

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

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	<p>Importante</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	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	<p>Advertencia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	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	<p>Importante para la Entidad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Xyz 	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 sombreado.
- 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

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 03-2023-HRA/OEC-1 PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹: ADQUISICION DE ABARROTES PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÈTICA DEL HOSPITAL REGIONAL DE AYACUCHO "MAMLL".



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

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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



1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

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 accesorias, 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.



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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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



caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad del funcionario que debe emitir la conformidad.

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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



SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



**CAPÍTULO I
GENERALIDADES**

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : HOSPITAL REGIONAL DE AYACUCHO
 RUC N° : 20172772278
 Domicilio legal : Av. Daniel Alcides Carrión N° 211-Distrito Andrés Avelino
 Cáceres – Huamanga - Ayacucho
 Teléfono: : 066-318311
 Correo electrónico: : logistica@hrayacucho.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro contratación ADQUISICIÓN DE ABARROTES PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL DE AYACUCHO "MAMLL". Con el siguiente detalle:

N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	ACEITE DE OLIVA	BOTELLA	160
2	ACEITE DE AJONJOLÍ	BOTELLA	160
3	ACEITUNA NEGRA A GRANEL	KILO	280
4	AJI PANCA SECO SIN PEPA (AL PESO)	KILO	40
5	AJONJOLI	KILO	100
6	ALGARROBINA X BOTELLA	BOTELLA	20
7	ALMENDRA	KILO	40
8	ANIS A GRANEL	KILO	20
9	ANIS FILTRANTE X 100 SOBRES	UND.	4
10	AVENA	KILO	960
11	CAFE INSTANTANEO X FRASCO DE 400 GR	FRASCO	40
12	CANELA CHINA EN POLVO	KILO	4
13	CANELA EN POLVO A GRANEL	KILO	20
14	CANELA ENTERA	KILO	40
15	CHAMPIÑONES	LATA	480
16	CHANCACA EN CHIPA X 8 TAPAS GRANDES	UND.	20



17	CHOCOLATE BARRA SIN AZÚCAR X 300 G	BARRA	80
18	HARINA DE CHUÑO X 25 KG	BOLSA	48
19	CLAVO DE OLOR	KILO	40
20	COCO RALLADO FINO	KILO	20
21	COCOA EN POLVO X 210 GR. APROX.	UND.	40
22	COLAPIZ X 20 G. SOBRES	SOBRE	200
23	COMINO ENTERO	KILO	20
24	CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 822 GR. APROX.	UND	600
25	ESENCIA DE VAINILLA X 1 LITRO	BOTELLA	40
26	FIDEOS SURTIDO PARA SOPAS	KILO	1600
27	FIDEOS TALLARIN DELGADO	KILO	1600
28	FLAN INSTANTANEO X 95 GR. APROX.	UND.	600
29	GALLETA DE SODA X 27 GRAMOS APROX..	UND.	400
30	GALLETA SODA A GRANEL X 3 KILOS	UND.	26.70
31	GALLETA VAINILA	UND	400
32	GELATINA X 150 G.	UND.	1600
33	GUINDON CATEGORIA EXTRA X 10 KILOS	CAJA	16
34	HARINA DE TRIGO X 50 KG	SACO	12
35	HARINA PREPARADA	KILO	240
36	HIGO SECO CATEGORIA EXTRA	KILO	160
37	HONGO SECO CATEGORIA EXTRA	KILO	4
38	KETCHUP X 4 KG EL BALDE	UND.	10
39	LAUREL DE PRIMERA CALIDAD	KILO	4
40	LECHE CONDENSADA	LATA	240
41	LECHE DESCREMADA X 400 G. APROX.	UND.	5200
42	LECHE ENTERA EN POLVO X 120 G.	UND.	160
43	LECHE EVAPORADA X 400G APROX.	UND.	10000



44	LENTEJA DE PRIMERA CALIDAD	KILO	320
45	LEVADURA FRESCA	KILO	4
46	LINAZA EN GRANO CATEGORIA PRIMERA	KILO	20
47	MAICENA-ALMIDON DE MAIZX 25 KG.	UND.	4.80
48	MANI ENTERO CATEGORIA EXTRA	KILO	240
49	MARGARINA X 10 KG.	UND.	6
50	MANZANILLA FILTRANTE X 100 UND	UND.	4
51	MAYONESA X 1 KG.	KILO	40
52	MERMELADA X 1 KG.	UND.	400
53	MOSTAZA X 4 KG. CATEGORIA EXTRA	UND.	10
54	ORÉGANO ENTERO SECO A GRANEL	KILO	20
55	PALILLO	KILO	20
56	PAPRIKA A GRANEL – SIN PEPA	KILO	40
57	PASA SIN PEPA X 10 KILO	UND.	32
58	PECANA	KILO	20
59	PESCADO EN CONSERVA (ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 G.)	UND.	1920
60	PIMIENTA ENTERA EN GRANO	KILO	20
61	POLVO DE HORNEAR X 20 G.	UND.	280
62	SAL YODADA DE COCINA.	KILO	1680
63	SALSA DE OSTIÓN X 500 ML	UND.	160
64	SEMOLA X 25 KG.	UND.	9.60
65	SILLAO X 500 ML.	UND	480
66	SOYA ENTERA	KILO	120
67	TE A GRANEL	KILO	16
68	TE FILTRANTE X 100 SOBRES	UND	4
69	VINAGRE BLANCO X 500 ML.	UND.	240



1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Formato N° 02 "Solicitud de Aprobación de Expediente de Contratación", por el Director Ejecutivo de la Entidad, con fecha 25-04-2023.

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

Sin modalidad.

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

Según información del Resumen Ejecutivo NO se distribuirá la buena pro.

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de 05 días calendarios a partir del día siguiente de la suscripción del contrato, cuya forma de entrega se efectuará en estricta coordinación con el área usuaria, cuyo horario establecido para su internamiento es de 07:00 a.m. hasta las 07:15 a.m. La entrega será de acuerdo al siguiente cronograma:

CRONOGRAMA DE ENTREGA

Primera entrega	Segunda entrega	Tercera entrega	Cuarta entrega
05 días calendarios, a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.	Del 24/07/2023 al 27/07/2023.	Del 16/10/2023 al 20/10/2023.	Del 20/11/2023 al 30/11/2023
25 % del total de la cantidad de los productos.	25 % del total de la cantidad de los productos.	25 % del total de la cantidad de los productos.	25 % del total de la cantidad de los productos.



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 0.10 céntimos, por cada hoja que conformará las bases administrativas, el mismo que se cancelará en la caja de la Entidad y recabar las bases en la Unidad de Logística del Hospital Regional de Ayacucho, sito en Av. Daniel Alcides Carrión N° 211-Distrito Andrés Bello – Huamanga – Ayacucho.

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 31638, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Ley N° 31640, Ley de Endeudamiento del Sector Público del año fiscal 2023.
- TUO de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante Ley. Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento, modificado mediante el Decreto Supremo N° 234-2022-EF.- Directivas del OSCE.
- Ley N° 27444, Ley de Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de transparencia y acceso a la información Pública.
- Decreto Supremo N° 304-2012-EF, TUO de la Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE, TUO de la Ley Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Código Civil.

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



CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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



Advertencia

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

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

Importante para la Entidad

En caso se determine que adicionalmente a la declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas, el postor deba presentar algún otro documento, consignar el siguiente literal:

- e) Acreditar el vehículo cerrado modelo furgón u otros similares (propio o alquilado), con copia de tarjeta de propiedad, contrato o compromiso de alquiler del vehículo.
- f) Declaración jurada de compromiso de reposición y/o canje del producto, en caso de encontrarse deficiencias, de no mayor a 01 (uno) día calendario, una vez notificado.

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

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

g) Detalle de los productos, señalando en cada uno de ellos la marca, fecha de vencimiento, cantidad y presentación el producto.

h) Declaración jurada de plazo de entrega. (Anexo N° 4)

i) 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)

j) 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 Discapacidad⁵.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo N°10**).

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 acápite “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.

⁵ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

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

Advertencia

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

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁷ (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁸.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁹.



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.*

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

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

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

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Importante

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya¹⁰.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Mesa de Partes del Hospital Regional de Ayacucho, sito en Av. Daniel Alcides Carrión N° 211-Distrito Andrés Avelino Cáceres-Huamanga-Ayacucho, en el horario corrido a partir de 08:30 a hasta 14:30.

2.5. FORMA DE PAGO



La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en FORMA MENSUAL, por cada entrega efectuada, según el reporte cantidad efectiva ingresada al Almacén del Departamento de Nutrición y Dietética, previo informe de conformidad emitido por el (la) Jefe (a) del Departamento de Nutrición y Dietética y firma en la guía de remisión por el Responsable de Almacén General.

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

- Recepción del Almacenero General de la Entidad.
- Informe del funcionario responsable del funcionario responsable del Departamento de Nutrición y Dietética emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en la Unidad de Logística del Hospital Regional de Ayacucho, sito en la Av. Daniel Alcides Carrión N° 211-Distrito Andrés Avelino Cáceres-Huamanga-Ayacucho.

2.6. REAJUSTE DE PAGO

La fórmula de reajuste se realizará de acuerdo a la variación de Precios al Consumidor que establece el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI) que correspondiente al mes que se efectúa el pago.

El procedimiento para el reajuste de pago, se realizará de acuerdo al siguiente detalle:
A solicitud de la Entidad y/o Contratista. Siempre que se acredite la ocurrencia de variación conforme al índice de Precios al Consumidor que establece el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI). Correspondiente al mes en que se efectuará el pago.

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

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



"HOSPITAL REGIONAL DE AYACUCHO" MIGUEL A. MARISCAL LLERENA"

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. **DENOMINACION DE LA CONTRATACIÓN:** ADQUISICION DE ABARROTES PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETETICA DEL HOSPITAL REGIONAL DE AYACUCHO.

2. **FINALIDAD PUBLICA**

El Hospital Regional de Ayacucho "Miguel Ángel Mariscal Llerena", tiene como objetivo brindar servicio de salud especialidad de calidad con tecnología actualizada y personal especializado, en el marco del Modelo de Gestión Hospitalaria", a través de sus órganos estructurados, como es el Departamento de Nutrición y Dietética.

En ese marco, la presente contratación tiene por finalidad garantizar el abastecimiento oportuno y de primera calidad de bienes alimentarios para contribuir en el tratamiento para la prevención, recuperación y rehabilitación del paciente mediante la alimentación dietético y nutricional de los pacientes. En esa medida, teniendo en cuenta el Presupuesto Institucional de Apertura para el año fiscal 2023, se ha previsto el presupuesto para la adquisición de bienes alimentarios (abarrotes) a fin de dar cumplimiento a las funciones del Departamento de Nutrición y Dietética.

3. **OBJETIVO GENERAL**

Seleccionar a una persona natural o jurídica que cuente con la capacidad técnica y legal para garantizar el abastecimiento oportuno y de calidad de bienes alimentarios (abarrotes), para una dieta balanceada y nutritiva destinado a contribuir en el tratamiento para la prevención, recuperación y rehabilitación del paciente mediante la alimentación dietético y nutricional.

4. **OBJETIVO ESPECÍFICO**

Contar con el abastecimiento oportuno y de calidad de bienes alimentarios (abarrotes) en forma permanente y según necesidad del Departamento de Nutrición y Dietética, durante el año 2023 que garantice una alimentación balanceada y nutritiva destinado a la prevención, recuperación y rehabilitación del paciente.

5. **ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR**

Adquisición de abarrotes para el Departamento de Nutrición y Dietéticas del Hospital Regional de Ayacucho, de acuerdo al siguiente detalle:

Nº	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
1	ACEITE DE OLIVA	BOTELLA	160	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: Oliva extra virgen (Semillas de Olivo). - Presentación: Envasado en botella de Vidrio de 500 ML. herméticamente cerrado. - Calidad: color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños, por 1 cucharada de 14 g: calorías 120 kcal, proteína 0gr, hidratos de carbono 0 gr, lípidos 14 gr, %caloría lipídica 100%, grasa poliinsaturada 2 gr, grasa mono insaturada 10 gr, grasa saturada 2 g, 0 colesterol, 0 sodio. - Color: líquido claro. - Olor: neutro. - Sabor: neutro.



"HOSPITAL REGIONAL DE AYACUCHO" MIGUEL A. MARISCAL LLERENA"

2	ACEITE DE AJONJOLI	BOTELLA	160	<ul style="list-style-type: none"> - Requisitos: Registro Sanitario Vigente. - Fecha de Vencimiento mínimo 24 meses. - Tipo: Semillas de Ajonjolí. - Presentación: Botella de vidrio de 270 ml, herméticamente cerrado. - Calidad: De primera - Color: líquido claro. - Olor: neutro. - Sabor: neutro. - Características: libre de impurezas y cuerpos extraños, grasa saturada 2.1 g, Trans 0g. - Requisitos: Registro Sanitario Vigente. - Vencimiento mínimo 12 meses
3	ACEITUNA NEGRA A GRANEL	KILO	280	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: Negra, de botija. - Presentación: bidones aceituneros. - Requisitos: Registro Sanitario Vigente. - Calidad: Extra, color uniforme y olor sui generis, tamaños grandes, maduros - Características: sanas y limpias, sin síntomas de fermentación. - El contenido de aceitunas y líquido de cobertura no deberá ser inferior en ningún envase al 90% del volumen del mismo.
4	AJI PANCA SECO SIN PEPA (AL PESO)	KILO	40	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: Baya alargada, seco y grande. - Sin pepas. - Presentación bolsas de polietileno de 5 kilos. Que mantenga sus características en su muestreo e inspección y que sea resistente al almacenamiento (manipuleo) y transporte. - Debe contar con autorización sanitaria-SENASA. - Aspecto: arrugado y brillante. - Color: rojo oscuro. - Sabor: Muy picante y característico - Olor: Aromático, característico y natural. - Requisitos: Los frutos deberán presentarse limpios, enteros y sanos. - El producto deberá estar libre de insectos, fragmentos de insectos. - Estar exentas de manchas oscuras internas. - Tamaño uniforme aproximadamente.
5	AJONJOLI	KILO	100	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: semilla ovalada plana. - Calidad: De primera. - Presentación bolsas de polietileno de 5 kilos. Que mantenga sus características en su muestreo e inspección y que sea resistente al almacenamiento (manipuleo) y transporte. - Debe contar con autorización sanitaria-SENASA. - Sabor: Característico del producto - Olor: Característico del producto - Sin impurezas (piedras, otras semillas, parásitos).
6	ALGARROBINA X BOTELLA	BOTELLA	20	<ul style="list-style-type: none"> - Es un jarabe procedente de la extracción de la pulpa de algarroba. - Presentación: botella de 500 gr. - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE. - Color: marrón oscuro, brillante. - Viscoso de sabor dulce. - Ingredientes: Algarrobo, azúcar y agua.
7	ALMENDRA	KILO	40	<ul style="list-style-type: none"> - Almendras sin cáscara. - Debidamente seleccionada. - Presentación bolsas de polietileno de 5 kilos - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE. - Color: pardo a marrón característico.



"HOSPITAL REGIONAL DE AYACUCHO" MIGUEL A. MARISCAL LLERENA"

				<ul style="list-style-type: none"> - Olor: característico, sin olores extraños. - Sabor: característico al producto. - Textura: firme. - Envases flexibles. - Vida útil: 6 meses en buenas condiciones de almacenamiento.
8	ANIS A GRANEL	KILO	20	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: entero a granel nacional. - Presentación: bolsas de polietileno de 5 kilos - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE. - Calidad: De primera, libre de impurezas y cuerpos extraños. - Color: Marrón. - Sabor: Característico del producto. - Olor: Característico agradable.
9	ANIS FILTRANTE X 100 SOBRES	UND.	4	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: Sobre nacional. - Presentación: Cajas de cartón con 100 sobres de papel filtrante. - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE. - Calidad: De primera, libre de impurezas y cuerpos extraños. - Color: Amarillo claro a pardo amarillento. - Sabor: Característico a la especie - Olor: Característico del producto - Vida útil 24 meses.
10	AVENA	KILO	950	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: Hojuelas de tamaño mediano - Presentación: Embolsados en paquetes de 10 Kg. cerrados herméticamente. - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE. - Calidad: Cumplimiento de las Normas Técnicas Nacionales - Indecopi 205.050 - Vencimiento mínimo seis meses. - Apariencia: libre de polvillo, grumos y materiales extraños. - Color: Beige / Crema - Sabor: Característico de avena, con ausencia de sabores extraños. - Olor: Aroma fresco, característico de avena tostada. Tamaño Uniforme
11	CAFE INSTANTANEO X FRASCO DE 400 GR	FRASCO	40	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: Polvo - Envase: vidrio transparente - Presentación: frascos de 400 gr. cerrados herméticamente. - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE. - Olor: característico - Color: café - Aroma: A café - Debe ser 100 % café. - Sabor: amargo
12	CANELA CHINA EN POLVO	KILO	4	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: Polvo - Envase: bolsas de polietileno por 500 gramos, cerrados herméticamente. - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE. - Apariencia: polvo fino libre de materias extrañas. - Sabor - olor: fuerte característico. - Color: café rojizo Humedad: 9.2 % máx.
13	CANELA EN POLVO A GRANEL	KILO	20	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: Polvo - Envase: bolsas de polietileno por 500 gramos, cerrados herméticamente. - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE. - Color: De marrón rojizo a un marrón cuero. - Olor: Característico. Ausencia de olores extraños - Sabor: Característico. Ausencia de sabores extraños



"HOSPITAL REGIONAL DE AYACUCHO" MIGUEL A. MARISCAL LLERENA"

14	CANELA ENTERA	KILO	40	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: entera en rajás. - Envase: En sacos de polipropileno o bolsas de papel multipliego de 10 kilos, cerrados herméticamente. - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE. - Color: Marrón rojizo a marrón cuero. - Olor: Característico agradable. - Sabor: Característico. - Apariencia: Corteza del árbol de la canela, entera en rajás - Tiempo de vida útil: Vida útil 12 meses. 																																																
15	CHAMPINONES	LATA	480	<ul style="list-style-type: none"> - Conservas de champiñón obtenidas de las variedades cultivares del género Agaricus. - Color: Tonalidades desde crema típicas del producto - Olor: Característico al producto, exento de olores extraños. - Sabor: De acuerdo a la naturaleza del producto. - Textura y consistencia: firme pero tierna, compacta, enteros, no rotos. - Uniformidad en el tamaño - Presentación: latas por 1 kilo - Envase: En sacos de polipropileno o bolsas de papel multipliego de 10 kilos, cerrados herméticamente. - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE 																																																
16	CHANCACA EN CHIPA X 8 TAPAS GRANDES	UND.	20	<ul style="list-style-type: none"> - Color: Marrón Oscuro - Aroma: Característico - Sabor: Dulce - Presentación: En forma de tapas grandes de chancaca, contenidos en canastas o en sacos de primer uso – grado alimentario. - Apariencia: enteras - Libre de infestación de insectos vivos, muertos o presencia de mohos o levaduras. - Calidad: de primera. - Debe contar con autorización sanitaria-SENASA. 																																																
17	CHOCOLATE BARRA SIN AZÚCAR X 300 G	BARRA	80	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación: Bolsas de polietileno de alta densidad u otro material apropiado para proteger el producto de la contaminación. - Color: Marrón Oscuro - Aroma: Característico - Sabor: Característico - Calidad: de primera. - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE. - Información nutricional: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Cantidad</th> <th>100 g</th> <th>6.25 g</th> <th>%VDV/DV</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía kcal/kj</td> <td>620/2596</td> <td>39/162</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>Grasa Totales</td> <td>49 g</td> <td>3 g</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>Grasa saturadas</td> <td>31 g</td> <td>2 g</td> <td>7%</td> </tr> <tr> <td>Grasa monoinsat</td> <td>16 g</td> <td>1 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa poliinsat</td> <td>2 g</td> <td>0 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa trans</td> <td>0 g</td> <td>0 g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>0 mg</td> <td>0 mg</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Carb. Disponible</td> <td>35 g</td> <td>2 g</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Azúcares totales</td> <td>0 g</td> <td>0 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fibra dietética</td> <td>0 g</td> <td>0 g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>11 mg</td> <td>1 mg</td> <td>1%</td> </tr> </tbody> </table> <p>*No es fuente significativa de Vit. A, Vit. C, calcio y hierro. Los porcentajes del valor diario (VD) están basados en una dieta de 2000 kcal. Referidos a la porción de 6.25 g.</p>	Cantidad	100 g	6.25 g	%VDV/DV	Energía kcal/kj	620/2596	39/162	2%	Grasa Totales	49 g	3 g	4%	Grasa saturadas	31 g	2 g	7%	Grasa monoinsat	16 g	1 g		Grasa poliinsat	2 g	0 g		Grasa trans	0 g	0 g	0%	Sodio	0 mg	0 mg	0%	Carb. Disponible	35 g	2 g	1%	Azúcares totales	0 g	0 g		Fibra dietética	0 g	0 g	0%	Proteína	11 mg	1 mg	1%
Cantidad	100 g	6.25 g	%VDV/DV																																																	
Energía kcal/kj	620/2596	39/162	2%																																																	
Grasa Totales	49 g	3 g	4%																																																	
Grasa saturadas	31 g	2 g	7%																																																	
Grasa monoinsat	16 g	1 g																																																		
Grasa poliinsat	2 g	0 g																																																		
Grasa trans	0 g	0 g	0%																																																	
Sodio	0 mg	0 mg	0%																																																	
Carb. Disponible	35 g	2 g	1%																																																	
Azúcares totales	0 g	0 g																																																		
Fibra dietética	0 g	0 g	0%																																																	
Proteína	11 mg	1 mg	1%																																																	
18	HARINA DE CHUÑO X 25 KG	BOLSA	48	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad: De primera. - Tipo: inglés - Presentación en bolsas de papel herméticas selladas de 25 a kilos cada uno. 																																																



"HOSPITAL REGIONAL DE AYACUCHO" MIGUEL A. MARISCAL LLERENA"

				<ul style="list-style-type: none"> - El rotulado deberá indicar: marca, procedencia, registro sanitario, peso, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto. - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE. - Características: textura suave - Color blanco brillante - Libre de impurezas.
19	CLAVO DE OLOR	KILO	40	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: a granel. - Presentación: envasado en bolsas de papel - Calidad: de primera. - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE. - Olor: aromático, característico del clavo - Color: café característico. - Sabor fuerte, aromático, característico del clavo - Libre de impurezas y cuerpos extraños. - Aspecto: forma alargada. - Humedad: 15.0 % máx.
20	COCO RALLADO FINO	KILO	20	<ul style="list-style-type: none"> - Color: blanco - Sabor: característico dulce - Olor: característico suave. - Textura: tiras y/o gránulos - Apariencia: rallado fino homogéneo - Presentación: bolsa de 1 kilo polietileno. - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE.
21	COCOA EN POLVO X 210 GR. APROX.	UND.	40	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación: ptes de 210 gramos aprox. - Color: Marrón - Olor: Característico, libre de olores extraños. - Sabor: Natural, poco amargo y suave al paladar, libre de sabores extraños - Homogéneo, sin presencia de grumos o partículas extrañas. - Tamaño de la porción: - 1 cucharada, Calorías: 602, Grasas: 0g, Carbohidratos: 0g, Proteínas: 0g - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE.
22	COLAPIZ X 20 G. SOBRES	SOBRE	200	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: polvo instantáneo. - Presentación: en sobres x 20 gr. Herméticamente sellados. - Color: transparente con más de 95% de pureza seguridad - Fecha de vencimiento mínimo con 01 año. - Calidad: al disolverse no debe de dejar grumos de primera. - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE.
23	COMINO ENTERO	KILO	20	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación bolsas de polietileno de 5 kilos. Que mantenga sus características en su muestreo e inspección y que sea resistente al almacenamiento (manipuleo) y transporte. - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE. - Color: Pardo amarillento propio de la especie. - Olor: El habitual y propio, sin olor extraño. - Aspecto: El propio de la especie. - Sabor: El propio, penetrante, picante y algo amargo. - Calidad: de primera.
24	CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 822 GR. APROX.	UND	600	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: en conserva, partidos en mitades en almibar. - Presentación: cajas por 12 latas con un peso neto de 822 grs. Cada uno. - Sin colorantes, ni preservantes. - El envase no debe presentar abolladuras, ni oxidación deberá tener inscrito la marca, calidad, procedencia, fecha de producción, fecha límite de consumo, registro sanitario, peso neto y peso bruto. - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE. - Aroma: intenso y característico del durazno maduro y sano.



"HOSPITAL REGIONAL DE AYACUCHO" MIGUEL A. MARISCAL LLERENA"

				<ul style="list-style-type: none"> - Color: intenso y homogéneo, característico del durazno. - Sabor: característico e intenso del durazno maduro y sano. - Libre de cualquier sabor extraño. - Información nutricional: <table border="1"> <tr> <td colspan="3">Porción: ½ taza (140 g)</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Porciones por envase: aprox. 6</td> </tr> <tr> <td></td> <td>100 g</td> <td>1 porción</td> </tr> <tr> <td>Energía (kcal)</td> <td>78</td> <td>109</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>0.9</td> <td>1.3</td> </tr> <tr> <td>Grasa total (g)</td> <td>0.1</td> <td>0.1</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono Disp. (g)</td> <td>18.4</td> <td>25.8</td> </tr> <tr> <td>Azúcares totales (g)</td> <td>17.9</td> <td>25.1</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td>8.0</td> <td>11.2</td> </tr> </table>	Porción: ½ taza (140 g)			Porciones por envase: aprox. 6				100 g	1 porción	Energía (kcal)	78	109	Proteínas (g)	0.9	1.3	Grasa total (g)	0.1	0.1	Hidratos de carbono Disp. (g)	18.4	25.8	Azúcares totales (g)	17.9	25.1	Sodio (mg)	8.0	11.2																					
Porción: ½ taza (140 g)																																																				
Porciones por envase: aprox. 6																																																				
	100 g	1 porción																																																		
Energía (kcal)	78	109																																																		
Proteínas (g)	0.9	1.3																																																		
Grasa total (g)	0.1	0.1																																																		
Hidratos de carbono Disp. (g)	18.4	25.8																																																		
Azúcares totales (g)	17.9	25.1																																																		
Sodio (mg)	8.0	11.2																																																		
25	ESENCIA DE VAINILLA X 1 LITRO	BOTELLA	40	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: esencia negra de vainilla. - Presentación: botella de 1 litro. - Características: líquida y libre de sustancias extrañas - Rotulado del envase deberá indicar marca, procedencia, registro sanitario, peso, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto. - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE. - Olor: característico - Ingredientes: Agua, azúcar, alcohol, color caramelo, vainilla y saborizantes. 																																																
26	FIDEOS SURTIDO PARA SOPAS	KILO	1600	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: surtido. - Características: de color amarillo opaco. - Textura sólido quebradizo, en la prueba de cocción debe mantener su forma. - Presentación: por bolsa de 10 kilos (paquetes de polietileno conteniendo entre 250 Cada uno), hermético y resistente a roturas u otros daños. El rotulado del envase deberá indicar marca, procedencia, registro sanitario, peso bruto, peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto. - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE. - Información nutricional: <table border="1"> <tr> <td colspan="3">Porción: 1/5 del paquete (80 g)</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Porciones por envase: aprox. 6</td> </tr> <tr> <td>Cantidad</td> <td>Por 100 g</td> <td>Por porción</td> </tr> <tr> <td>Energía (calorías)</td> <td>350kcal</td> <td>280kcal</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>%VD*</td> </tr> <tr> <td>Grasa total (g)</td> <td>0 g</td> <td>0 g 0%</td> </tr> <tr> <td>Grasa saturada</td> <td>0 g</td> <td>0 g 0%</td> </tr> <tr> <td>Grasa trans**</td> <td>0 g</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Colesterol</td> <td>0 mg</td> <td>0 mg 0%</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>0 mg</td> <td>0 mg 0%</td> </tr> <tr> <td>Carbhidrato totales</td> <td>75 g</td> <td>60 g 20%</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietética</td> <td>3 g</td> <td>2 g 8%</td> </tr> <tr> <td>Carbhidratos disponibles</td> <td>72 g</td> <td>58 g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares totales</td> <td>4 g</td> <td>3 g</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>12 g</td> <td>10 g</td> </tr> <tr> <td>Hierro</td> <td></td> <td>30%</td> </tr> </table> <p>No es una fuente significativa de calorías de la grasa, vitamina A, vitamina C y calcio *los porcentajes de valores diarios (VD), por porción, están basados en una dieta de 8380 kJ (2000 kcal) **según normativa FDA (EEUU), contenido de grasas trans menor a 0.5 g por porción puede ser declarado como 0 g</p>	Porción: 1/5 del paquete (80 g)			Porciones por envase: aprox. 6			Cantidad	Por 100 g	Por porción	Energía (calorías)	350kcal	280kcal			%VD*	Grasa total (g)	0 g	0 g 0%	Grasa saturada	0 g	0 g 0%	Grasa trans**	0 g	0 g	Colesterol	0 mg	0 mg 0%	Sodio	0 mg	0 mg 0%	Carbhidrato totales	75 g	60 g 20%	Fibra dietética	3 g	2 g 8%	Carbhidratos disponibles	72 g	58 g	Azúcares totales	4 g	3 g	Proteína	12 g	10 g	Hierro		30%
Porción: 1/5 del paquete (80 g)																																																				
Porciones por envase: aprox. 6																																																				
Cantidad	Por 100 g	Por porción																																																		
Energía (calorías)	350kcal	280kcal																																																		
		%VD*																																																		
Grasa total (g)	0 g	0 g 0%																																																		
Grasa saturada	0 g	0 g 0%																																																		
Grasa trans**	0 g	0 g																																																		
Colesterol	0 mg	0 mg 0%																																																		
Sodio	0 mg	0 mg 0%																																																		
Carbhidrato totales	75 g	60 g 20%																																																		
Fibra dietética	3 g	2 g 8%																																																		
Carbhidratos disponibles	72 g	58 g																																																		
Azúcares totales	4 g	3 g																																																		
Proteína	12 g	10 g																																																		
Hierro		30%																																																		
27	FIDEOS TALLARIN DELGADO	KILO	1600	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: tallarín. - Características: de color amarillo opaco. 																																																



"HOSPITAL REGIONAL DE AYACUCHO" MIGUEL A. MARISCAL LLERENA"

				<ul style="list-style-type: none"> - Textura sólido quebradizo, en la prueba de cocción debe mantener su forma. - Presentación: por bolsa de 10 kilos (paquetes de polietileno conteniendo de 500 grs. Cada uno), hermético y resistente a roturas u otros daños. El rotulado del envase deberá indicar marca, procedencia, registro sanitario, peso bruto, peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto. - Con registro sanitario vigente. - Información nutricional: <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">Porción 1kg del paquete (90 g)</th> </tr> <tr> <th colspan="3">Porciones por envase aprox. 6</th> </tr> <tr> <th>Cantidad</th> <th>Por 100 g</th> <th>Por porción</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (calorías)</td> <td>350kcal</td> <td>280kcal</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>%VD*</td> </tr> <tr> <td>Grasa total (g)</td> <td>0 g</td> <td>0 g 0%</td> </tr> <tr> <td>Grasa saturada</td> <td>0 g</td> <td>0 g 0%</td> </tr> <tr> <td>Grasa trans**</td> <td>0 g</td> <td>0 g</td> </tr> <tr> <td>Colesterol</td> <td>0 mg</td> <td>0 mg 0%</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>0 mg</td> <td>0 mg 0%</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales</td> <td>75 g</td> <td>60 g 20%</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietética</td> <td>3 g</td> <td>2 g 8%</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos disponibles</td> <td>72 g</td> <td>58 g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares totales</td> <td>4 g</td> <td>3 g</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>12 g</td> <td>10 g</td> </tr> <tr> <td>Hierro</td> <td></td> <td>30%</td> </tr> </tbody> </table> <p>No es una fuente significativa de calorías de la grasa, vitamina A, vitamina C y calcio. %VD: porcentajes de valores diarios (VD), por porción, están basados en una dieta de 830 kJ (2000 kcal) **según normativa FDA (EEUU), contenido de grasas trans menor a 0.5 g por porción puede ser declarado como 0 g</p>	Porción 1kg del paquete (90 g)			Porciones por envase aprox. 6			Cantidad	Por 100 g	Por porción	Energía (calorías)	350kcal	280kcal			%VD*	Grasa total (g)	0 g	0 g 0%	Grasa saturada	0 g	0 g 0%	Grasa trans**	0 g	0 g	Colesterol	0 mg	0 mg 0%	Sodio	0 mg	0 mg 0%	Carbohidratos totales	75 g	60 g 20%	Fibra dietética	3 g	2 g 8%	Carbohidratos disponibles	72 g	58 g	Azúcares totales	4 g	3 g	Proteína	12 g	10 g	Hierro		30%
Porción 1kg del paquete (90 g)																																																				
Porciones por envase aprox. 6																																																				
Cantidad	Por 100 g	Por porción																																																		
Energía (calorías)	350kcal	280kcal																																																		
		%VD*																																																		
Grasa total (g)	0 g	0 g 0%																																																		
Grasa saturada	0 g	0 g 0%																																																		
Grasa trans**	0 g	0 g																																																		
Colesterol	0 mg	0 mg 0%																																																		
Sodio	0 mg	0 mg 0%																																																		
Carbohidratos totales	75 g	60 g 20%																																																		
Fibra dietética	3 g	2 g 8%																																																		
Carbohidratos disponibles	72 g	58 g																																																		
Azúcares totales	4 g	3 g																																																		
Proteína	12 g	10 g																																																		
Hierro		30%																																																		
28	FLAN INSTANTANEO X 95 GR. APROX.	UND.	600	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: granulado de vainilla. - Calidad de primera. - Olor: característico. - presentación: bolsa de polietileno resistente x 95 gr. cada uno y herméticamente sellados. El rotulado del envase debe indicar marca, procedencia, registro sanitario, peso y fecha de vencimiento del producto. - Vencimiento: veinticuatro meses. - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE. - Información nutricional: <table border="0"> <tr> <td>Carbohidratos 5 g</td> <td>Fibra dietética 0 g</td> </tr> <tr> <td>Azúcar 9 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasas 5 g</td> <td>Proteínas 0 g</td> </tr> <tr> <td> Saturadas 10 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td> Poliinsaturados 0 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td> Monoinsaturados 0 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td> Trans 0 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sodio 0 mg</td> <td>Potasio 0 mg</td> </tr> <tr> <td>Colesterol 4 mg</td> <td>Vitamina A 0 %</td> </tr> <tr> <td>Vitamina C 0 %</td> <td>Calcio 15 %</td> </tr> <tr> <td>Hierro 0 %</td> <td></td> </tr> </table> <p>Los porcentajes están basados en una dieta de 2000 calorías al día.</p>	Carbohidratos 5 g	Fibra dietética 0 g	Azúcar 9 g		Grasas 5 g	Proteínas 0 g	Saturadas 10 g		Poliinsaturados 0 g		Monoinsaturados 0 g		Trans 0 g		Sodio 0 mg	Potasio 0 mg	Colesterol 4 mg	Vitamina A 0 %	Vitamina C 0 %	Calcio 15 %	Hierro 0 %																											
Carbohidratos 5 g	Fibra dietética 0 g																																																			
Azúcar 9 g																																																				
Grasas 5 g	Proteínas 0 g																																																			
Saturadas 10 g																																																				
Poliinsaturados 0 g																																																				
Monoinsaturados 0 g																																																				
Trans 0 g																																																				
Sodio 0 mg	Potasio 0 mg																																																			
Colesterol 4 mg	Vitamina A 0 %																																																			
Vitamina C 0 %	Calcio 15 %																																																			
Hierro 0 %																																																				
29	GALLETA DE SODA X 27 GRAMOS APROX.	UND.	400	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: De soda. - Presentación: paquetes de 27 gramos aprox.. - Color y textura característico - Crocantes y sin presencia de humedad - Requisitos: REGISTRO SANITARIO VIGENTE. - Vencimiento, mínimo seis meses. - Olor Característico a galleta de soda - Rancidez Agencia. 																																																



"HOSPITAL REGIONAL DE AYACUCHO" MIGUEL A. MARISCAL LLERENA"

30	GALLETA SODA A GRANEL X 3 KILOS	UND.	26.70	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: De soda. - Presentación: Caja por 3 kilos cerrados herméticamente. - Calidad: De primera. - Color y textura característico, crocantes y sin presencia de humedad. - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE. - Vencimiento, mínimo seis meses. 														
31	GALLETA VAINILA	UND	400	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación/Empaque: Paquete - Descripción Técnica: galletas dulces sabor vainilla. - Presentación: paquete x 6 unidades - Porción sugerida: 37 g - Información nutricional: Azúcares por porción: 8 g Calorías por porción: 160 kcal. Carbohidratos por porción 28 g. Grasas por porción: 4 kcal - Porciones por envase: 6 Proteína por porción: 150 mg - Sodio por porción: 150 mg 														
32	GELATINA X 150 G.	UND.	1600	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación sobre por 150 gramos. - Tipo: granulado. - Sabores surtidos. - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE - Fecha de vencimiento, mínimo 06 meses. - Características: libre de sustancias y cuerpos extraños. - Información nutricional: Calorías: 30 kcal. <table border="1" data-bbox="853 996 1332 1153"> <thead> <tr> <th></th> <th>% Valor Diario</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa total 0 g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Sodio 15 mg</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Carbohidrato total 6 g</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>Azúcares totales 6 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteína 1 g</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>Vitamina C</td> <td>15%</td> </tr> </tbody> </table>		% Valor Diario	Grasa total 0 g	0%	Sodio 15 mg	1%	Carbohidrato total 6 g	2%	Azúcares totales 6 g		Proteína 1 g	2%	Vitamina C	15%
	% Valor Diario																	
Grasa total 0 g	0%																	
Sodio 15 mg	1%																	
Carbohidrato total 6 g	2%																	
Azúcares totales 6 g																		
Proteína 1 g	2%																	
Vitamina C	15%																	
33	GUINDON CATEGORIA EXTRA X 10 KILOS	CAJA	16	<ul style="list-style-type: none"> - Color: Café característico - Olor: Característico, libre de olores extraños. - Sabor: característico. - Textura: Característico al producto Suave – Firme - Tipo: seco - Presentación: caja x 10 kilos. - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE. - Fruto grande entero, limpio y sin impurezas. - Seguridad: fecha de vencimiento mínimo 06 meses. 														
34	HARINA DE TRIGO X 50 KG	SACO	12	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad: De primera. - Presentación: sacos de harina de trigo de 50 kg. - Envase: sacos de papel de primer uso – grado alimentario. Y rotulado según la NTP 209.038: 2003. - Tipo: harina especial. Obtenida de la molienda del grano de trigo, seleccionado y limpio. - Calidad: especial, cumplir con las normas itintec 205.027/intec 205.009 - Seguridad: fecha de vencimiento, mínimo 06 meses. - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE. - Características: polvo fluido de color blanco marfil y libre de cuerpos extraños. 														
35	HARINA PREPARADA	KILO	240	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación/Empaque: de 1 kilo - Información Nutricional. - Azúcares Por Porción: 1 														



"HOSPITAL REGIONAL DE AYACUCHO" MIGUEL A. MARISCAL LLERENA"

				<ul style="list-style-type: none"> - Calorías Por Porción: 110 - Carbohidratos Por Porción: 22 - Grasas Por Porción: 0 - Proteínas Por Porción: 3 - Sodio Por Porción: 160 - Composición/Origen: harina de trigo - Ingredientes: Harina de trigo - Almacenamiento: Lugar Fresco y Seco - Contenido Neto: 1000 - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE.
36	HIGO SECO CATEGORIA EXTRA	KILO	160	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: seco. - Calidad de primera. - Olor, color y sabor característico libre de impurezas. - Tamaño grande y uniforme. - Presentación: bolsa de polietileno transparente y resistente x 10 kg. Cada uno. - El rotulado del envase debe indicar peso, y fecha límite de consumo. - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE.
37	HONGO SECO CATEGORIA EXTRA	KILO	4	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad de primera. - Tipo: comestible seco. - Presentación: embolsado en bolsas de polietileno de 250 gr., o de 1 kilo. Y rotulado según la NTP. 209.038.2003. - Seguridad: fecha de vencimiento mínimo 06 meses. - Características: tamaño uniforme y libre de impurezas. - Calidad: cumplir con la NTP. 209.063-1974. - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE.
38	KETCHUP X 4 KG EL BALDE	UND.	10	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad de primera. - Presentación baldes de 4 kilos - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE. - Aspecto y color rojo característico - Sabor y olor característico, libre de presencias extrañas - Vida útil: 18 meses desde la fecha de fabricación indicada en el envase.
39	LAUREL DE PRIMERA CALIDAD	KILO	4	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad de primera - Tipo: hoja seca. - Presentación: embolsado de 100 gr, 250 gr o 500 gramos. Y rotulado según la NTP. 209.038.2003. - Seguridad: fecha de vencimiento mínimo 12 meses. - Características: hoja entera, limpia y libre de sustancias muestra. - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE.
40	LECHE CONDENSADA	LATA	240	<ul style="list-style-type: none"> - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE. - Leche condensada parcialmente descremada. - Es una leche azucarada. - Presentación: 97 gr.



"HOSPITAL REGIONAL DE AYACUCHO" MIGUEL A. MARISCAL LLERENA"

				Información Nutricional		
				Contiene:	Por 25g	% VBN (*)
				Energía (kcal)	75	4%
				Proteína(g)	1.8	4%
				Carbohidrato(g)	14.8	3%
				Grasa Total(g)	1.0	2%
				Grasas saturadas (g)	0.88	2%
				Grasas Trans (g)	0.05	-
				Grasas Monoinsaturadas (g)	0.13	-
				Grasas Poliinsaturadas (g)	0.05	-
				Calcio (mg)	43	2%
				Fósforo (mg)	42.7	8%

41	LECHE DESCREMADA X 400 G APROX.	UND.	5200	<ul style="list-style-type: none"> - Características sensoriales: Color: Blanco a crema Olor: Agradable libre de olores extraños. Sabor: Agradable característico, ligeramente dulce y libre de sabores extraños a su naturaleza. Tipo: descremada. Presentación: tarro de 400 g herméticamente cerrados - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE. Fecha de vencimiento, mínimo seis meses. - Información nutricional (100 gr.) Energía: 109 kcal Energía de la grasa: 36 kcal <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>100 g</th> <th>% RD*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Grasa Total (g)</td><td>4.0</td><td>5%</td></tr> <tr><td>Grasa saturada (g)</td><td>2.5</td><td>12%</td></tr> <tr><td>Grasas Trans (g)</td><td>0</td><td>-</td></tr> <tr><td>Colestero (mg)</td><td>12</td><td>4%</td></tr> <tr><td>Sodio (mg)</td><td>110</td><td>6%</td></tr> <tr><td>Carbohidratos totales</td><td>11.5</td><td>4%</td></tr> <tr><td>Fibra dietaria</td><td>0</td><td>0%</td></tr> <tr><td>Azúcares totales (g)</td><td>11.5</td><td>13%</td></tr> <tr><td>Azúcares añadidos (g)</td><td>0</td><td>-</td></tr> <tr><td>Proteínas (g)</td><td>6.8</td><td>14%</td></tr> <tr><td>Calcio (g)</td><td>250</td><td>25%</td></tr> <tr><td>Fósforo (mg)</td><td>210</td><td>30%</td></tr> <tr><td>Vitamina A (ug RE)</td><td>240</td><td>30%</td></tr> <tr><td>Vitamina C (mg)</td><td>4</td><td>4%</td></tr> <tr><td>Vitamina D (ug)</td><td>1.5</td><td>30%</td></tr> </tbody> </table> <p>*Los porcentajes de recomendación diaria (%RD), indican la contribución de un nutriente en una porción de alimento en una dieta diaria. Como recomendación nutricional general, se indica de 2000 kcal al día.</p> <p>*Aporte de nutrientes expresados con % RD según CODEX/FDA/UE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Envase: Envases de hojalata electrolítica, íntegros, limpios, sin abolladuras, sellados herméticamente y con barniz epóxido interior que aisle el producto respecto al envase metálico, de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto y no transmitirá a este sabores, colores y olores extraños. 		100 g	% RD*	Grasa Total (g)	4.0	5%	Grasa saturada (g)	2.5	12%	Grasas Trans (g)	0	-	Colestero (mg)	12	4%	Sodio (mg)	110	6%	Carbohidratos totales	11.5	4%	Fibra dietaria	0	0%	Azúcares totales (g)	11.5	13%	Azúcares añadidos (g)	0	-	Proteínas (g)	6.8	14%	Calcio (g)	250	25%	Fósforo (mg)	210	30%	Vitamina A (ug RE)	240	30%	Vitamina C (mg)	4	4%	Vitamina D (ug)	1.5	30%
	100 g	% RD*																																																		
Grasa Total (g)	4.0	5%																																																		
Grasa saturada (g)	2.5	12%																																																		
Grasas Trans (g)	0	-																																																		
Colestero (mg)	12	4%																																																		
Sodio (mg)	110	6%																																																		
Carbohidratos totales	11.5	4%																																																		
Fibra dietaria	0	0%																																																		
Azúcares totales (g)	11.5	13%																																																		
Azúcares añadidos (g)	0	-																																																		
Proteínas (g)	6.8	14%																																																		
Calcio (g)	250	25%																																																		
Fósforo (mg)	210	30%																																																		
Vitamina A (ug RE)	240	30%																																																		
Vitamina C (mg)	4	4%																																																		
Vitamina D (ug)	1.5	30%																																																		
42	LECHE ENTERA EN POLVO X 120 G	UND.	160	<ul style="list-style-type: none"> - Descripción: Sabor dulce cremoso. Olor lácteo característico. Color blanco-amarillento, homogéneo, característico del producto Apariencia homogénea sin material particulado. Aspecto: Polvo fino homogéneo Bolsa interna de polietileno y bolsa de papel kraft multilaminada con barrera anti humedad. 																																																



"HOSPITAL REGIONAL DE AYACUCHO" MIGUEL A. MARISCAL LLERENA"

				<ul style="list-style-type: none"> - Presentación de 120 gr. - Con registro sanitario vigente. - Información nutricional (100 gr.) Energía: 117 kcal Energía de la grasa: 56 kcal <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>100 g</th> <th>Porción</th> <th>%RD*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Grasa Total (g)</td><td>26.0</td><td>6.2</td><td>8%</td></tr> <tr><td>Grasa saturada (g)</td><td>15.8</td><td>3.8</td><td>19%</td></tr> <tr><td>Grasas Trans (g)</td><td>0.6</td><td>0.2</td><td></td></tr> <tr><td>Colesterol (mg)</td><td>66</td><td>16</td><td>5%</td></tr> <tr><td>Sodio (mg)</td><td>400</td><td>96</td><td>5%</td></tr> <tr><td>Carbohidratos totales</td><td>38.5</td><td>9.2</td><td>3%</td></tr> <tr><td>Fibra dietaria</td><td>0</td><td>0</td><td>0%</td></tr> <tr><td>Azúcares totales (g)</td><td>38.5</td><td>9.2</td><td>10%</td></tr> <tr><td>Azúcares añadidos (g)</td><td>0</td><td>0</td><td></td></tr> <tr><td>Proteínas (g)</td><td>25.0</td><td>6.0</td><td>12%</td></tr> <tr><td>Calcio (g)</td><td>915</td><td>220</td><td>22%</td></tr> <tr><td>Fósforo (mg)</td><td>700</td><td>168</td><td>24%</td></tr> <tr><td>Vitamina A (ug RE)</td><td>825</td><td>198</td><td>25%</td></tr> <tr><td>Vitamina C (mg)</td><td>10</td><td>2.4</td><td>2%</td></tr> <tr><td>Vitamina D (ug)</td><td>10</td><td>2.4</td><td>48%</td></tr> </tbody> </table> <p>*Los porcentajes de recomendación diaria (%RD) indican la contribución de un nutriente en una porción de alimento en una porción de alimento en una dieta. La recomendación nutricional general se indica la ingesta de 2000 kcal el día aportando nutrientes expresados con % RD según CODEX/FDA/UE.</p>		100 g	Porción	%RD*	Grasa Total (g)	26.0	6.2	8%	Grasa saturada (g)	15.8	3.8	19%	Grasas Trans (g)	0.6	0.2		Colesterol (mg)	66	16	5%	Sodio (mg)	400	96	5%	Carbohidratos totales	38.5	9.2	3%	Fibra dietaria	0	0	0%	Azúcares totales (g)	38.5	9.2	10%	Azúcares añadidos (g)	0	0		Proteínas (g)	25.0	6.0	12%	Calcio (g)	915	220	22%	Fósforo (mg)	700	168	24%	Vitamina A (ug RE)	825	198	25%	Vitamina C (mg)	10	2.4	2%	Vitamina D (ug)	10	2.4	48%
	100 g	Porción	%RD*																																																																	
Grasa Total (g)	26.0	6.2	8%																																																																	
Grasa saturada (g)	15.8	3.8	19%																																																																	
Grasas Trans (g)	0.6	0.2																																																																		
Colesterol (mg)	66	16	5%																																																																	
Sodio (mg)	400	96	5%																																																																	
Carbohidratos totales	38.5	9.2	3%																																																																	
Fibra dietaria	0	0	0%																																																																	
Azúcares totales (g)	38.5	9.2	10%																																																																	
Azúcares añadidos (g)	0	0																																																																		
Proteínas (g)	25.0	6.0	12%																																																																	
Calcio (g)	915	220	22%																																																																	
Fósforo (mg)	700	168	24%																																																																	
Vitamina A (ug RE)	825	198	25%																																																																	
Vitamina C (mg)	10	2.4	2%																																																																	
Vitamina D (ug)	10	2.4	48%																																																																	
43	LECHE EVAPORADA X 400G APROX.	UND.	10000	<ul style="list-style-type: none"> - Descripción: La leche evaporada se obtiene mediante la eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con el requisito de composición estipulado en NTP 202.002.2007, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero de la leche. - Características sensoriales: Color: Blanco a crema Olor: Agradable libre de olores extraños. Sabor: Agradable característico, ligeramente dulce y libre de sabores extraños a su naturaleza. - Información nutricional (100 gr.) Energía: 132 kcal Energía de la grasa: 68 kcal <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>100 g</th> <th>%RD*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Grasa Total (g)</td><td>7.5</td><td>10%</td></tr> <tr><td>Grasa Inesaturada (g)</td><td>4.7</td><td>23%</td></tr> <tr><td>Grasas Trans (g)</td><td>0</td><td></td></tr> <tr><td>Colesterol (mg)</td><td>22</td><td>7%</td></tr> <tr><td>Sodio (mg)</td><td>100</td><td>5%</td></tr> <tr><td>Carbohidratos totales</td><td>10</td><td>4%</td></tr> <tr><td>Fibra dietaria</td><td>0</td><td>0%</td></tr> <tr><td>Azúcares totales (g)</td><td>10</td><td>11%</td></tr> <tr><td>Azúcares añadidos (g)</td><td>0</td><td></td></tr> <tr><td>Proteínas (g)</td><td>6</td><td>12%</td></tr> <tr><td>Calcio (g)</td><td>220</td><td>22%</td></tr> <tr><td>Fósforo (mg)</td><td>180</td><td>26%</td></tr> <tr><td>Vitamina A (ug RE)</td><td>240</td><td>30%</td></tr> </tbody> </table>		100 g	%RD*	Grasa Total (g)	7.5	10%	Grasa Inesaturada (g)	4.7	23%	Grasas Trans (g)	0		Colesterol (mg)	22	7%	Sodio (mg)	100	5%	Carbohidratos totales	10	4%	Fibra dietaria	0	0%	Azúcares totales (g)	10	11%	Azúcares añadidos (g)	0		Proteínas (g)	6	12%	Calcio (g)	220	22%	Fósforo (mg)	180	26%	Vitamina A (ug RE)	240	30%																						
	100 g	%RD*																																																																		
Grasa Total (g)	7.5	10%																																																																		
Grasa Inesaturada (g)	4.7	23%																																																																		
Grasas Trans (g)	0																																																																			
Colesterol (mg)	22	7%																																																																		
Sodio (mg)	100	5%																																																																		
Carbohidratos totales	10	4%																																																																		
Fibra dietaria	0	0%																																																																		
Azúcares totales (g)	10	11%																																																																		
Azúcares añadidos (g)	0																																																																			
Proteínas (g)	6	12%																																																																		
Calcio (g)	220	22%																																																																		
Fósforo (mg)	180	26%																																																																		
Vitamina A (ug RE)	240	30%																																																																		



"HOSPITAL REGIONAL DE AYACUCHO" MIGUEL A. MARISCAL LLERENA"

				<table border="1"> <tr> <td>Vitamina C (mg)</td> <td>5</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>Vitamina D (ug)</td> <td>1.5</td> <td>30%</td> </tr> </table> <p>*Los porcentajes de requerimiento diario (%RD) indican la contribución de un nutriente en una porción de alimento en una dieta diaria</p>	Vitamina C (mg)	5	5%	Vitamina D (ug)	1.5	30%
Vitamina C (mg)	5	5%								
Vitamina D (ug)	1.5	30%								
				<ul style="list-style-type: none"> - Envase: Envases de hojalata electrolítica, íntegros, limpios, sin abolladuras, sellados herméticamente y con barniz epóxico interior que aislé el producto respecto al envase metálico, de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto y no transmitirá a este sabores, colores y olores extraños. - Vida útil: Mínimo tres meses a partir de la fecha de producción - Presentación: latas de 400 g - Seguridad: registro sanitario vigente y vencimiento mínimo 06 meses. - Características: las latas no deben presentar abolladuras ni oxidación. Muestra. Calidad de primera: cumplir con la NTP. 202.002-2001. - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE. 						
44	LENTEJA DE PRIMERA CALIDAD	KILO	320	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad: Extra. - Presentación: bolsas de polietileno de 5 kilos. Que mantenga sus características en su muestreo e inspección y que sea resistente al almacenamiento (manipuleo) y transporte. - Debe contar con autorización sanitaria-SENASA. - Color de grano: marrón claro, ligeramente jaspeado de verde oscuro. - Forma: Lente biconvexo aplanado. - Tamaño: Grande. Calibre: 6.5 a 7.0 mm de diámetro; 2200 a 2500 semillas por 100 gramos. 						
45	LEVADURA FRESCA	KILO	4	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad: de primera - Textura: rústica. - Color: Beige. - Sabor: Característico. - Olor: ligeramente fuerte - Presentación: 25 gramos. - Envase primario: Film Trilaminado con aluminio sellado al vacío. - Envase secundario: Caja de cartón corrugado. - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE. 						
46	LINAZA EN GRANO CATEGORIA PRIMERA	KILO	20	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad: de primera - Aspecto: Pequeños granos homogéneos sin impurezas - Libre de impurezas y/o partículas extrañas. - Presentación: bolsas de polietileno por 5 kilos. - El rotulado debe indicar calidad, procedencia y fecha de vencimiento del producto. - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE. 						
47	MAICENA-ALMIDON DE MAIZX 25 KG	UND.	4.80	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad: de primera - Tipo: fécula de maíz. - Presentación: sacos de papel de 25 kilos. - Fecha de vencimiento mínimo 06 meses. - Con registro sanitario vigente. - Características: sin grumos, libre de sustancias y materias extrañas. 						
48	MANI ENTERO CATEGORIA EXTRA	KILO	240	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad: de primera - Sabor y olor típico de mani, sin sabor de rancio o moho - Color claro amarillo, uniforme característico del mani. - Apariencia: firme y seco. El alimento está exento de impurezas, sustancias inherentes, sustancias conservantes o materias extrañas. - El alimento está libre de la presencia de plagas y materias extrañas y está protegido de la humedad. 						



"HOSPITAL REGIONAL DE AYACUCHO" MIGUEL A. MARISCAL LLERENA"

				<ul style="list-style-type: none"> - El porcentaje de granos partidos no es superior al 3%. - Presentación: bolsas de polietileno de 5 kilos. Que mantenga sus características en su muestreo e inspección y que sea resistente al almacenamiento (manipuleo) y transporte. - Debe contar con autorización sanitaria-SENASA. 																						
49	MARGARINA X 10 KG	UND.	6	<ul style="list-style-type: none"> - Peso neto: 10 kilos (5 barras de 2 kilos) - Color: desde amarillo paja hasta amarillo brillante - Olor: característico - Sabor: Ligeramente salado - Consistencia: Debe ser firme, homogénea y untuosa. - Información nutricional: Materia grasa de leche (g/100g), mínimo 80% Humedad (g/100g) máximo 16% Sólidos no grasos de la leche (g/100g) máximo 2% Acidez expresada como ácido oleico (g/100g), máximo 0.3% - Fecha de vencimiento mínimo 06 meses. - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE. 																						
50	MANZANILLA FILTRANTE X 100 UND	UND.	4	<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Sui generis y exento de cualquier olor anormal - Color: Pardo amarillento - Sabor: Característico a la especie - Cajas de cartón con 100 sobres filtrantes. - Vida útil 24 Meses. - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE. 																						
51	MAYONESA X 1 KG	KILO	40	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: salsa obtenido por emulsificación de aceite(s) vegetal(es) comestible(s) - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE. - Presentación: Envasado en sachets de 1 kg. - Información nutricional: Cantidad por porción: Calorías 110 calorías de la grasa <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td></td> <td style="text-align: right;">%DV*</td> </tr> <tr> <td>Grasa total 12 g</td> <td style="text-align: right;">16%</td> </tr> <tr> <td>Grasa saturada 2 g</td> <td style="text-align: right;">10%</td> </tr> <tr> <td>Grasa trans 0 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Colesterol 15 mg</td> <td style="text-align: right;">5%</td> </tr> <tr> <td>Sodio 90mg</td> <td style="text-align: right;">4%</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales 2 g</td> <td style="text-align: right;">1%</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietética 0 g</td> <td style="text-align: right;">0%</td> </tr> <tr> <td>Azúcares 0 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteína 0 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Vitamina A 0%, Vitamina C 0%, calcio 0%, hierro 0%</td> <td></td> </tr> </table> <p>*Porcentajes de valores diarios (VD) están basados en una dieta de 2000 calorías.</p>		%DV*	Grasa total 12 g	16%	Grasa saturada 2 g	10%	Grasa trans 0 g		Colesterol 15 mg	5%	Sodio 90mg	4%	Carbohidratos totales 2 g	1%	Fibra dietética 0 g	0%	Azúcares 0 g		Proteína 0 g		Vitamina A 0%, Vitamina C 0%, calcio 0%, hierro 0%	
	%DV*																									
Grasa total 12 g	16%																									
Grasa saturada 2 g	10%																									
Grasa trans 0 g																										
Colesterol 15 mg	5%																									
Sodio 90mg	4%																									
Carbohidratos totales 2 g	1%																									
Fibra dietética 0 g	0%																									
Azúcares 0 g																										
Proteína 0 g																										
Vitamina A 0%, Vitamina C 0%, calcio 0%, hierro 0%																										
52	MERMELADA X 1 KG	UND.	400	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación: frascos de 1 kilo. - Color: rojizo brillante y atractivo - Aroma Típico, sin notas extrañas - Textura: Gelificada y homogénea, fácilmente untable y sin apariencia líquida - Consistencia: bien gelificada sin demasiada rigidez - Olor y sabor característicos a la fresa. - Elaborada en base a pura fruta y con la mejor selección de ellas. - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE. 																						
53	MOSTAZA X 4 KG CATEGORIA EXTRA	UND.	10	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación: balde por 4 kilos. - Calidad: de primera - Sabor y olor característico, libre de presencias extrañas 																						



"HOSPITAL REGIONAL DE AYACUCHO" MIGUEL A. MARISCAL LLERENA"

				<ul style="list-style-type: none"> - Color: amarillo oro. - Aspecto y color amarillo característico - Vida útil: 18 meses desde la fecha de fabricación indicada en el envase. - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE.
54	OREGANO ENTERO SECO A GRANEL	KILO	20	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: oregano seco. - Presentación: embolsado por 500 gramos o de 1 kilo y rotulado según la NTP. 209.038:2003. - Seguridad: fecha de vencimiento, mínimo 06 meses. - Con registro sanitario vigente. - Características: limpio, hojas sanas, libre de sustancias y materias extrañas. - Calidad de primera - Muy aromático y de sabor ligeramente amargo. - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE.
55	PALILLO	KILO	20	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: molido puro - Presentación: bolsas de polietileno de 5 kilos. Que mantenga sus características en su muestreo e inspección y que sea resistente al almacenamiento (manipuleo) y transporte. - Debe contar con autorización sanitaria-SENASA. - Seguridad: fecha de vencimiento, mínimo 06 meses. - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE. - Características: limpio, libre de sustancias y materias extrañas. - Calidad de primera
56	PAPRIKA A GRANEL - SIN PEPA	KILO	40	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad de primera - sin pepa. - Presentación: bolsas de polietileno de 5 kilos. Que mantenga sus características en su muestreo e inspección y que sea resistente al almacenamiento (manipuleo) y transporte. - Debe contar con autorización sanitaria-SENASA. - Sabor característico - Olor característico - Color rojo - Presentación: sacos de primer uso -grado alimentario. El envase debe permitir mantener las características en su muestreo e inspección y que sea resistente al almacenamiento (manipuleo) y transporte.
57	PASA SIN PEPA X 10 KILO	UND.	32	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad de primera - Tipo: pasas negras, enteras sin semillas. - Calibre: grande - Presentación: envasada por 10 kg. En caja máster y rotulada según la NTP. 209.038:2003. - Características: sanas, limpias, libre de sustancias y materias extrañas. - Calidad de primera: cumplir con la NTP. 209.144.1980. - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE.
58	PECANA	KILO	20	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación: bolsas de polietileno de 5 kilos - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE. - Color pardo a marrón característico - Olor característico sin olores extraños - Sabor característico al producto - Textura firme - Humedad máxima 5% - Envase flexible BOPP/BOPP - Nombre del Producto - Marca- Peso - Fecha de Vencimiento - N° Lote - Ingredientes - Registro sanitario - Datos de la empresa - Condiciones de almacenamiento.



"HOSPITAL REGIONAL DE AYACUCHO" MIGUEL A. MARISCAL LLERENA"

59	PESCADO EN CONSERVA (ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 G)	UND.	1920	<p>- Descripción: Producto enlatado, elaborado a partir de atún en forma de trozos, cocido y envasado en aceite vegetal y sometido a un proceso de esterilización.</p> <p>- Con registro sanitario.</p> <p>- Ingredientes Principales: Atún, Aceite Vegetal, agua y Sal</p> <p>- Características sensoriales: Líquido cobertura: óptimo Empaque: bueno Color: Propio / homogéneo Olor: propio. Sabor: Agradable. Textura: Buena Contenido de Humedad: max. 14%</p> <p>- Datos de Nutrición:</p> <table border="1"> <tr> <td>Tamaño de porción:</td> <td>100 g</td> <td>60 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Porciones por envase</td> <td></td> <td>2</td> <td>%VD*</td> </tr> <tr> <td>Calorías</td> <td>207</td> <td>124</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa Total (g)</td> <td>10 g</td> <td>6 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa saturada (g)</td> <td>1.7 g</td> <td>1 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasas Trans (g)</td> <td>0 g</td> <td>0 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td>345 mg</td> <td>207 mg</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>0 g</td> <td>0 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fibra dietética</td> <td>0 g</td> <td>0 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>21 g</td> <td>12 g</td> <td>24%</td> </tr> <tr> <td>Hierro</td> <td>2 mg</td> <td>1 mg</td> <td>4%</td> </tr> </table> <p>*Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías.</p> <p>- Empaque: Envase de hojalata cilíndrico con capacidad de peso neto: 170g. y peso escurrido: 120g.</p>	Tamaño de porción:	100 g	60 g		Porciones por envase		2	%VD*	Calorías	207	124		Grasa Total (g)	10 g	6 g		Grasa saturada (g)	1.7 g	1 g		Grasas Trans (g)	0 g	0 g		Sodio (mg)	345 mg	207 mg	10%	Carbohidratos	0 g	0 g		Fibra dietética	0 g	0 g		Proteínas (g)	21 g	12 g	24%	Hierro	2 mg	1 mg	4%
Tamaño de porción:	100 g	60 g																																														
Porciones por envase		2	%VD*																																													
Calorías	207	124																																														
Grasa Total (g)	10 g	6 g																																														
Grasa saturada (g)	1.7 g	1 g																																														
Grasas Trans (g)	0 g	0 g																																														
Sodio (mg)	345 mg	207 mg	10%																																													
Carbohidratos	0 g	0 g																																														
Fibra dietética	0 g	0 g																																														
Proteínas (g)	21 g	12 g	24%																																													
Hierro	2 mg	1 mg	4%																																													
60	PIPIENTA ENTERA EN GRANO	KILO	20	<p>- Presentación bolsas de polietileno de 5 kilos. Que mantenga sus características en su muestreo e inspección y que sea resistente al almacenamiento (manipuleo) y transporte.</p> <p>- Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE</p> <p>- Grano libre de partículas.</p> <p>- De aroma y sabor característico.</p> <p>- Fecha de vencimiento vigente</p> <p>- Granos enteros seleccionados.</p>																																												
61	POLVO DE HORNEAR X 20 G	UND.	280	<p>- Presentación sobres de 20 gramos.</p> <p>- Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE</p> <p>- Apariencia fina y homogénea. Color blanco</p> <p>- Olor agradable</p> <p>- Sabor suave</p> <p>- pH 6.87</p> <p>- Textura débil</p> <p>- Vida útil doce meses</p> <p>- Información Nutricional: Porción: ¼ cucharadita (0.6 g) Porciones por envase: aprox. 33. Energía/calorías 0 KJ (0kcal), Grasa Total 0 g (0%VD) Sodio 74 MG (3%VD) Carbohidratos totales 0 g (0%VD) Proteína 0 g (0%VD) No es una fuente significativa de calorías de grasa, grasa saturada, grasa trans, azúcares, fibra dietética, vitamina A, vitamina C, calcio, hierro. Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 8360 KJ (2000 Kcal).</p>																																												
62	SAL YODADA DE COCINA.	KILO	1680	<p>- Tipo: sal de cocina, yodada y fluorada.</p>																																												



"HOSPITAL REGIONAL DE AYACUCHO" MIGUEL A. MARISCAL LLERENA"

				<ul style="list-style-type: none"> - Presentación: embolsado por 1 kg. Y rotulado según la NTP. 209.038.2003. - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE. - Seguridad: registro sanitario vigente y fecha de vencimiento. - Características: libre de sustancias. - Calidad: de primera, cumplir con la NTP. 209.015.1991
63	SALSA DE OSTEON X 500 ML	UND.	160	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación: frasco de 500 ml. - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE. - Fecha de vencimiento mínimo 01 año. - Apariencia: Limpio. - Olor: característico. - Color: característico. - Consistencia: fluida. - Sabor: característico
64	SEMOLA X 25 KG	UND.	9.60	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: de trigo granulado fino. - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE - Presentación: embolsada en saco de tela o papel de 25 kilos. Y rotulado según la NTP. 209.038.2003 seguridad: registro sanitario vigente y fecha de vencimiento, mínimo 06 meses. - Características: sin grumos, libre de sustancias y cuerpos extraños. - Calidad: de primera, cumplir con la NTP. 205.032.1971
65	SILLAO X 500 ML.	UND	480	<ul style="list-style-type: none"> - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE - Sabor: Salado, agrio, con regusto agradable - Aroma: Con notas fuertes, bien balanceado - Aspecto: Transparente, color marrón rojizo; sin impurezas visibles - Tipo: de soya. - Presentación: 500 ml herméticamente cerrado con precinto de seguridad. - Calidad: de primera, - Olor, color y sabor característico - Seguridad: registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 01 año. Muestra
66	SOYA ENTERA	KILO	120	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad: Extra. - Presentación: bolsas de polietileno de 5 kilos. Que mantenga sus características en su muestreo e inspección y que sea resistente al almacenamiento (manipuleo) y transporte. - Debe contar con autorización sanitaria-SENASA. - Tipo: La semilla generalmente es esférica, del tamaño de una arveja y de color amarillo pálido. - Olor: Característico de la especie. - Sabor: Propio del grano de soya sin proceso de transformación.
67	TE A GRANEL	KILO	16	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación: bolsas de polietileno de 5 kilos. Que mantenga sus características en su muestreo e inspección y que sea resistente al almacenamiento (manipuleo) y transporte. - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE. - Tipo: hoja negra seca. - Envasado herméticamente cerrado. - Calidad: de primera. - Fecha de vencimiento, mínimo 06 meses.
68	TE FILTRANTE X 100 SOBRES	UND	4	<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Sul generis y exento de cualquier olor anormal - Color: marrón - Sabor: Característico a la especie - Cajas de cartón frobi con 100 sobres filtrantes, las cuales son celofanadas y puestas en paquetes de 40 o 10 unidades respectivamente. - Vida útil 24 Meses



"HOSPITAL REGIONAL DE AYACUCHO" MIGUEL A. MARISCAL LLERENA"

69	VINAGRE BLANCO X 500 ML.	UND.	240	<ul style="list-style-type: none"> - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE. - Con REGISTRO SANITARIO VIGENTE. - Apariencia Limpio y brillante - Olor: característico, propio de fermentación acética - Color: Incoloro, brillante y uniforme. - Consistencia: fluida. - Sabor: característico. - Calidad de primera.
----	--------------------------------	------	-----	---

6. OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR

El Contratista es responsable ante la Entidad de cumplir con la entrega de los bienes objeto del presente proceso, debiendo cumplir con las especificaciones establecidas en la respectiva base.

- ✓ Declaración jurada de compromiso de canje y/o reposición, en caso de encontrarse deficiencias en el producto, de no mayor de 01 (Un) día calendario, teniendo en cuenta la calidad del producto.
- ✓ Para el suministro y conteo de los productos, será el único encargado durante la vigencia del contrato, de ocurrir cambios comunicar al responsable del Departamento de Nutrición y Dietética. En caso de incumplimiento será informado a la oficina de Administración y logística.
- ✓ La presentación de los productos, será en el almacén del Departamento de Nutrición y Dietética
- ✓ El vehículo de transporte deberá ser cerrado modelo furgón u otros similares (propio o alquilado) debiendo contar con parihuelas y jabs higiénicamente limpias y desinfectadas.
- ✓ Al momento de ingreso al Hospital Regional de Ayacucho, deberá demostrar la identificación del vehículo (propio o alquilado) al área de vigilancia.
- ✓ El personal clave para la entrega de productos, identificado con carnet o fotocheck.
- ✓ El personal clave deberá contar con la indumentaria adecuada para la entrega de productos al almacén del Departamento de Nutrición y Dietética.
- ✓ Garantizar que el personal encargado de realizar la entrega deberá contar con constancia o certificado de buena salud vigente (prueba de examen COVID 19, que indique que se encuentra negativo y en buen estado de salud), para el inicio de la prestación del contrato de adquisición de bienes.
- ✓ El contratista deberá garantizar la fumigación del vehículo que transportará los bienes alimentarios (abarrotes) realizado por una empresa autorizada para el inicio efectivo del servicio. Así mismo garantizar la vigencia del SOAT durante el período de ejecución del contrato.

Disposición

La Especificaciones Técnicas de los bienes debe entenderse como la condición de estar conformes con lo requerido, la misma que es consecuencia de cumplimiento estricto de las señaladas y aprobadas.

Los productos deben cumplir estrictamente con las Especificaciones Técnicas



"HOSPITAL REGIONAL DE AYACUCHO" MIGUEL A. MARISCAL LLERENA"

Durante la vigencia de ejecución contractual, se restringe la subcontratación.

7. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL

EQUIPOS DE PROTECCION DEL PERSONAL ENCARGADO DE INTERNAR LOS BIENES ALIMENTARIOS:

- El personal encargado de efectuar la entrega deberá estar con la indumentaria adecuada (guantes, mascarilla, gorra descartable o toga, mameluco o guardapolvo, botas de jebe blanco).
- El personal encargado de realizar la entrega deberá indicar su nombre completo e identificarse las veces que ingrese a la Institución y almacén del Departamento de Nutrición y Dietética, con carnet de identificación o fotochek de la Empresa.

DEL TRANSPORTE

El vehículo debe ser exclusivo para el traslado del producto (solo para alimentos), puede ser propio o alquilado, de tamaño grande o mediano, con número de placa, puede ser furgón o vehículo cerrado, acondicionado higiénicamente y desinfectado con uso de parihuelas, libre de objetos extraños para el transporte adecuado de los productos (abarrotes).

Para el internamiento de los productos, deberá de respetar el horario de trabajo de 7:00 a.m – 7:15 a.m previa coordinación con el área usuaria.

8. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios.

9. SISTEMA DE CONTRATACION

Precios Unitarios

10. PLAZO Y FORMA DE ENTREGA

El plazo de la entrega de los bienes alimentarios (abarrotes), la primera entrega será en un plazo de 05 días calendarios que rige a partir del día siguiente de la suscripción de contrato, cuya forma de entrega se efectuará en estricta coordinación con el área usuaria, cuyo horario establecido para su internamiento es de 07:00 a.m. hasta las 07:15 a.m. La entrega será de acuerdo al siguiente cronograma:

Primera entrega	Segunda entrega	Tercera entrega	Cuarta entrega
05 días calendarios, a partir del día siguiente del suscripción del contrato.	Del 24/07/2023 al 27/07/2023	Del 16/10/2023 al 20/10/2023	Del 20/11/2023 al 30/11/2023
25 % del total de la cantidad de los productos.	25 % del total de la cantidad de los productos.	25 % del total de la cantidad de los productos.	25 % del total de la cantidad de los productos.



09

"HOSPITAL REGIONAL DE AYACUCHO" MIGUEL A. MARISCAL LLERENA"

La cantidad y el plazo puede ser modificado, de acuerdo a la necesidad de área usuaria.

11. LUGAR DE ENTREGA

La entrega se realizará en el nuevo local del Hospital Regional de Ayacucho y en el almacén del Departamento de Nutrición y Dietética, previo registro en la Puerta 5 con el área de Vigilancia, mostrando DNI de identidad y documentos que identifiquen su ingreso (fotocheck o carnet).

12. RECEPCION Y CONFORMIDAD DE ENTREGA

La recepción de los bienes está a cargo del Responsable del área de Almacén General, la conformidad de los bienes será otorgada por el Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética en calidad de área usuaria.

13. FORMA DE PAGO

El pago se efectuará por entregable, según reporte de cantidad efectiva ingresada al Almacén del Departamento de Nutrición, previo informe de conformidad emitido por el (la) Jefe (a) del Departamento de Nutrición y firma en la guía de remisión por el Responsable de Almacén General.

14. REAJUSTE DE PAGO:

SI, de acuerdo a lo establecido en el numeral 38.1 del artículo 38 del reglamento de contrataciones del estado.

15. NORMAS LEGALES

- Ley N° 31639 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Ley N° 31638 Ley de Presupuesto del Sector Público para el año Fiscal 2023.
- Decreto Legislativo N° 1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF-Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del estado y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, TUO de la ley N° 27444
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 011 - 2020 - PRODUCE/ que aprueba los "Lineamientos para la Regulación del funcionamiento de mercado de abasto y espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos en el marco de las acciones de prevención y contención del COVID 19"
- Directivas emitidas por el OSCE

16. OTRAS PENALIDADES APLICABLES:

Se determinan los siguientes escenarios de incumplimiento de obligaciones pasibles de aplicación de otras penalidades:



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:

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:

"HOSPITAL REGIONAL DE AYACUCHO" MIGUEL A. MARISCAL LLERENA"

N°	Situación de Incumplimiento	Procedimiento	Forma de Cálculo	Penalidad aplicar
01	Entrega de bienes alimentarios (abarrotes) con observaciones y/o mala calidad, que no cumplen las especificaciones técnicas de cada producto.	Informe del Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética, con documentos que acrediten el incumplimiento.	Por cada ocasión que se presente el informe de observaciones detectadas.	0.3 % UIT
02	Retraso en la reposición de abarrotes que incumplan las especificaciones técnicas y/o presenten características de mala calidad.	Informe del Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética, estableciendo	Por cada día de atraso para la reposición de abarrotes observadas. El retraso se computa a partir del día siguiente de vencido el plazo otorgado por la reposición.	0.3% UIT
03	Incumplimiento del horario de entrega establecido, es decir fuera de las 07:15 a.m.	Informe del Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética, con documentos que acrediten el incumplimiento.	Por cada día de incumplimiento del horario establecido.	0.5% UIT
04	Incumplimiento de la indumentaria del personal encargado de efectuar la entrega.	Informe del Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética, con documentos que acrediten el incumplimiento.	Por cada día que se verifique el incumplimiento de la indumentaria necesaria.	0.5% UIT



Advertencia

De conformidad con el artículo 30 del Reglamento, la contratación de los requerimientos que cuentan con ficha de homologación aprobada se realiza mediante el procedimiento de selección de Adjudicación Simplificada. Lo dispuesto no aplica cuando el requerimiento ha sido homologado parcialmente, salvo que el elemento "características técnicas" se haya homologado en su totalidad. Asimismo, cabe precisar que las fichas de homologación aprobadas son de uso obligatorio para todas las contrataciones que realizan las Entidades, con independencia del monto de la contratación inclusive cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente.

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

REQUISITOS DE CALIFICACION

A. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **Trescientos ochenta y cuatro mil con 00/100 soles (S/. 384,000.00)**, 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 **Sesenta y cuatro mil con 00/100 soles (S/. 64,000.00)**, 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: 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 Boucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite



92

"HOSPITAL REGIONAL DE AYACUCHO" MIGUEL A. MARISCAL LLERENA"

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.

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".



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 fehacencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"
(...)

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



Importante

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



**CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

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

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 PAGO¹¹

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

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

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

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



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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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



Importante

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

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

Importante

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 NOVENA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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



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

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

CLÁUSULA DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA 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 TERCERA: 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 CUARTA: 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 QUINTA: 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 SEXTA: 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 SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹²

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

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



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

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: 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 NOVENA: 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.

¹² De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

De acuerdo con las bases integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman 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 Digitales¹³.



¹³ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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 ¹⁴	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 compra¹⁵

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.

¹⁴ 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.

¹⁵ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.





Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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 ¹⁶		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :		Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁷		Sí	No	
Correo electrónico :				

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

¹⁶ 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.

¹⁷ Ibidem.

¹⁸ Ibidem.



Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
6. Notificación de la orden de compra¹⁹

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.



¹⁹ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
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] [%]²⁰

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²¹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²²

²⁰ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

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

²² Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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



ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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

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 TRIBUTOS MATERIA DE LA EXONERACIÓN]"

Importante para la Entidad

Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, incluir el siguiente anexo:

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

ANEXO N° 7

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

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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 empresa²³ 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.²⁴



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²³ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²⁴ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
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 ²⁵	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁶	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁷ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁸	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁰
1										
2										
3										

²⁵

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.

²⁶

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

²⁷

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 transfiriere 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".

²⁸

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

²⁹

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.

³⁰

Consignar en la moneda establecida en las bases.

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁵	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁶	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁷ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁸	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁰
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 9

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

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN,
SEGÚN CORRESPONDA]**

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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.

ANEXO N° 10

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

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



Importante

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

ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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.