



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

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




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

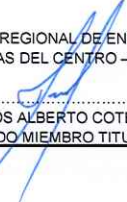
INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO


KATTY MAMANI CUENTAS
PRESIDENTE TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO


ANDREA DEL CARMEN CAMPOS ALFARO
1ER MIEMBRO TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO


CARLOS ALBERTO COTERA INGA
2DO MIEMBRO TITULAR



SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

KATTY MAMANI CUENTAS
PRESIDENTE TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

ANDREA DEL CARMEN CAMPOS ALFARO
1ER MIEMBRO TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

CARLOS ALBERTO COTERA INGA
2DO MIEMBRO TITULAR



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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 004-2023-GRJ-IREN-CS PRIMERA CONVOCATORIA

BASES INTEGRADAS

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹

ADQUISICION DE ALIMENTOS (ABARROTES) PARA EL PERSONAL ASISTENCIAL Y PACIENTES DEL INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES NEOPLASICAS - IREN CENTRO

¹ Se utilizarán estas Bases cuando se trate de la contratación de bienes con entrega periódica.
INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO
INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO
INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

 KATTY MAMANI CUENTAS PRESIDENTE TITULAR	 ANDREA DEL CARMEN CAMPOS ALFARO 1ER MIEMBRO TITULAR	 CARLOS ALBERTO COTERA INGA 2DO MIEMBRO TITULAR
---	---	--

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.

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO


KATTY MAMANI CUENTAS
PRESIDENTE TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO


ANDREA DEL CARMEN CAMPOS ALFARO
1ER MIEMBRO TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO


CARLOS ALBERTO COTERA INGA
2DO MIEMBRO TITULAR



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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

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

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

KATTY MAMANI CUENTAS
PRESIDENTE TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

ANDREA DEL CARMEN CAMPOS ALFARO
1ER MIEMBRO TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

CARLOS ALBERTO COTERA INGA
2DO MIEMBRO TITULAR

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales²). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

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

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

KATTY MAMANI CUENTAS
PRESIDENTE TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

ANDREA DEL CARMEN CAMPOS ALFARO
1ER MIEMBRO TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

CARLOS ALBERTO COTERA INGA
2DO MIEMBRO TITULAR



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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*
- *Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda.*
- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

En caso exista alguna duda sobre la clasificación de riesgo asignada a la empresa emisora

de la garantía, se deberá consultar a la clasificadora de riesgos respectiva.

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

KATTY MAMANI CUENTAS
PRESIDENTE TITULAR

ANDREA DEL CARMEN CAMPOS ALFARO
1ER MIEMBRO TITULAR

CARLOS ALBERTO COTERA INGA
2DO MIEMBRO TITULAR

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO



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.

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

KATTY MAMANI CUENTAS
PRESIDENTE TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

ANDREA DEL CARMEN CAMPOS ALFARO
1ER MIEMBRO TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

CARLOS ALBERTO COTERA INGA
2DO MIEMBRO TITULAR




SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

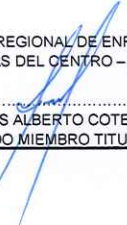
INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO


KATTY MAMANI CUENTAS
PRESIDENTE TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO


ANDREA DEL CARMEN CAMPOS ALFARO
1ER MIEMBRO TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO


CARLOS ALBERTO COTERA INGA
2DO MIEMBRO TITULAR

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES NEOPLÁSICAS
DEL CENTRO - IREN CENTRO
RUC N° : 20608738593
Domicilio legal : AV. PROGRESO N° 1235 – 1237 – 1239 SECTOR. PALO SECO
CONCEPCION
Teléfono: : 966566126
Correo electrónico: : abastecimiento.irencentro@gmail.com
irencotizacion2@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de **ADQUISICION DE ALIMENTOS (ABARROTES) PARA EL PERSONAL ASISTENCIAL Y PACIENTES DEL INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES NEOPLASICAS DEL CENTRO - IREN CENTRO**

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado PROVEIDO N° 1505-2023-OEA-IREN CENTRO el 11 de abril del 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 PRECIOS UNITARIOS, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO CORRESPONDE.

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE.

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

KATTY MAMANI CUENTAS
PRESIDENTE TITULAR

ANDREA DEL CARMEN CAMPOS ALFARO
1ER MIEMBRO TITULAR

CARLOS ALBERTO COTERA INGA
2DO MIEMBRO TITULAR

Los bienes materia de contratación será de 10 meses y/o hasta agotar todo lo contratado y/o según cronograma de entrega y/o necesidad del área usuaria (UPSS DE NUTRICIÓN), en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar el monto de S/. 5.00 (cinco) soles en la unidad de caja del Instituto Regional de Enfermedades Neoplásicas del Centro – IREN CENTRO, ubicado Av. Progreso N° 1235 - 1237 - 1239 sector. Palo Seco - Concepción.

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 30879 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 30880 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado. Aprobado mediante Decreto Supremo N° 082 – 2019 – EF.
- Decreto Supremo N° 344 - 2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225 (vigente desde el 30 de enero de 2019).
- Decreto Supremo N° 234 - 2022-EF, modifica el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 162-2021-EF Directivas de OSCE.
- Ley N° 27444 - Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, aprobado por Decreto Supremo N° 043-2003-PCM.
- Ley N° 29973 - Ley General de la Persona con Discapacidad.
- Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente, aprobado por Decreto Supremo N° 007-2008-TR.
- Código Civil.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- Declaración jurada de datos del postor. (Anexo N° 1)
- 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.

- Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2)
- Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)
- Carta de compromiso de Canje y/o reposición del producto ofertado, de detectarse deficiencias en la calidad, presenten deterioros por manipuleo o transporte (carga

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.gob.pe/interoperabilidad/>

y descarga), no aptos para consumo humano en un plazo de **24 horas** sin costo alguno para la Entidad.

- f) Declaración Jurada donde el postor se comprometa efectuar el traslado (transporte) de los alimentos al almacén de la entidad en vehículos limpios y desinfectados, libre de sustancias químicas y/o tóxicas para no alterar la característica nutricional de los bienes.
- g) Declaración jurada donde el postor se comprometa a que el personal encargado de la distribución del bien cuente con la indumentaria adecuada, cubre cabello, mandil blanco y limpio, mascarilla, mameluco y otros de ser necesario.
- h) Certificado de Saneamiento Ambiental del Establecimiento Comercial que indique la: desratización, desinsectación y desinfección de los ambientes donde se expende y/o almacena los productos los mismos que deben encontrarse ubicados en el departamento de Junín, y debe ser realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud o Dirección Regional de Salud (DIRESA JUNÍN), el cual debe encontrarse vigente a la fecha de presentación de propuesta.
- i) Copia del carnet Sanitario del personal encargado de la distribución y/o entrega del bien.
- j) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**⁵
- k) 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)**
- l) El precio de la oferta en soles. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

Importante

El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁶.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N°10)**.

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

⁶ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

- c) Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.

Advertencia

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

2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

N° de Cuenta : 00381402703
Banco : BANCO DE LA NACION
N° CCI⁷ : 018-381-00038140270347

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- 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 medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁸ 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).

- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁹ (**Anexo N° 11**).
- Detalle de los precios unitarios del precio ofertado¹⁰.

⁷ En caso de transferencia interbancaria.

⁸ 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/>

⁹ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

¹⁰ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

h) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete¹¹.

Importante

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

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya¹².
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en MESA DE PARTES DEL INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO, sito en Av. Progreso N° 1235 – 1237 – 1239 sector palo seco concepción, en horario de oficina de 08:00 a 13:00 horas y 14:00 a 17:00 horas.

2.6. FORMA DE PAGO

¹¹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

¹² Según lo previsto en la Ley N° 009-2016-PTU.




La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGO SEGÚN CRONOGRAMA Y/O CONSUMO de forma PERIÓDICOS (mensuales).

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

- Recepción del responsable de almacén general del IREN CENTRO.
- Informe del funcionario responsable del Area de Nutrición y Dietética, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Cualquier otra documentación o información relacionado al servicio contratado, que sea solicitada por la Unidad de Adquisiciones, Area de Nutrición y Dietética del IREN CENTRO.

Dicha documentación se debe presentar en el almacén general del IREN, sito en Av. Progreso N° 1235 – 1237 – 1239 sector palo seco concepción, en horario de oficina de 08:00 a 13:00 horas y 14:00 a 17:00 horas.

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO


KATTY MAMANI CUENTAS
PRESIDENTE TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO


ANDREA DEL CARMEN CAMPOS ALFARO
1ER MIEMBRO TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO


CARLOS ALBERTO COTERA INGA
2DO MIEMBRO TITULAR

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ADQUISICION DE ALIMENTOS (ABARROTES) PARA EL PERSONAL ASISTENCIAL Y PACIENTES DEL INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES NEOPLÁSICAS - IREN CENTRO

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de Alimentos (abarrotes) para el Personal Asistencial y Pacientes del Instituto Regional de Enfermedades Neoplásicas del Centro - IREN CENTRO.

2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso de selección busca contar con la adquisición de abarrotes para la atención de las dietas de los pacientes hospitalizados y personal de guardia del IREN CENTRO, así garantizar la recuperación en la estancia hospitalaria de los usuarios y dando cumplimiento con las actividades propias de la institución.

3. ANTECEDENTES

El Área de Nutrición y Dietética del IREN CENTRO, cumple con la atención de las dietas de los pacientes hospitalizados y personal de asistencial, en ese sentido tiene la necesidad de contar con productos de buena calidad que permitan preparar raciones alimentarias, el mismo que deberá cumplir con las especificaciones técnicas para ofrecer raciones balanceadas y saludables.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

Contratar a una persona natural o jurídica para la adquisición de abarrotes para la atención de las dietas de los pacientes hospitalizados y personal de guardia del Instituto Regional de Enfermedades Neoplásicas del Centro - IREN CENTRO.

4.1.OBJETIVO GENERAL:

Adquirir abarrotes para la alimentación de los pacientes hospitalizados y personal asistencial programados en turnos de guardias, el mismo que está a cargo del Servicio de Nutrición y Dietética del IREN CENTRO.

4.2.OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Garantizar la continuidad del servicio de dotación alimentaria a pacientes hospitalizados y personal asistencial de guardia.

5. ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

5.1.CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES

5.1.1. Características técnicas

ITEM	PRODUCTO	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	U.M.	CANTIDAD
1	ACEITE DE AJONJOLÍ X 250 ML	DESCRIPCIÓN: Aceite obtenido del ajonjolí deberá estar rotulado e indicar la marca, procedencia, registro sanitario, peso bruto, peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 6 meses desde el ingreso al almacén. Las botellas de aceite deberán ser de vidrio oscuro y estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: producto registrado con más 10 años de garantía. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en una botella de vidrio color oscuro de calidad, higiene y resistencia necesaria para asegurar la manipulación, transporte y conservación apropiada, exento de cualquier materia y olor extraño. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: color, olor, sabor y textura característicos. PRESENTACIÓN: Botella de vidrio x 250 ml.	UNIDAD	30

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO



		VIDA ÚTIL: 06 meses posteriores a la entrega.		
2	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN X 250 ML	DESCRIPCIÓN: Aceite fruto del olivo extra virgen deberá estar rotulado e indicar la marca, procedencia, registro sanitario, peso bruto, peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 6 meses desde el ingreso al almacén. Las botellas de aceite deberán ser de vidrio oscuro y estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: producto registrado con más de 10 años de labores en el rubro. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en una botella de vidrio color oscuro de calidad, higiene y resistencia necesaria para asegurar la manipulación, transporte y conservación apropiada, exento de cualquier materia y olor extraño. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: color, olor, sabor y textura característicos. PRESENTACIÓN: Botella de vidrio x 250 ml. VIDA ÚTIL: 06 meses posteriores a la entrega.	UNIDAD	40
3	AJÍ MIRASOL	DESCRIPCIÓN: Ají amarillo seco seleccionado natural. Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: primera. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en bolsas de polietileno transparente, resistentes sellados herméticamente. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. PRESENTACIÓN: Bolsa por 0.3 kg. VIDA ÚTIL: 3 meses posteriores a la entrega.	KLG	4
4	AJÍ PANCA SECO	DESCRIPCIÓN: Ají panca maduro seco posee un pícor suave. Libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: primera. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en bolsas de polietileno transparente, resistentes sellados herméticamente. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. PRESENTACIÓN: Bolsas por 0.3 kg. VIDA ÚTIL: 3 meses posteriores a la entrega.	KLG	4
5	AJONJOLÍ	DESCRIPCIÓN: semillas de ajonjolí libre de toda materia extraña, tal como cortezas, grumos u otros, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: primera. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en bolsas de polietileno transparente, resistentes sellados herméticamente. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. PRESENTACIÓN: bolsas por 0.5 kg. VIDA ÚTIL: 3 meses posteriores a la entrega.	KLG	25
6	ALGARROBINA X 1 L	DESCRIPCIÓN: Algarrobina es una sustancia derivada de vainas del algarrobo, libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia. Deberá estar rotulado e indicar la marca, procedencia, registro sanitario, peso bruto, peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 6 meses desde el ingreso al almacén. Las botellas deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: Premium, marca acreditada, con años de experiencia en el rubro. EMPAQUE Y/O ENTREGA: la entrega se dará en el propio empaque del alimento. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. PRESENTACIÓN: Botella de plástico por 1 litro. VIDA ÚTIL: 06 meses posteriores a la entrega.	UNIDAD	10
7	ANÍS ENTERO AL PESO	DESCRIPCIÓN: Semillas de anís entero transparente herméticamente cerrado, libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia. CALIDAD: producto con más de 10 años de experiencia en el rubro. EMPAQUE Y/O ENTREGA: la entrega se dará en el propio empaque del alimento. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. PRESENTACIÓN: Caja por 100 sobres. VIDA ÚTIL: 12 meses posteriores a la entrega. PRESENTACIÓN: Empaque por 500 gramos.	KLG	15
8	ANÍS ESTRELLA	DESCRIPCIÓN: anís estrellado libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: primera. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en bolsas de polietileno transparente, resistentes sellados herméticamente. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico.	KLG	4



		PRESENTACIÓN: bolsa por 0.5 kg. VIDA ÚTIL: 3 meses posteriores a la entrega.		
9	ANÍS FILTRANTE X 100 SOBRES	DESCRIPCIÓN: Semillas de anís en filtrante transparente herméticamente cerrado, libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia. La caja x 100 sobres deberá estar rotulada e indicar la marca, procedencia, registro sanitario, peso bruto, peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 12 meses desde el ingreso al almacén. Las cajas deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: producto registrado con más de 10 años de experiencia. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en una caja x 100 sobres con la calidad, higiene y resistencia necesaria para asegurar la manipulación, transporte y conservación apropiada, exento de cualquier materia y olor extraño. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. PRESENTACIÓN: Caja por 100 sobres. VIDA ÚTIL: 12 meses posteriores a la entrega.	UNIDAD	30
10	AVENA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES	DESCRIPCIÓN: Avena en hojuela que deberán provenir de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable. Deberá estar rotulado e indicar la marca, procedencia, registro sanitario, peso bruto, peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 12 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: producto registrado con más de 10 años de experiencia en el rubro. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en bolsas de polietileno resistentes sellados herméticamente de fábrica. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. PRESENTACIÓN: bolsas por 10 kg c/u.. VIDA ÚTIL: 12 meses posteriores a la entrega.	KLG	200
11	BEBIDA GASEOSA X 3 L OSCURA	DESCRIPCIÓN: Bebida gaseosa oscura, es una bebida hecha a base de agua carbonatada, edulcorantes naturales como fructosa o sacarosa o sintéticos como el ciclamato (E952), acidulantes, colorantes, antioxidantes, estabilizadores de acidez y conservadores. Deberá estar rotulado e indicar la marca, procedencia, registro sanitario, peso bruto, peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 12 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: producto registrado con más de 10 años. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en el contenedor del mismo producto (botella por 3 litros). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. VIDA ÚTIL: Fecha de vencimiento 12 meses como mínimo. PRESENTACIÓN: botella por 3 litros.	UNIDAD	40
12	CACAO EN PASTA X 300 GRAMOS	DESCRIPCIÓN: tableta para taza Pasta Pura de Cacao 100% peruano. Elaborado con el mejor grano seleccionado. Deberá estar rotulado e indicar la marca, registro sanitario, peso neto y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 12 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: producto registrado con más de 5 años de experiencia en el rubro. EMPAQUE: empaque propio CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. VIDA ÚTIL: mínimo 12 meses. PRESENTACIÓN: Barras por 300 gr como mínimo.	UNIDAD	10
13	CAFÉ INSTANTÁNEO X 500 g	DESCRIPCIÓN: El café instantáneo soluble, es una bebida derivada de los granos de café, se disuelve instantáneamente en agua caliente. Deberá estar rotulado e indicar la marca, procedencia, registro sanitario, peso bruto, peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 12 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: producto registrado con más de 10 años. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en el contenedor del mismo producto. Lata sin abolladuras, oxidaciones, entre otros. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor y olor característico. PRESENTACIÓN: Lata por 500 gr. VIDA ÚTIL: 12 meses posteriores a la entrega.	UNIDAD	10
14	CANELA ENTERA X 250 g	DESCRIPCIÓN: canela entera en trozos grandes, libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia. Deberá estar rotulado e indicar la marca, registro sanitario, peso neto y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 6 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: primera. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en bolsas de polietileno transparente, resistentes sellados herméticamente. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico.	UNIDAD	120



		PRESENTACIÓN: bolsa por 0.250 gramos. VIDA ÚTIL: 6 meses posteriores a la entrega.		
15	CEBADA ENTERA	DESCRIPCIÓN: cebada entera uniforme libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: primera. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en bolsas de polietileno transparente, resistentes sellados herméticamente. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. PRESENTACIÓN: bolsa por 10 kg. VIDA ÚTIL: 3 meses posteriores a la entrega.	KLG	40
16	CERVEZA NEGRA X 620 mL APROX.	DESCRIPCIÓN: Cerveza de sabor dulce y color oscuro intenso. Hecha con 100% pura malta tostada y sometido a proceso extra de maduración. Deberá estar rotulado e indicar la marca, registro sanitario, peso neto y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 6 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: producto registrado con más de 10 años en el rubro. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en el contenedor del mismo producto. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. VIDA ÚTIL: Fecha de vencimiento 6 meses PRESENTACIÓN: botella de vidrio por 620 ml.	UNIDAD	42
17	CHAMPIÑONES EN CONSERVA X 425 g	DESCRIPCIÓN: Champiñones en conserva con agua, sal, acidulante (ácido cítrico) y antioxidante (ácido ascórbico). Deberá estar rotulado e indicar la marca, registro sanitario, peso neto y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 12 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: producto registrado con más de 10 años. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en el contenedor del mismo producto. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. PRESENTACIÓN: Lata por 425 gr. VIDA ÚTIL: 12 meses posteriores a la entrega.	UNIDAD	80
18	CHANCACA EN CHIPA	DESCRIPCIÓN: Chancaca en chipa elaborada por la concentración del jugo de caña de azúcar, solidificado en moldes (truncos cónicos), libre de impurezas y cuerpos extraños. No deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartándose los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: primera. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en bolsas de polietileno transparente, resistentes sellados herméticamente. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. PRESENTACIÓN: Por chipa de 4 und cada uno. VIDA ÚTIL: 3 meses posteriores a la entrega.	UNIDAD	10
19	CHICHA DE JORA X 1 LITRO	DESCRIPCIÓN: Bebida fermentada preparada a base de maíz germinado, libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia. Deberá estar rotulado e indicar la marca, registro sanitario, peso neto y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 3 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: premium EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en el contenedor del mismo producto. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. VIDA ÚTIL: Fecha de vencimiento 3 meses PRESENTACIÓN: botella por 0.5 litros.	UNIDAD	10
20	CLAVO DE OLOR X 250 g	DESCRIPCIÓN: Clavo de olor a granel, entero grandes y libre de sustancia o materia extrañas, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia. Deberá estar rotulado e indicar la marca, registro sanitario, peso neto y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 6 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: primera. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en el contenedor del mismo producto. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. PRESENTACIÓN: Por 250g. VIDA ÚTIL: 6 meses posteriores a la entrega.	UNIDAD	17



21	COCOA EN POLVO X 400 g	DESCRIPCIÓN: producto alimenticio en forma de polvo, obtenido después de procesar el cacao. Deberá estar rotulado e indicar la marca, registro sanitario, peso neto y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 12 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: producto registrado con más de 10 años. EMPAQUE Y/O ENTREGA: la entrega se dará en el propio empaque del alimento. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. VIDA ÚTIL: mínimo 12 meses. PRESENTACIÓN: Bolsa por 400 gr.	UNIDAD	6
22	COLAPIZ X 20 g	DESCRIPCIÓN: Colapiz en polvo. Deberá estar rotulado e indicar la marca, registro sanitario, peso neto y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 12 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: producto registrado con más de 10 años. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en el contenedor del mismo producto. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. PRESENTACIÓN: bolsa x 20 gramos. VIDA ÚTIL: 12 meses posteriores a la entrega.	UNIDAD	60
23	COMINO Y PIMIENTA MOLIDA MEZCLADOS X 5 g X 66 und.	DESCRIPCIÓN: Comino y pimienta libre de toda materia extraña, tal como cortezas, grumos u otros, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia. Deberá estar rotulado e indicar la marca, registro sanitario, peso neto y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 12 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: producto registrado con más de 10 años. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en el contenedor del mismo producto. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. PRESENTACIÓN: caja x 66 und. VIDA ÚTIL: 12 meses posteriores a la entrega.	UNIDAD	30
24	CREMA DE CHANTILLY X 1 LITRO	DESCRIPCIÓN: Crema Chantilly gran sabor y textura en la boca, no desprende agua (sin sinéresis), sin riesgos microbiológicos, debido a su tratamiento UHT. CALIDAD: marca reconocida con más de 10 años de experiencia en el rubro. EMPAQUE Y/O ENTREGA: caja tetrapack de 1 litro, sin abolladuras y daños visibles a la estructura. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. VIDA ÚTIL: Fecha de vencimiento 12 meses. PRESENTACIÓN: lata de 300 gramos.	UND	10
25	CREMA DE LECHE X 300 GR	DESCRIPCIÓN: La crema de leche de la llegará en una presentación de 300 gr de contenido neto es una crema de leche esterilizada que tiene 25% de grasa láctea. CALIDAD: marca reconocida con más de 10 años de experiencia en el rubro. EMPAQUE Y/O ENTREGA: lata de 300 gramos. No se recibirán latas oxidadas, quñadas, abolladas. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. VIDA ÚTIL: Fecha de vencimiento 12 meses. PRESENTACIÓN: lata de 300 gramos.	UND	30
26	ESENCIA DE PANETON X 250 ML	DESCRIPCIÓN: Productos formulados y certificados para alimentos y bebidas. Una esencia es un aceite extraído, generalmente de una fruta, mediante presión ya sea en frío o en caliente. CALIDAD: Premium, marca reconocida. EMPAQUE Y/O ENTREGA: frasco oscuro y rotulado. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. VIDA ÚTIL: Fecha de vencimiento 12 meses. PRESENTACIÓN: Botella de vidrio de 250 ml.	UND	5
27	ESENCIA DE VAINILLA X 1 L	DESCRIPCIÓN: concentrado obtenido de la vaina de vainilla, a través de un proceso de maceración. Se usa para dar sabor a postres, dulces y bebidas. Deberá estar rotulado e indicar la marca, registro sanitario, peso neto y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 6 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: CALIDAD: producto registrado con más de 10 años. EMPAQUE Y/O ENTREGA: la entrega se dará en el propio empaque del alimento. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. VIDA ÚTIL: mínimo 6 meses. PRESENTACIÓN: Botella de plástico por 1 litro.	UNIDAD	10
28	ESTRAGÓN X 5 g	DESCRIPCIÓN: Especia derivada de la misma planta con sabor fino y penetrante. Deberá estar rotulado e indicar la marca, registro sanitario, peso neto y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 6 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: primera. EMPAQUE Y/O ENTREGA: la entrega se dará en el propio empaque del alimento. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico.	UNIDAD	20



		VIDA ÚTIL: mínimo 6 meses. PRESENTACIÓN: Bolsa x 5 gr.		
29	FIDEO CABELLO DE ÁNGEL X 5 Kg	DESCRIPCIÓN: fideos cabello de ángel de color amarillo opaco, textura sólido quebradizo, en la prueba de cocción debe mantener su forma. Tipo: tallarín. Elaborados a base de sémola de trigo seleccionado (sémola de trigo seleccionado, hierro, niacina, tiamina, riboflavina y ácido fólico). Deberá estar rotulado e indicar la marca, registro sanitario, peso neto y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 12 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: producto registrado con más de 10 años. EMPAQUE Y/O ENTREGA: la entrega se dará en el propio empaque del alimento. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. PRESENTACIÓN: Bolsa individual por 250 g. VIDA ÚTIL: 12 meses posteriores a la entrega.	UNIDAD	25
30	FIDEO SURTIDO PARA SOPA	DESCRIPCIÓN: fideos de color amarillo opaco, textura sólido quebradizo, en la prueba de cocción debe mantener su forma. Tipo: surtido. Elaborados a base de sémola de trigo seleccionado (sémola de trigo seleccionado, hierro, niacina, tiamina, riboflavina y ácido fólico). Deberá estar rotulado e indicar la marca, registro sanitario, peso neto y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 12 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: producto registrado con más de 10 años. EMPAQUE Y/O ENTREGA: La entrega se dará en el propio empaque del alimento, se recibirá sin aberturas. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. PRESENTACIÓN: bolsa por 250 g. VIDA ÚTIL: 12 meses posteriores a la entrega.	KLG	150
31	FIDEO TALLARÍN	DESCRIPCIÓN: fideos de color amarillo opaco, textura sólido quebradizo, en la prueba de cocción debe mantener su forma. Tipo: tallarín. Elaborados a base de sémola de trigo seleccionado (sémola de trigo seleccionado, hierro, niacina, tiamina, riboflavina y ácido fólico). Deberá estar rotulado e indicar la marca, registro sanitario, peso neto y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 12 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: CALIDAD: producto registrado con más de 10 años. EMPAQUE Y/O ENTREGA: la entrega se dará en el propio empaque del alimento. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. PRESENTACIÓN: Bolsa individual por 950 gramos aprox. VIDA ÚTIL: 12 meses posteriores a la entrega.	KLG	250
32	FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL X 170 G	DESCRIPCIÓN: Conserva de filete de atún conservada en aceite vegetal, producto preparado a partir de la especie Scomber japonicus peruanus, u otras familias de Scombridae, con aceite vegetal como medio de relleno en recipientes herméticamente cerrados y sometidos a proceso de esterilización comercial. El tamaño de los filetes será de acuerdo al tipo del envase, de manera tal, que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda. El contenido ocupará como mínimo el 95 % de la capacidad del envase. Deberá estar rotulado e indicar la marca, procedencia, registro sanitario, peso bruto, peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 12 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: producto registrado con más de 10 años. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en el contenedor del mismo producto (enlatado). CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: color, olor, textura característicos. PRESENTACIÓN: latas de 170 g. VIDA ÚTIL: 12 meses posteriores a la entrega.	UNIDAD	1000
33	FLAN INSTANTÁNEO X 95 g APROX.	DESCRIPCIÓN: Preparado en polvo para la elaboración de flan sabor a vainilla, contiene azúcar. CALIDAD: Marca acreditada embolsado. Deberá estar rotulado e indicar la marca, registro sanitario, peso neto y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 12 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: producto registrado con más de 10 años. EMPAQUE Y/O ENTREGA: la entrega se dará en el propio empaque del alimento. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. PRESENTACIÓN: empaque de 95 gr VIDA ÚTIL: 12 meses posteriores a la entrega.	UNIDAD	100



34	GALLETA DE SODA X 40 g APROX. X 6 und	DESCRIPCIÓN: tipo de galleta que consiste en un cracker fino y usualmente cuadrado hecho de harina blanca, grasa alimentaria, levadura y con sal. Deberá estar rotulado e indicar la marca, registro sanitario, peso neto, fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 12 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: producto registrado con más de 10 años. EMPAQUE Y/O ENTREGA: la entrega se dará en el propio empaque del alimento. CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICA: textura, color, sabor, olor característico. VIDA ÚTIL: Fecha de vencimiento, mínimo de 12 meses. PRESENTACIÓN: Empaque por 40 gr aprox.	UNIDAD	800
35	GELATINA X 160 g APROX.	DESCRIPCIÓN: producto con azúcar, gelatina sin sabor, citrato de sodio (regulador de la acidez), ácido fumárico (acidulante), sabor artificial, surtidos, aspartame, acesulfame-k (edulcorantes artificiales), con sabor a frutas (fresa, naranja y piña). Deberá estar rotulado e indicar la marca, registro sanitario, peso neto, fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 12 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: producto registrado con más de 10 años. EMPAQUE Y/O ENTREGA: la entrega se dará en el propio empaque del alimento. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: sabor, olor, textura característica. PRESENTACIÓN: bolsa por 160 gramos. VIDA ÚTIL: 12 meses posteriores a la entrega.	UNIDAD	500
36	GUINDÓN X 10 KG	DESCRIPCIÓN: Guindón, fruto seco, semi húmedo, libre de toda materia extraña, tal como cortezas, grumos u otros, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia. CALIDAD: primera Embolsado. EMPAQUE Y/O ENTREGA: bolsas de polietileno por kg, resistentes en caja. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano". PRESENTACIÓN: caja por 10 kg.	UND	100
37	HARINA DE CHUÑO X 50 kg	DESCRIPCIÓN: La harina de chuño es el almidón de papa proviene de la molienda se obtiene a partir de la molienda del chuño, debe ser inocua, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, de suciedad (impurezas) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Deberá estar rotulado e indicar la marca, registro sanitario, peso neto, fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 6 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: CALIDAD: producto registrado con más de 10 años. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en bolsa transparente de polietileno resistente. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: sabor, olor, textura característica. PRESENTACIÓN: Bolsa x 25 kilos. VIDA ÚTIL: 6 meses posteriores a la entrega.	UND	10
38	HARINA DE MACA	DESCRIPCIÓN: La harina de maca proviene de la molienda de maca, debe ser inocua, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, de suciedad (impurezas) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: primera. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en bolsa transparente de polietileno resistente. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: sabor, olor, textura característica. PRESENTACIÓN: Bolsa x 1 kilo. VIDA ÚTIL: 3 meses posteriores a la entrega.	KLG	20
39	HARINA DE QUINUA	DESCRIPCIÓN: Harina de quinua precocida, proviene de la molienda de quinua, debe ser inocua, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, de suciedad (impurezas) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: primera. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en bolsa transparente de polietileno resistente. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. PRESENTACIÓN: bolsas por kilogramo. VIDA ÚTIL: 3 meses posteriores a la entrega.	KLG	67



40	HARINA DE SOYA	<p>DESCRIPCIÓN: La harina de soya precocida proviene de la molinda de la soya, debe ser inocua, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, de suciedad (impurezas) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado.</p> <p>CALIDAD: primera.</p> <p>EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en bolsa transparente de polietileno resistente.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico.</p> <p>PRESENTACIÓN: bolsas por 1kg.</p> <p>VIDA ÚTIL: 3 meses posteriores a la entrega.</p>	KLG	67
41	HIGOS SECO	<p>DESCRIPCIÓN: Higo seco, fruto seco, semi húmedos, libre de toda materia extraña, tal como cortezas, grumos u otros, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia.</p> <p>CALIDAD: primera Embolsado.</p> <p>EMPAQUE Y/O ENTREGA: bolsas de polietileno por kg, resistentes en caja.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".</p> <p>PRESENTACIÓN: caja por 10 kg.</p>	KLG	100
42	HOJUELA DE KIWICHA	<p>DESCRIPCIÓN: Hojuela de kiwicha pre cocida, proviene de los granos de kiwicha previamente limpiados, que han sido laminados para formar las hojuelas, escamas o copos. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado.</p> <p>CALIDAD: primera.</p> <p>EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en bolsa transparente de polietileno resistente.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico.</p> <p>PRESENTACIÓN: bolsas por kilogramo.</p> <p>VIDA ÚTIL: 3 meses posteriores a la entrega.</p>	KLG	67
43	HOJUELA DE QUINUA	<p>DESCRIPCIÓN: Hojuela de quinua precocida, se obtienen a partir de granos de quinua real seleccionados y sometidos a procesos de separación de impurezas en seco, debe ser inocua, exenta de sabores y olores extraños, de insectos vivos, de suciedad (impurezas) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado.</p> <p>CALIDAD: primera.</p> <p>EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en bolsa transparente de polietileno resistente.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico.</p> <p>PRESENTACIÓN: bolsas por kilogramo.</p> <p>VIDA ÚTIL: 3 meses posteriores a la entrega.</p>	KLG	67
44	HONGO SECO X 50g.	<p>DESCRIPCIÓN: Los hongos secos son extraídos de las plantaciones de pinos, picados y deshidratados a temperatura ambiente aptos para el consumo humano, posee una textura consistente y gruesa en su carne, bastante esponjoso. Su olor es fúngico y su sabor dulce afrutado. No deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia. Deberá estar rotulado e indicar la marca, registro sanitario, peso neto y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 6 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado.</p> <p>CALIDAD: primera.</p> <p>EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en el contenedor del mismo producto.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico.</p> <p>PRESENTACIÓN: Por 50g.</p> <p>VIDA ÚTIL: 6 meses posteriores a la entrega.</p>	UND	60
45	JAMON INGLÉS	<p>DESCRIPCIÓN: Producto cárnico procesado, cocido, elaborado con carnes de animales de abasto cerdo y pollo. Color rosado pálido, sabor suave en especias y carne, sabor salado suave, textura blanda compacta, forma de la tajada cuadrada, sin babosidades en la superficie, debe ser inocua, exenta de sabores y olores extraños. Deberá estar rotulado e indicar la marca, registro sanitario, peso neto, fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 12 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado.</p> <p>CALIDAD: producto registrado con más de 10 años.</p> <p>EMPAQUE Y/O ENTREGA: la entrega se dará en el propio empaque del alimento.</p> <p>CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICA: textura, color, sabor, olor característico.</p> <p>VIDA ÚTIL: mínimo 12 meses.</p> <p>PRESENTACIÓN: empaque x 200 gramos.</p>	KLG	30



46	LAUREL X 15 GRAMOS	DESCRIPCIÓN: el laurel es extraído de las plantaciones del mismo nombre seleccionados y deshidratados aptos para el consumo humano. No deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia. Deberá estar rotulado e indicar la marca, registro sanitario, peso neto y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 6 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: primera. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en el contenedor del mismo producto. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. PRESENTACIÓN: bolsa x 15 g. VIDA ÚTIL: 6 meses posteriores a la entrega.	UND	100
47	LECHE CONDENSADA X 400 g APROX.	DESCRIPCIÓN: Es un producto alimenticio elaborado a partir de leche entera que se ha evaporado con agregado de azúcar, lo que resulta es un producto espeso. Deberá estar rotulado e indicar la marca, registro sanitario, peso neto y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 12 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: producto registrado con más de 10 años. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en el contenedor del mismo producto. Lata sin abolladuras, óxido y demás CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. VIDA ÚTIL: Fecha de vencimiento mínimo por 12 meses. PRESENTACIÓN: Lata x 400 gr aprox.	UNIDAD	50
48	LECHE DE SOYA X 410 mL	DESCRIPCIÓN: producto alimenticio elaborado a partir del grano de soya. Deberá estar rotulado e indicar la marca, registro sanitario, peso neto y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 12 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: producto registrado con más de 10 años. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en el contenedor del mismo producto. Lata sin abolladuras, óxido y demás CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICA: textura, color, sabor, olor característico. VIDA ÚTIL: fecha de vencimiento por 12 meses. PRESENTACIÓN: Lata x 410 gr.	UNIDAD	800
49	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX.	DESCRIPCIÓN: Leche de procedencia de ganado vacuno, entera, elaborado a base de leche cruda. Deberá estar rotulado e indicar la marca, registro sanitario, peso neto y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 12 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: producto registrado con más de 10 años. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en el contenedor del mismo producto. CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICA: textura, color, sabor, olor característico. Lata sin abolladuras, óxido y demás VIDA ÚTIL: fecha de vencimiento por 12 meses. PRESENTACIÓN: Lata x 400 gr.	UNIDAD	700
50	LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 400 g APROX.	DESCRIPCIÓN: Leche de procedencia de ganado vacuno, entera, elaborado a base de leche cruda. Leche entera sin lactosa. Deberá estar rotulado e indicar la marca, registro sanitario, peso neto y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 12 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: producto registrado con más de 10 años. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en el contenedor del mismo producto. Lata sin abolladuras, óxido y demás CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICA: textura, color, sabor, olor característico. PRESENTACIÓN: lata x 400g (aprox.). VIDA ÚTIL: fecha de vencimiento por 12 meses.	UNIDAD	800
51	LEVADURA SECA X 500 g	DESCRIPCIÓN: Producto natural, fresco y estable, que garantiza la mejor actividad en todo tipo de masas que requieran fermentación, adaptándose a cualquier sistema de amasado para obtener los mejores resultados de sabor, aroma y rendimiento. Deberá estar rotulado e indicar la marca, registro sanitario, peso neto y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 12 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: producto registrado con más de 10 años. EMPAQUE Y/O ENTREGA: Deberá estar envasado herméticamente en empaque de 500 gr. CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICA: textura, color, sabor, olor característico. VIDA ÚTIL: mínimo 12 meses. PRESENTACIÓN: Bolsa por 500 gr.	UNIDAD	40



52	LINASA (AL PESO)	DESCRIPCIÓN: Las semillas de linaza son diminutas semillas de color marrón o dorado que provienen de la planta del lino. Tienen un sabor muy suave a nuez y son ricas en fibra y una variedad de otros nutrientes. No deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: primera. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en bolsas de polietileno transparente, resistentes sellados herméticamente. CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICA: textura, color, sabor, olor característico. VIDA ÚTIL: 3 mes PRESENTACIÓN: Bolsas por kilogramo.	KLG	5
53	MAÍZ MOTE	DESCRIPCIÓN: El maíz mote seco debe ser inocuo, exento de olores extraños, de insectos vivos, de suciedad (impurezas) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. No deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: extra. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en bolsa transparente de polietileno resistente. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. PRESENTACIÓN: Empaque por 1 kg. VIDA ÚTIL: 3 meses posteriores a la entrega.	KLG	95
54	MANÍ ENTERO	DESCRIPCIÓN: Maní entero de tamaño uniforme, debe ser inocua, exenta de olores extraños, de insectos vivos, de suciedad (impurezas) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. No deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: extra. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en bolsa transparente de polietileno resistente. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. PRESENTACIÓN: Bolsa por 1 kg. VIDA ÚTIL: 3 meses posteriores a la entrega.	KLG	10
55	MANJAR BLANCO X 500 G.	DESCRIPCIÓN: Es un producto alimenticio elaborado a partir de la leche entera que se obtiene por concentración mediante calor. Deberá estar rotulado e indicar la marca, registro sanitario, peso neto y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 12 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: producto registrado con más de 10 años. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en el contenedor del mismo producto. CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICA: textura, color, sabor, olor característico. VIDA ÚTIL: Fecha de vencimiento mínimo por 12 meses. PRESENTACIÓN: bolsa x 500 gr aprox.	UND	140
56	MANTECA VEGETAL X 10 KLG	DESCRIPCIÓN: Manteca panadera 100% vegetal que se caracteriza por no afectar el sabor y olor de los productos finales. Es reconocida por su alto nivel de estabilidad gracias a dos fórmulas especiales costa y sierra que se adecuan al clima de la localidad, no afectando la esencia del producto durante el proceso de panificación. CALIDAD: producto registrado con más 10 años de garantía. EMPAQUE Y/O ENTREGA: Deberá estar envasado herméticamente en empaque. CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICA: textura, color, sabor, olor característico. VIDA ÚTIL: mínimo 12 meses. PRESENTACIÓN: Caja por 10 kg.	UND	20
57	MANTEQUILLA X 400 G APROX	DESCRIPCIÓN: La mantequilla es el extracto graso de la leche obtenido por separación mecánica. El producto debe presentar una consistencia sólida y homogénea a una temperatura de 10°C a 12°C, su sabor y olor deben ser característicos del producto, sin indicios de rancidez o cualquier olor o sabor extraño a su naturaleza, el color debe ser uniforme, variando del blanco amarillento al amarillo oro. Deberá estar rotulado e indicar la marca, registro sanitario, peso neto y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 12 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: producto registrado con más de 10 años. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en el contenedor del mismo producto. CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICA: textura, color, sabor, olor característico. VIDA ÚTIL: Fecha de vencimiento mínimo por 12 meses.	UNIDAD	70
58	MANZANILLA FILTRANTE X 100 SOBRES	DESCRIPCIÓN: flores de manzanilla seleccionados en sobres filtrantes transparentes, herméticamente cerrados. Deberá estar rotulado e indicar la marca, registro sanitario, peso neto y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 12 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: producto registrado con más de 10 años. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en el contenedor del mismo producto. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Olor y sabor característico.	UNIDAD	20



		VIDA ÚTIL: fecha de vencimiento 12 meses como mínimos. PRESENTACIÓN: Caja x 100 unidades.		
59	MAYONESA X 475 G APROX.	DESCRIPCIÓN: salsa emulsionada a base de huevo crudo, aceite, sal y algún líquido ácido (jugo de limón o vinagre) en sachet con abre fácil. Deberá estar rotulado e indicar la marca, registro sanitario, peso neto y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 12 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: producto registrado con más de 10 años. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en el contenedor del mismo producto. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: sabor, color, olor característico. VIDA ÚTIL: Fecha de vencimiento de 12 meses como mínimo. PRESENTACIÓN: Sachet de 475 gr aprox.	UNIDAD	10
60	MEJORADOR DE PAN POR 1 KG	DESCRIPCIÓN: mejorador de pan ideal para elaborar todo tipo de panes, masas dulces y masas saladas, logrando un buen color, volumen y con corteza crocante. Rendimiento: De 0.7% a 1.0% en base a la cantidad de harina de la receta. Almacenamiento: Almacenar en un lugar fresco y seco, evitando su exposición prolongada a temperaturas y humedades elevadas. CALIDAD: producto registrado con más de 10 años, marca reconocida. EMPAQUE Y/O ENTREGA: la entrega se dará en el propio empaque del alimento. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. PRESENTACIÓN: bolsa por 1 kilogramo. VIDA ÚTIL: 12 meses posteriores a la entrega.	KLG	20
61	MERMELADA X 1 KG	DESCRIPCIÓN: La mermelada es la mezcla del azúcar de la fruta y el azúcar agregada con la pectina presente o adicionada, para formar un gel, que le otorga al producto una naturaleza especial, sabor fresa. Deberá estar rotulado e indicar la marca, registro sanitario, peso neto y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 12 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: producto registrado con más de 10 años. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en el contenedor del mismo producto. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Color, olor y sabor característico. VIDA ÚTIL: fecha de vencimiento de 12 meses. PRESENTACIÓN: frasco vidrio por 1 kg.	UNIDAD	140
62	MIEL DE ABEJA X 1 KG	DESCRIPCIÓN: Miel de abeja natural envasada. Deberá estar rotulado e indicar la marca, registro sanitario, peso neto y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 12 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: primera. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en el contenedor del mismo producto. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Color, olor y sabor característico. VIDA ÚTIL: fecha de vencimiento 3 meses como mínimo. PRESENTACIÓN: frasco vidrio por 1 kg.	UNIDAD	100
63	MORON ENTERO	DESCRIPCIÓN: el morón se obtiene a través del trigo molido grueso previamente pelado y tostado, debe ser inocua, exenta de olores extraños, de insectos vivos, de suciedad (impurezas) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. No deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: extra. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en bolsa transparente de polietileno resistente. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. PRESENTACIÓN: Empaque por 1 kg. VIDA ÚTIL: 3 meses posteriores a la entrega.	KLG	135
64	MOSTAZA X 400 G.	DESCRIPCIÓN: Mostaza libre de toda materia extraña, tal como cortezas, grumos u otros, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza, de la mostaza. Deberá estar rotulado e indicar la marca, registro sanitario, peso neto y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 12 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: producto registrado con más de 10 años. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en el contenedor del mismo producto. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: sabor, color, olor característico VIDA ÚTIL: Fecha de vencimiento de 12 meses como mínimo. PRESENTACIÓN: Sachet x 400gr.	UNIDAD	10



65	NUEZ MOSCADA A GRANEL	DESCRIPCIÓN: La nuez moscada es la baya del fruto de un árbol tropical, Myristica fragrans, perteneciente a la familia de las mirtáceas. Esta semilla es, propiamente, la nuez moscada, tiene un sabor dulce y aromático. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: primera. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en bolsa transparente de polietileno resistente. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. VIDA ÚTIL: mínimo 3 meses. PRESENTACIÓN: Bolsa x 13 gr.	KLG	1
66	ORÉGANO SECO MOLIDO X 3.5G X 66	DESCRIPCIÓN: orégano seco. Sobres de 3.5 gramos, libre de toda materia extraña. CALIDAD: primera calidad, marca acreditada EMPAQUE Y/O ENTREGA: Envase en caja, sobres de 3.5g, herméticamente cerrado. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Olor, color y sabor característico CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" Apto para consumo humano, inocuo. VIDA ÚTIL: mayor a 6 meses. PRESENTACIÓN: caja x 66 unidades	UNIDAD	30
67	PASAS	DESCRIPCIÓN: pasas negras, enteras sin semillas, limpios de insectos y materias extrañas. CALIDAD: primera calidad EMPAQUE Y/O ENTREGA: envasada por 5 kg en caja master y rotulada según la NTP. 209.038:2003. Características: sanas, limpias, libre de sustancias y materias extrañas. Calidad de primera: Con registro sanitario y cumplir con la NTP. 209.144,1980 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Olor, color y sabor característico CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano". Apto para consumo humano, inocuo. PRESENTACIÓN: caja por 10 kg.	KLG	100
68	PASTA DE TOMATE X 250 G. APROX.	DESCRIPCIÓN: Producto alimenticio elaborado a base de tomate. Deberá estar rotulado e indicar la marca, registro sanitario, peso neto y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 12 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: producto registrado con más de 10 años. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en el contenedor del mismo producto. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Olor, color y sabor característico. VIDA ÚTIL: con fecha de caducidad mínima de 12 meses. PRESENTACIÓN: sachet x 250 aprox.	UNIDAD	125
69	PASTA WANTAN X 500 GR	DESCRIPCIÓN: pasta wantan. Elaborados a base de harina de trigo integral seleccionado (trigo seleccionado, hierro, niacina, tiamina, riboflavina y ácido fólico). Harina de trigo seleccionado fortificada (harina de trigo seleccionado, hierro, niacina, Tiamina, Riboflavina y ácido fólico). Según DS N°012-2006 SA. El rotulado del envase deberá indicar marca, procedencia, registro sanitario, peso bruto, peso neto, fecha de producción. CALIDAD: de primera, marca reconocida. EMPAQUE Y/O ENTREGA: la entrega se dará en el propio empaque del alimento. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. VIDA ÚTIL: con fecha de caducidad, mínimo 2 meses. PRESENTACIÓN: bolsa por 500 gramos.	UND	40
70	POLENTA DE MAÍZ GRANULADO	DESCRIPCIÓN: La polenta de maíz es un derivado del grano de maíz colorado duro tipo flint es transformado en productos como la sémola de maíz de polenta. Debe ser inocua, exenta de olores extraños, o impurezas en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. No deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: extra. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en bolsa transparente de polietileno resistente. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. PRESENTACIÓN: Empaque por 1 KLG. VIDA ÚTIL: 3 meses posteriores a la entrega.	KLG	67



71	POLVO DE HORNEAR POR 20 GRAMOS	DESCRIPCIÓN: Polvo fino color blanco. polvo para hornear de doble acción, elaborado de una mezcla de leudantes como bicarbonato, sulfatos, fosfatos y carbonatos. La doble acción se refiere a la liberación secuencial del dióxido de carbono, primero se libera el 30% en el batido de la mezcla de ingredientes y luego se libera el 70% durante el horneado. CALIDAD: producto de prestigio EMPAQUE Y/O ENTREGA: Deberá estar envasado herméticamente en bolsitas de 20 gr. El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del productor), el Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción o fecha de vencimiento del producto o ambas. CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. VIDA ÚTIL: mínimo 6 meses. PRESENTACIÓN: sobre de 20 gr	UND	40
72	QUINUA PERLADA	DESCRIPCIÓN: quinua perlada entera y lavada de grano grande y sano, libre de agentes extraños al producto. Debe ser inocua, exenta de olores extraños, o impurezas en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. No deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: extra. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en bolsa transparente de polietileno resistente. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Olor, color y sabor característico. PRESENTACIÓN: Bolsas por 500 gr VIDA ÚTIL: 3 meses posteriores a la entrega.	KLG	180
73	SAL DE MESA POR 1 KG	DESCRIPCIÓN: Sal de cristales ligeramente gruesos, homogéneo, de aspecto limpio, para consumo humano directo, libre de sustancias extrañas visibles, seco sin presencia de exudación. Aspecto: Granulado uniforme. Deberá estar rotulado e indicar la marca, registro sanitario, peso neto y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 12 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: producto registrado con más de 10 años. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en el contenedor del mismo producto. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Olor, color y sabor característico VIDA ÚTIL: por 12 meses. PRESENTACIÓN: Bolsa x 1 kg.	UNIDAD	300
74	SALSA DE OSTIÓN X 510 ML	DESCRIPCIÓN: Salsa de ostión libre de toda materia extraña, tal como cortezas, grumos u otros, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza. Deberá estar rotulado e indicar la marca, registro sanitario, peso neto y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 12 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: producto registrado con más de 10 años. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en el contenedor del mismo producto. CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICA: textura, color, sabor, olor característico. VIDA ÚTIL: por 12 meses. PRESENTACIÓN: botella por 510 ml.	UNIDAD	30
75	SALSA DE SOYA OSCURA X 500 ML	DESCRIPCIÓN: La salsa de soja o salsa de soja, también es conocida como sillao, es un condimento producido al fermentar semillas de soja con los hongos o Aspergillus sojae. Deberá estar rotulado e indicar la marca, registro sanitario, peso neto y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 12 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: producto registrado con más de 10 años. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en el contenedor del mismo producto. CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICA: textura, color, sabor, olor característico. VIDA ÚTIL: por 12 meses. PRESENTACIÓN: botella de vidrio por 500 ml.	UNIDAD	60
76	SALSA INGLESA X 295 ML APROX	DESCRIPCIÓN: La salsa inglesa es un condimento líquido muy utilizado para condimentar carnes y para preparar varias recetas. Deberá estar rotulado e indicar la marca, registro sanitario, peso neto y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 12 meses desde el ingreso al almacén. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: producto registrado con más de 10 años. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en el contenedor del mismo producto. CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICA: textura, color, sabor, olor característico. VIDA ÚTIL: por 12 meses. PRESENTACIÓN: botella por 290 ml.	UNIDAD	30



77	SALVADO DE TRIGO X 400 g	DESCRIPCIÓN: Este es un subproducto completamente natural extraído directamente de la molienda. Contiene cáscara de trigo y se debe mezclar con harina que tenga las características necesarias para obtener el color, volumen y textura deseada en los diversos panes. CALIDAD: Premium, marca acreditada. EMPAQUE Y/O ENTREGA: empaque herméticamente sellado de 400 gr. El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del productor), el Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción o fecha de vencimiento del producto o ambas CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. VIDA ÚTIL: Fecha de vencimiento 12 meses PRESENTACIÓN: herméticamente sellado de 400 gr.	UNIDAD	80
78	SÉMOLA A GRANEL	DESCRIPCIÓN: La sémola es un producto molido derivado del trigo. Debe ser inocua, exenta de olores extraños, o impurezas en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. No deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia. Los alimentos deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: extra. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en bolsa transparente de polietileno resistente. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. PRESENTACIÓN: Bolsa por 1 kg. VIDA ÚTIL: 3 meses posteriores a la entrega.	KLG	120
79	TÉ FILTRANTE X 100 SOBRES	DESCRIPCIÓN: Semillas de anís en filtrante transparente herméticamente cerrado, libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia. La caja x 100 sobres deberá estar rotulada e indicar la marca, procedencia, registro sanitario, peso bruto, peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 12 meses desde el ingreso al almacén. Las cajas deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: producto registrado con más de 10 años. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en una caja x 100 sobres con la calidad, higiene y resistencia necesaria para asegurar la manipulación, transporte y conservación apropiada, exento de cualquier materia y olor extraño. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. PRESENTACIÓN: Caja por 100 sobres. VIDA ÚTIL: Fecha de vencimiento 12 meses.	UNIDAD	10
80	TOMILLO X 12g	DESCRIPCIÓN: Semillas de anís en filtrante transparente herméticamente cerrado, libre de toda materia extraña, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia. La caja x 100 sobres deberá estar rotulada e indicar la marca, procedencia, registro sanitario, peso bruto, peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto, vigencia mínima de 12 meses desde el ingreso al almacén. Las cajas deberán estar en buen estado de conservación para el ingreso a almacén, descartando los que incumplan lo solicitado. CALIDAD: producto registrado con más de 10 años. EMPAQUE Y/O ENTREGA: el empaque para la entrega será en una caja x 100 sobres con la calidad, higiene y resistencia necesaria para asegurar la manipulación, transporte y conservación apropiada, exento de cualquier materia y olor extraño. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. PRESENTACIÓN: Sobres individuales por 12 gramos cada uno. VIDA ÚTIL: Fecha de vencimiento 12 meses.	UND	20
81	TRIGO MOTE	DESCRIPCIÓN: Seco, granos grandes tipo cuzqueño, sanos enteros, libre de gorgojos. Apto para consumo humano, inocuo, entero, grano uniforme y sano, libre de agentes extraños al producto. Cumplir con la NTP. 202.002; el rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante o productor), el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento (Ref. NTP 205.009 y NTP 209.038). CALIDAD: De primera. EMPAQUE Y/O ENTREGA: En bolsa de polipropileno cada uno. CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. VIDA ÚTIL: 6 meses. PRESENTACIÓN: Bolsa por 500 gramos.	KLG	135
82	VINAGRE BLANCO X 1 L	DESCRIPCIÓN: Vinagre blanco libre de toda materia extraña, tal como cortezas, grumos u otros, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza. El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante o productor), el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento (Ref. NTP 205.009 y NTP 209.038). CALIDAD: Producto registrado con más 10 años EMPAQUE Y/O ENTREGA: Deberá estar envasado herméticamente en botellas de 1 litro. CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICA: textura, color, sabor, olor característico. VIDA ÚTIL: No menor a 12 meses. PRESENTACIÓN: Botella por 1 litro.	UNIDAD	20



83	VINO BLANCO X 1 L	DESCRIPCIÓN: Vino blanco, herméticamente cerrado con precinto de seguridad, alcohol 11% libre de toda materia extraña, tal como cortezas, grumos u otros, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza. El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante o productor), el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento (Ref. NTP 205.009 y NTP 209.038). Producto de prestigio. CALIDAD: Producto registrado con más 10 años EMPAQUE Y/O ENTREGA: Deberá estar envasado herméticamente en botellas de 1 litro con presencia de seguridad. CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICA: textura, color, sabor, olor característico. VIDA ÚTIL: No menor a 12 meses. PRESENTACIÓN: botella por 1 litro.	UNIDAD	50
84	VINO TINTO X 1 L	DESCRIPCIÓN: Tinto borgoña semi seco, de uso alimentario herméticamente cerrado con precinto de seguridad. El alcohol 11% libre de toda materia extraña, tal como cortezas, grumos u otros, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza. El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante o productor), el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento (Ref. NTP 205.009 y NTP 209.038). Producto de prestigio. CALIDAD: Producto registrado con más de 10 años. EMPAQUE Y/O ENTREGA: Deberá estar envasado herméticamente en botellas de 1 litro. CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICA: textura, color, sabor, olor característico. VIDA ÚTIL: mínimo 6 meses. PRESENTACIÓN: botella por 1 litro.	UNIDAD	50
85	YOGURT X 1 L	DESCRIPCIÓN: El yogurt es un producto lácteo de consistencia generalmente cremosa que se obtiene a partir de la fermentación de la leche. Ingredientes: leche entera, leche descremada, azúcar blanco, estabilizantes, preservantes y saborizantes autorizados. Deberán contar con rótulo con fecha de fabricación, número de lote, fecha de vencimiento, ingredientes y registro sanitario. Producto de prestigio. CALIDAD: Producto registrado con más 10 años EMPAQUE Y/O ENTREGA: Deberá estar envasado herméticamente en botellas de 1 litro. El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del productor), el Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción o fecha de vencimiento del producto o ambas. CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICA: textura, color, sabor, olor característico. VIDA ÚTIL: No menor de 4 meses, desde la fecha de ingreso. PRESENTACIÓN: botella por 1 litro.	UNIDAD	150
86	YOGURT X 1 L SIN LACTOSA	DESCRIPCIÓN: El yogurt es un producto lácteo de consistencia generalmente cremosa que se obtiene a partir de la fermentación de la leche, sin lactosa. Ingredientes: leche entera, leche descremada, azúcar blanco, estabilizantes, preservantes y saborizantes autorizados. Deberán contar con rótulo con fecha de fabricación, número de lote, fecha de vencimiento, ingredientes y registro sanitario. Producto de prestigio. CALIDAD: Producto registrado con más 10 años EMPAQUE Y/O ENTREGA: Deberá estar envasado herméticamente en botellas de 1 litro. El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del productor), el Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción o fecha de vencimiento del producto o ambas. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: textura, color, sabor, olor característico. VIDA ÚTIL: No menor de 3 meses, desde la fecha de ingreso. PRESENTACIÓN: botella por 1 litro.	UNIDAD	100

5.2. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

- Los bienes serán suministrados en envases apropiados para cada producto, limpios de primer uso, resistentes que garanticen la integridad, manipulación, conservación y adecuado almacenamiento del bien.
- El producto se almacenará en su envase primario y/o secundario que permita el almacenamiento del producto con otros productos, siempre que se garantice la separación física de los mismos.
- El producto se almacenará a granel en envases específicos y apropiados según su característica en envases primarios y/o secundarios.
- El producto no se almacenará ni transportará junto a sustancias químicas, tóxicas u otras que generen olores o sabores extraños.
- El almacenaje y transporte de los productos deberán ser a una temperatura ideal para no alterar las especificaciones técnicas del bien.
- El despacho de los bienes se realizará siguiendo la rotación del producto.
- El Transporte debe ser de uso exclusivo para alimentos con tarimas y/o parihuelas; garantizando la inocuidad, calidad y seguridad alimentaria de los productos.



- Los productos deben transportarse de manera que se prevenga su contaminación o alteración y deberá ajustarse a lo señalado en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Los vehículos para el transporte de los bienes deberán ser adecuados para proteger a los productos de las exposiciones al calor, la humedad, la sequedad, y de cualquier otro efecto indeseable por la exposición al medio ambiente.
- El Transporte de los bienes serán en vehículos limpios y desinfectados, libre de sustancias químicas y/o tóxicas para no alterar la característica nutricional de los bienes.
- El proveedor es el único responsable por los daños que sufran los bienes durante su traslado, hasta el momento de la recepción por el área usuaria y personal del Almacén general.

5.3. GARANTÍA COMERCIAL Y OTROS

- ✓ Los productos deberán contar con su debido Registro Sanitario, la garantía comercial de los bienes ofertados dependerá de la vida útil de los productos los mismos que deberán ser mayores a 12 meses.
- ✓ Los productos serán de primera calidad y en perfecto estado de conservación, con las características organolépticas idóneas de cada producto.



5.4. PLAZO DE REPOSICIÓN DE LOS BIENES

Los productos que, a la hora de la entrega estuvieran dañados en; envases, bolsas, sacos u otro material que protege el producto, se encuentren rotos, húmedas, manchadas, o presenten olores, materias extrañas por un inadecuado almacenamiento, transporte o manipulación, o los mismos no corresponden a la calidad del bien ofertada, o que no se encuentren en las óptimas condiciones para su consumo deberán ser cambiados en el plazo de UN (01) día calendario.

5.5. REQUERIMIENTOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL

5.4.1 Del Proveedor

- Persona natural y/o jurídica.
- RUC – activo y habido
- Contar con la inscripción vigente en el Registro Nacional de Proveedores (RNP).
- No estar inhabilitado o suspendido para contratar con el estado.
- Contar con código CCI.
- Contar con Licencia de Funcionamiento a nombre del postor, vigente a la fecha.
- Carnet sanitario vigente del personal encargado de la distribución y/o entrega del bien, emitido por la municipalidad correspondiente.
- Certificado de Saneamiento Ambiental del Establecimiento Comercial que indique la: desratización, desinsectación y desinfección de los ambientes donde se expende y/o almacena los productos los mismos que deben encontrarse ubicados en el departamento de Junín, y debe ser realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud o Dirección Regional de Salud (DIRESA JUNÍN), el cual debe encontrarse vigente a la fecha de presentación de propuesta.

5.4.2. Del Personal

- El personal del contratista encargado de la distribución y/o entrega del bien debe contar con indumentaria adecuada como: cubre cabello, mandil blanco y limpio, mascarilla, mameluco y otros de ser necesario según las normas de calidad, seguridad, inocuidad alimentaria.



5.6. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

Lugar

- La entrega del bien se realizará en el Almacén General del Instituto Regional de Enfermedades Neoplásicas – Av. Progreso N° 1235, 1237, 1239 Sector Palo Seco Concepción – Junín.

Plazo

- Los bienes materia de contratación será de 10 meses y/o hasta agotar todo lo contratado.
- La entrega de los productos será de 1 a 2 vez por semana (incluido feriados y fechas festivas), según cronograma de entrega y/o necesidad del área usuaria (UPSS DE NUTRICIÓN) el horario de recepción será a las 9:00 a.m., contados desde el día siguiente de firmado el contrato



5.7. CRONOGRAMA DE ENTREGA

N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	CANT. TOTAL	UNIDAD DE MEDIDA	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10
1	ACEITE DE AJONJOLÍ X 250 mL	30,00	UNIDAD	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00
2	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN X 250 mL	40,00	UNIDAD	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00
3	AJÍ MIRASOL SECO (AL PESO)	4,00	KLG	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40
4	AJÍ PANCA SECO (AL PESO)	4,00	KLG	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40
5	AJONJOLI	25,00	KLG	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50
6	ALGARROBINA X 1 L	10,00	UNIDAD	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
7	ANIS ENTERO (AL PESO)	15,00	KLG	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50	1,50
8	ANIS ESTRELLA (AL PESO)	5,00	KLG	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50
9	ANIS FILTRANTE X 100 SOBRES	30,00	UNIDAD	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00
10	ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 g	1.000,00	UNIDAD	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
11	AVENA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS Y MINERALES	200,00	KLG	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00
12	BEBIDA GASEOSA X 3 L OSCURA	40,00	UNIDAD	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00
13	CACAO EN PASTA X 300 g	33,00	UNIDAD	3,30	3,30	3,30	3,30	3,30	3,30	3,30	3,30	3,30	3,30
14	CAFÉ INSTANTÁNEO X 500 g	10,00	UNIDAD	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
15	CANELA ENTERA X 250 g	120,00	UNIDAD	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00
16	CEBADA ENTERA	40,00	KLG	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00
17	CERVEZA NEGRA X 620 mL APROX.	42,00	UNIDAD	4,20	4,20	4,20	4,20	4,20	4,20	4,20	4,20	4,20	4,20



18	CHAMPIÑONES EN CONSERVA X 425 g	80,00	UNIDAD	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00
19	CHANCACA EN CHIPA	10,00	UNIDAD	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
20	CHICHA DE JORA X 1 L	10,00	UNIDAD	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
21	CLAVO DE OLOR X 250 g	17,00	UNIDAD	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70	1,70
22	COCOA EN POLVO X 400 g	6,00	UNIDAD	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60
23	COLAPIZ X 20 g	60,00	UNIDAD	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00
24	COMINO Y PIMIENTA MOLIDA MEZCLADOS X 5 g X 66	30,00	UNIDAD	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00
25	CREMA CHANTILLI X 1 L	10,00	UNIDAD	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
26	CREMA DE LECHE X 300 g	30,00	UNIDAD	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00
27	ESENCIA DE PANETÓN X 250 mL	5,00	UNIDAD	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50
28	ESENCIA DE VAINILLA X 1 L	10,00	UNIDAD	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
29	ESTRAGON X 5 g	20,00	UNIDAD	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
30	FIDEO CABELLO DE ÁNGEL X 5 kg	25,00	UNIDAD	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50	2,50
31	FIDEO SURTIDO PARA SOPA	150,00	KLK	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00
32	FIDEO TALLARÍN	250,00	KLK	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00
33	FLAN INSTANTÁNEO X 95 g APROX.	100,00	UNIDAD	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00
34	GALLETA DE SODA X 34 g APROX. X 6	800,00	UNIDAD	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00
35	GELATINA X 160 g APROX.	500,00	UNIDAD	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00
36	GUINDON	100,00	KLK	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00
37	HARINA DE CHUÑO X 50 kg	10,00	UNIDAD	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
38	HARINA DE MACA	20,00	KLK	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
39	HARINA DE QUINUA	67,00	KLK	6,70	6,70	6,70	6,70	6,70	6,70	6,70	6,70	6,70	6,70
40	HARINA DE SOYA	67,00	KLK	6,70	6,70	6,70	6,70	6,70	6,70	6,70	6,70	6,70	6,70
41	HIGO SECO	100,00	KLK	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00
42	HOJUELA DE KWICHA.	67,00	KLK	6,70	6,70	6,70	6,70	6,70	6,70	6,70	6,70	6,70	6,70
43	HOJUELA DE QUINUA.	67,00	KLK	6,70	6,70	6,70	6,70	6,70	6,70	6,70	6,70	6,70	6,70
44	HONGO SECO X 50 g	60,00	UNIDAD	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00
45	JAMON INGLES	30,00	KLK	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00
46	LAUREL X 15 g	100,00	UNIDAD	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00
47	LECHE CONDENSADA X 400 g APROX.	50,00	UNIDAD	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

KATTY MAMANI CUENTAS
PRESIDENTE TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

ANDREA DEL CARMEN CAMPOS ALFARO
1ER MIEMBRO TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

CARLOS ALBERTO COTERA INGA
2DO MIEMBRO TITULAR



48	LECHE DE SOYA X 410 mL	800,00	UNIDAD	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00
49	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX.	700,00	UNIDAD	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00	70,00
50	LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 400 g APROX.	800,00	UNIDAD	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00
51	LEVADURA SECA X 500 g	40,00	UNIDAD	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00
52	LINASA (AL PESO)	5,00	KLG	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50
53	MAÍZ MOTE	95,00	KLG	9,50	9,50	9,50	9,50	9,50	9,50	9,50	9,50	9,50	9,50
54	MANI ENTERO	10,00	KLG	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
55	MANJAR BLANCO X 500 g	140,00	UNIDAD	14,00	14,00	14,00	14,00	14,00	14,00	14,00	14,00	14,00	14,00
56	MANTECA VEGETAL ENVASE X 10 kg	20,00	UNIDAD	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
57	MANTEQUILLA X 400 g	70,00	UNIDAD	7,00	7,00	7,00	7,00	7,00	7,00	7,00	7,00	7,00	7,00
58	MANZANILLA FILTRANTE X 100 SOBRES	20,00	UNIDAD	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
59	MAYONESA X 475 g APROX.	10,00	UNIDAD	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
60	MEJORADOR DE PAN	20,00	KLG	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
61	MERMELADA X 1 kg	140,00	UNIDAD	14,00	14,00	14,00	14,00	14,00	14,00	14,00	14,00	14,00	14,00
62	MIEL DE ABEJA X 1 kg	100,00	UNIDAD	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00
63	MORON ENTERO	135,00	KLG	13,50	13,50	13,50	13,50	13,50	13,50	13,50	13,50	13,50	13,50
64	MOSTAZA X 400 g	10,00	UNIDAD	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
65	NUEZ MOSCADA A GRANEL	1,00	KLG	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
66	ORÉGANO SECO MOLIDO X 3.5 g X 66	30,00	UNIDAD	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00
67	PASA	100,00	KLG	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00
68	PASTA DE TOMATE X 250 g	125,00	UNIDAD	12,50	12,50	12,50	12,50	12,50	12,50	12,50	12,50	12,50	12,50
69	PASTA WANTAN X 500 g	40,00	UNIDAD	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00
70	POLENTA DE MAÍZ GRANULADO	67,00	KLG	6,70	6,70	6,70	6,70	6,70	6,70	6,70	6,70	6,70	6,70
71	POLVO DE HORNEAR X 20 g	40,00	UNIDAD	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00
72	QUINUA PERLADA	180,00	KLG	18,00	18,00	18,00	18,00	18,00	18,00	18,00	18,00	18,00	18,00
73	SAL DE MESA X 1 kg	300,00	UNIDAD	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00	30,00
74	SALSA DE OSTION X 510 mL	30,00	UNIDAD	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00
75	SALSA DE SOYA OSCURA X 500 mL	60,00	UNIDAD	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00	6,00
76	SALSA INGLESA X 290 mL	30,00	UNIDAD	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00	3,00



77	SALVADO DE TRIGO X 400 g	80,00	UNIDAD	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00	8,00
78	SEMOLA A GRANEL	120,00	KLG	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00	12,00
79	TE FILTRANTE X 100 SOBRES	10,00	UNIDAD	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00	1,00
80	TOMILLO X 12 g	20,00	UNIDAD	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
81	TRIGO MOTE	135,00	KLG	13,50	13,50	13,50	13,50	13,50	13,50	13,50	13,50	13,50	13,50
82	VINAGRE BLANCO X 1 L	20,00	UNIDAD	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00
83	VINO BLANCO X 1 L	50,00	UNIDAD	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00
84	VINO TINTO X 1 L	50,00	UNIDAD	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00	5,00
85	YOGURT X 1 L	150,00	UNIDAD	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00	15,00
86	YOGURT X 1 L SIN LACTOSA	100,00	UNIDAD	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00	10,00

La cantidad programada por mes está sujeta a modificaciones según necesidad del área usuaria, para lo cual se informará al CONTRATISTA con 02 días de anticipación de forma verbal, teléfono y/o correo electrónico.

5.8. ENTREGABLES

El contratista entregará guías de remisión el mismo día de la entrega del producto, siendo de responsabilidad del proveedor su cumplimiento.

Las guías deberán tener obligatoriamente el sello y firma del encargado de control de calidad y de responsable de almacén, en conformidad de los productos recibidos.

5.9. OTRAS OBLIGACIONES

Los alimentos estarán sujetos a control de calidad al momento de su recepción a cargo de la nutricionista (ANEXO 01).

- Ingresarán sólo los productos que reúnan las especificaciones técnicas previo proceso de control de calidad del área usuaria.
- Si algún producto es observado (productos que no cumplen las especificaciones técnicas), durante el control de calidad será devuelto al contratista, para que realicen el cambio y/o reposición en un plazo máximo de 24 horas del día de entrega.

6. ADELANTOS

No corresponde.

7. FORMULA DE REAJUSTE

No se realizarán reajustes de precios.

8. SUBCONTRATACIÓN

No corresponde.

9. CONFIDENCIALIDAD



El contratista este encargado de entregar los bienes para la atención de las dietas de los pacientes hospitalizados y personal de guardia del Instituto Regional de Enfermedades Neoplásicas del Centro - IREN CENTRO, para lo cual deberán mantener absoluta confidencialidad y reserva en el manejo de información y documentación a la que se tenga acceso y que se encuentre relacionado con la prestación, quedándose expresamente prohibido revelar información a terceros.

10. FORMA DE PAGO



La entidad se obliga a elaborar la orden de compra para pagar la contraprestación a el contratista en soles en pagos periódicos - mensuales, de acuerdo al consumo o cronograma de entrega, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente emitida por el área usuaria, para tal efecto la entidad debe contar con la siguiente documentación:

- ✓ Informe de Consumo (Área de Nutrición y Dietética).
- ✓ Guías de remisión con firmas del área usuaria y almacén general.

11. PENALIDADES

Si el CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad le aplicará en todos los casos, una penalidad por cada día calendario de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto contractual. La penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde:

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

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

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad, la ENTIDAD podrá resolver el contrato parcial o totalmente por incumplimiento, conforme a lo indicado en el Artículo 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

10.1 OTRAS PENALIDADES APLICABLES

En caso que el proveedor incumpla las condiciones antes señaladas, se le aplicará una penalidad en función a lo establecido; así mismo se ejecutará la garantía de fiel cumplimiento presentada y/o la correspondiente resolución de contrato de ser el caso.

Otras penalidades, según lo establecida en el artículo 163 del reglamento, de manera adicional se aplicarán con la finalidad de corregir el incumplimiento que el contratista presente durante el desarrollo del servicio, desde su inicio hasta la finalización de contrato; dicha penalidad será aplicada en los pagos de cada servicio mensualmente; se detalla los tipos de infracciones sujetos a penalidad, según la escala de gravedad:

Penalidad Según Escala

N°	DESCRIPCIÓN	% DE PENALIDAD	PROCEDIMIENTO
1	Retraso en la hora de entrega de productos.	1% de monto total	INFORME DEL AREA USUARIA
2	No entrega en el día programado.	1.5 % de monto total	INFORME DEL AREA USUARIA
3	Entrega incompleta según lo requerido por el área usuaria.	0-5 % de monto total	INFORME DEL AREA USUARIA



4	No contar con la indumentaria adecuada, para la entrega.	0.5 % de monto total	INFORME DEL AREA USUARIA
5	Cambio dentro las 24 horas de producto observado	0.3 % de monto total	INFORME DEL AREA USUARIA
6	Incumplimiento con especificaciones técnicas	0.3 % de monto total	INFORME DEL AREA USUARIA
7	Cambio de productos según su propuesta inicial del postor.	1 % de monto total	INFORME DEL AREA USUARIA

Este tipo de penalidad puede alcanzar un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse

12. CONFORMIDAD

La conformidad la dará el responsable de la Unidad de Nutrición y Dietética, con el visto bueno de la Dirección de atención al paciente, apoyo al diagnóstico y tratamiento, del Instituto Regional de Enfermedades Neoplásicas del Centro – IREN CENTRO.

13. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El proveedor – contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del bien ofertado por un plazo no menor de un (01) año, contando a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

14. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A. CAPACIDAD LEGAL
HABILITACIÓN
<u>Requisitos:</u>
<ul style="list-style-type: none">• Licencia de Funcionamiento a nombre del postor, vigente a la fecha.• Carnet sanitario vigente del personal encargado de la distribución y/o entrega del bien, emitido por la municipalidad correspondiente.• Certificado de Saneamiento Ambiental del Establecimiento Comercial que indique la: desratización, desinsectación y desinfección de los ambientes donde se expende y/o almacena los productos los mismos que deben encontrarse ubicados en el departamento de Junín, y debe ser realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud o Dirección Regional de Salud (DIRESA JUNÍN), el cual debe encontrarse vigente a la fecha de presentación de propuesta.
Importante
<i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i>
<u>Acreditación:</u>
Copia de los documentos solicitados.
Importante
<i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i>



B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/ 92,400.25** (noventa y dos mil cuatrocientos con 25/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de **S/ 23,100.00** (veintitrés mil cien con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes: venta de abarrotes en general para consumo humano.

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹ correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

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

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

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

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

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

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

(...)

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



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

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

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

Importante

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

15. AFECTACIÓN PRESUPUESTAL

Afectación Presupuestal

Rubro : Recursos Ordinarios
Meta : 0034
Clasificador : 2.3.1.1 1 1



GOBIERNO REGIONAL JUNÍN
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD JUNÍN
INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES CENTRO NEOPLÁSICAS DEL CENTRO
[Signature]
Lic. Katty Mamani Cuentas
JEFE (a) DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
C.N.R. N° 5208

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

[Signature]
KATTY MAMANI CUENTAS
PRESIDENTE TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

[Signature]
ANDREA DEL CARMEN CAMPOS ALFARO
1ER MIEMBRO TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

[Signature]
CARLOS ALBERTO COTERA INGA
2DO MIEMBRO TITULAR

Importante

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Licencia de Funcionamiento a nombre del postor, vigente a la fecha. Carnet sanitario vigente del personal encargado de la distribución y/o entrega del bien, emitido por la municipalidad correspondiente. Certificado de Saneamiento Ambiental del Establecimiento Comercial que indique la: desratización, desinsectación y desinfección de los ambientes donde se expende y/o almacena los productos los mismos que deben encontrarse ubicados en el departamento de Junín, y debe ser realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud o Dirección Regional de Salud (DIRESA JUNÍN), el cual debe encontrarse vigente a la fecha de presentación de propuesta.
	<p>Importante</p> <p>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</p>
	<p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Copia de los documentos solicitados.
	<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
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 92,400.25 (noventa y dos mil cuatrocientos con 25/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 23,100.00 (veintitrés mil cien con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes venta de abarrotes en general para consumo humano.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya</p>
	<p>INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO</p> <p><i>Katty Mamani</i> KATTY MAMANI CUENTAS PRESIDENTE TITULAR</p>
	<p>INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO</p> <p><i>Andrea del Carmen Campos Alfaro</i> ANDREA DEL CARMEN CAMPOS ALFARO 1ER MIEMBRO TITULAR</p>
	<p>INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO</p> <p><i>Carlos Alberto Cotera Inga</i> CARLOS ALBERTO COTERA INGA 2DO MIEMBRO TITULAR</p>

cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹³, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

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

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

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

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

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

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

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

Importante

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

¹³ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

(...)

"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] suponiendo en el cual si se declara que la declaración de un tercero que brinda certeza, en la forma que se requiere para la experiencia del postor, que se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹³, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones."

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES CENTRO NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES CENTRO NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

KATTY MAMANI CUENTAS
PRESIDENTE TITULAR

ANDREA DEL CARMEN CAMPOS ALFARO
1ER MIEMBRO TITULAR

CARLOS ALBERTO COTERA INGA
2DO MIEMBRO TITULAR

Importante

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

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO


KATTY MAMANI CUENTAS
PRESIDENTE TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO


ANDREA DEL CARMEN CAMPOS ALFARO
1ER MIEMBRO TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO


CARLOS ALBERTO COTERA INGA
2DO MIEMBRO TITULAR

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, adjudicó la buena pro de la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA 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 PAGO¹⁴

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.

¹⁴ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

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


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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
CENTRO NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

KATTY MAMANI CUENTAS
PRESIDENTE TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
CENTRO NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

ANDREA DEL CARMEN CAMPOS ALFARO
1ER MIEMBRO TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
CENTRO NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

CARLOS ALBERTO COTERA INGA
2DO MIEMBRO TITULAR

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁵

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

¹⁵ 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 presadientes de selección cuyo valor estimado sea menor a igual a cinco millones con 000/100 soles (S/ 5 000 000.00).

Ley de Contrataciones del Estado, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitraje.

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

Importante


Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁶.

¹⁶ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>



ANEXOS

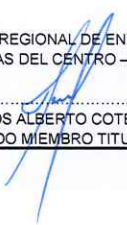
INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO


KATTY MAMANI CUENTAS
PRESIDENTE TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO


ANDREA DEL CARMEN CAMPOS ALFARO
1ER MIEMBRO TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO


CARLOS ALBERTO COTERA INGA
2DO MIEMBRO TITULAR

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 004-2023-IREN/CS PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁷	Sí	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

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

¹⁷ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

¹⁸ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 004-2023-IREN/CS PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁹	Sí		No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ²⁰	Sí		No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ²¹	Sí		No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

¹⁹ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

²⁰ Ibidem.

²¹ INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

[Firma]
KATTY MAMANI CUENTAS
PRESIDENTE TITULAR

[Firma]
ANDREA DEL CARMEN CAMPOS ALFARO
1ER MIEMBRO TITULAR

[Firma]
CARLOS ALBERTO COTERA INGA
2DO MIEMBRO TITULAR

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
6. Notificación de la orden de compra²²

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.

²² Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso de haber estado perfeccionando el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 004-2023-IREN/CS PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

.....
KATTY MAMANI CUENTAS
PRESIDENTE TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

.....
ANDREA DEL CARMEN CAMPOS ALFARO
1ER MIEMBRO TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

.....
CARLOS ALBERTO COTERA INGA
2DO MIEMBRO TITULAR

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 004-2023-IREN/CS PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

.....
KATTY MAMANI CUENTAS
PRESIDENTE TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

.....
ANDREA DEL CARMEN CAMPOS ALFARO
1ER MIEMBRO TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

.....
CARLOS ALBERTO COTERA INGA
2DO MIEMBRO TITULAR



ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 004-2023-IREN/CS PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

KATTY MAMANI CUENTAS
PRESIDENTE TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

ANDREA DEL CARMEN CAMPOS ALFARO
1ER MIEMBRO TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

CARLOS ALBERTO COTERA INGA
2DO MIEMBRO TITULAR

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 004-2023-IREN/CS PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [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] [%]²³

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²⁴

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²⁵

²³ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁴ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁵ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

IREN CENTRO

IREN CENTRO

IREN CENTRO

KATTY MAMANI CUENTAS
PRESIDENTE TITULAR

ANDREA DEL CARMEN CAMPOS ALFARO
1ER MIEMBRO TITULAR

CARLOS ALBERTO COTERA INGA
2DO MIEMBRO TITULAR



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

.....
KATTY MAMANI CUENTAS
PRESIDENTE TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

.....
ANDREA DEL CARMEN CAMPOS ALFARO
1ER MIEMBRO TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

.....
CARLOS ALBERTO COTERA INGA
2DO MIEMBRO TITULAR

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 004-2023-IREN/CS PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 7

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 004-2023-IREN/CS PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁶ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²⁷

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²⁶ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²⁷ En caso de empresas de comercialización no consignar esta condición

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

KATTY MAMANI CUENTAS
PRESIDENTE TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

ANDREA DEL CARMEN CAMPOS ALFARO
1ER MIEMBRO TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

CARLOS ALBERTO COTERA INGA
2DO MIEMBRO TITULAR



ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 004-2023-IREN/CS PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP 28	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO 29	EXPERIENCIA PROVENIENTE 30 DE:	MONEDA	IMPORTE 31	TIPO DE CAMBIO VENTA 32	MONTO FACTURADO ACUMULADO 33
1										
2										
3										

28 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.

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

30 Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

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

32 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.

33 Consignar en la moneda establecida en las bases.

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

KATTY MAMANI CUENTAS
PRESIDENTE TITULAR

ANDREA DEL CARMEN CAMPOS ALFARO
1ER MIEMBRO TITULAR

CARLOS ALBERTO COTERA INGA
2DO MIEMBRO TITULAR



N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP 28	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO 29	EXPERIENCIA PROVENIENTE 30 DE:	MONEDA	IMPORTE 31	TIPO DE CAMBIO VENTA 32	MONTO FACTURADO ACUMULADO 33
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO
.....
KATTY MAMANI CUENTAS
PRESIDENTE TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO
.....
ANDREA DEL CARMEN CAMPOS ALFARO
1ER MIEMBRO TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO
.....
CARLOS ALBERTO COTERA INGA
2DO MIEMBRO TITULAR



ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 004-2023-IREN/CS PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

.....
KATTY MAMANI CUENTAS
PRESIDENTE TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

.....
ANDREA DEL CARMEN CAMPOS ALFARO
1ER MIEMBRO TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

.....
CARLOS ALBERTO COTERA INGA
2DO MIEMBRO TITULAR



ANEXO N° 10

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 004-2023-IREN/CS PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

KATTY MAMANI CUENTAS
PRESIDENTE TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

ANDREA DEL CARMEN CAMPOS ALFARO
1ER MIEMBRO TITULAR

INSTITUTO REGIONAL DE ENFERMEDADES
NEOPLÁSICAS DEL CENTRO – IREN CENTRO

CARLOS ALBERTO COTERA INGA
2DO MIEMBRO TITULAR

ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 004-2023-IREN/CS PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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