

# 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	<div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Xyz</li> </ul>	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 sombrear.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

Elaboradas en enero de 2019  
Modificadas en 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**



**HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA  
N°001-2024-GRU-HRP-CS**

**PRIMERA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES<sup>1</sup>  
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO  
PARA EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL  
HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA, POR UN PERIODO  
DE SETENTA Y CINCO (75) DIAS DEL 2024**

**BASES INTEGRADAS**



---

<sup>1</sup> 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](http://www.rnp.gob.pe).*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "Guía para el registro de participantes electrónico" publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

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

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

#### Importante

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



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

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

#### Importante

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

### 1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>2</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

#### Importante

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

### 1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

#### Importante

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



<sup>2</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>



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

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

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

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

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

#### **1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





### 1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

#### Importante

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



## CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

#### Importante

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

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

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

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

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

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



### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

#### Importante

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

##### 3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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



**Importante**

- En los contratos 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-emitir-cartas-fianza>).*

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

### 3.5. ADELANTOS

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

### 3.6. PENALIDADES

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

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

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

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

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



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

**Advertencia**

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

**3.9. DISPOSICIONES FINALES**

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



## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

### **CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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





**CAPÍTULO I  
GENERALIDADES**

**1.1. ENTIDAD CONVOCANTE**

Nombre : **HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA**  
RUC N° : 20205390546  
Domicilio legal : JR. AGUSTIN CAUPER NRO. 285 – DISTRITO DE CALLERIA – PROVINCIA DE CORONEL PORTILLO – DEPARTAMENTO DE UCAYALI.  
Domicilio de almacen : JR. AGUAYTUA NRO. 605 (REF. HOSPITAL DE CONTINGENCIA) – DISTRITO DE CALLERIA – PROVINCIA DE CORONEL PORTILLO – DEPARTAMENTO DE UCAYALI.  
Correo electrónico: : logistica\_hrp@hotmail.com

**1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA**

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO PARA EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA, POR UN PERIODO DE SETENTA Y CINCO (75) DIAS del 2024**

**ÍTEM PAQUETE ÚNICO**

**Cuadro N° 01: Pesacado Y Ave**

SUB ITEM	DENOMINACION	U.M	CANTIDAD TOTAL
1.2	PESCADO PAICHE	KG	420

**Cuadro N° 02: Víveres Secos**

SUB ITEM	DENOMINACION	U.M	CANTIDAD TOTAL
2.1.	ACEITUNAS EN BOTIJA	KG	100
2.2	AJI PANCA SECO	KG	5
2.3	ANIS ENTERO	KG	15
2.4	COCO RALLADO	KG	3
2.5	CAFÉ INSTANTANEO	LATA	45
2.6	CANELA ENTERA	KG	5
2.7	MOSTAZA X 100 GR	UNID.	100
2.8	CHAMPIÑONES EN CONSERVA	UNID.	80
2.9	CHANCACA	KG	10



2.10	CHUÑO A GRANEL	KG	150
2.11	CLAVO DE OLOR	KG	2
2.12	COCOA EN POLVOX180 G	UNID.	30
2.13	COMINO ENTERO	KG	3
2.14	FIDEO CABELLO DE ANGEL	KG	50
2.15	MAYONESA X 500 GR	UNID.	41
2.16	FIDEO CHINO	KG	50
2.17	FREJOL UCAYALINO	KG	75
2.18	GALLETA SODAX120 G	UNID.	250
2.19	GELATINAX250 G	UNID.	150
2.20	GLUTAMATO MONOSÓDICO	KG	20
2.21	GUINDÓN	KG	5
2.22	LECHE CONDENSADAX400 G	UNID.	54
2.23	LECHE EVAPORADA DESCREMADAX400 G	UNID.	432
2.24	LECHE EVAPORADA ENTERAX400 G	UNID.	2016
2.25	LECHE EVAPORADA SIN LACTOSAX400 G	UNID.	576
2.26	MAICENA X 100 G	UNID.	240
2.27	MANI ENTERO PELADO	KG	5
2.28	MANJAR BLANCOX500 G	UNID.	60
2.29	MANTEQUILLA	KG	50
2.30	MANZANILLA FILTRANTEX100 SOBRES	UNID.	5
2.31	MERMELADA DE FRESAX1 KG	UNID.	15
2.32	PALILLO MOLIDO A GRANEL	KG	2
2.33	PASTA WANTAN	KG	10
2.34	PASA SIN PEPA	KG	5
2.35	PIMIENTON EN POLVO	KG	5
2.36	SALSA DE BARBACOAX510 ML	UNID.	40
2.37	SALSA INGLESAX500 ML	UNID.	15
2.38	SALSA DE OSTIONX500 ML	UNID.	75
2.39	VINAGRE TINTOX500 ML	UNID.	120
2.40	SALSA DE TAMARINDO x 500 ML	UNID.	10
2.41	SALSA DE TOMATEX160GR	UNID.	180



2.42	SEMOLA DE TRIGO	KG	30
2.43	SILLAO OSCUROX500 ML	UNID.	25
2.44	SILLAO X500 ML	UNID.	120
2.45	TRIGO ENTERO	KG	10
2.46	CEBADA	KG	30
2.47	ESENCIA DE VAINILLA X 750 ml	BOTELLA	1
2.48	LAUREL	KG	1
2.49	TE GRANEL	KG	1
2.50	MAIZ MOTE	KG	30
2.51	PIMIENTA	KG	5
2.52	SOYA ENTERA	KG	6
2.53	SALSA DE TAUSI X 500ml	UNID.	10

**Cuadro N° 03: Productos de Pastelería**

SUB ITEM	DENOMINACION	U.M	CANTIDAD TOTAL
3.1	PAN TIPO HAMBURGUESA	UNID.	53,500

**Cuadro N° 04: Víveres Frescos: verduras y frutas**

SUB ITEM	DENOMINACION	U.M	CANTIDAD TOTAL
4.1	AJI AMARILLO	KLG	64
4.2	AJI DULCE	UNIDAD	2,000
4.3	ALBAHACA	ATADO	18
4.4	APIO (POR ATADO)	UNID.	55
4.5	ARVERJA CHINA(JOLANTAO)	KG	10
4.6	BETERRAGA	KLG	70
4.7	BROCOLI	KLG	300
4.8	CAIGUA	UNIDAD	601
4.9	CHINCHO (POR ATADO)	UNID.	20
4.10	CEBOLLA CHINA	ATADO	64
4.11	CEBOLLA ROJA	KLG	1,125
4.12	COLIFLOR	KLG	160
4.13	CULANTRO	ATADO	120



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2024-GRU-HRP-CS-PRIMERA CONVOCATORIA  
BASES INTEGRADAS

4.14	COL CHINA	UNID.	36
4.15	ESPINACA	ATADO	130
4.16	HABA FRESCA	KLG	30
4.17	HIERBABUENA (POR ATADO)	UNID.	2
4.18	HUACATAY (POR ATADO)	UNID.	10
4.19	KION FRESCO	KLG	20
4.20	LECHUGA AMERICANA	UNID.	400
4.21	LIMON REGIONAL	UNID.	2,156
4.22	NABO	ATADO	25
4.23	OLLUCO	KLG	100
4.24	PAPA AMARILLA	KLG	1,300
4.25	PAPA CHANCHAN	KLG	1,500
4.26	PEREJIL (POR ATADO)	UNID.	20
4.27	PIMIENTO MORRON	UNIDAD	598
4.28	PORO	ATADO	30
4.29	RABANITO	ATADO	40
4.30	ROMERO (POR ATADO)	UNID.	3
4.31	TOMATE	KLG	700
4.32	TOMILLO (POR ATADO)	UNID.	2
4.33	ZANAHORIA	KLG	1,000
4.34	CAMU CAMU	KLG	210
4.35	COCONA	CIENTO	25
4.36	MANZANA PARA AGUA	KLG	320
4.37	PIÑA	UNIDAD	337
4.38	PLATANO MADURO(CAPIRONA)	CABEZA	15
4.39	PLATANO VERDE	CABEZA	37
4.40	QUESO FRESCO	KLG	12
4.41	HIERBA LUISA (POR ATADO)	KLG	18
4.42	MANZANILLA FRESCA (POR ATADO)	KLG	18
4.43	MENTA (POR ATADO)	KLG	18



### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 2 (SOLICITUD Y APROBACION DE EXPEDIENTE DE CONTRATACION) de fecha 26/02/2024.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

1-00 Recursos Ordinarios

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA

### 1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.8. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de setenta y cinco (75) días contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

Durante el plazo el Contratista deberá suministrar los alimentos conforme al cronograma de entrega proporcionando por el Servicio de Nutrición, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

#### CRONOGRAMA DE ENTREGA

##### Para la primera entrega

Los alimentos serán entregados en un plazo máximo de dos (02) días calendarios, contados a partir del día siguiente de firmado el contrato, y previa coordinación con el Servicio de Nutrición.

##### Para las siguientes entregas

CARNE DE AVES, VACUNO, PESCADO, VISCERAS Y DERIVADOS

De acuerdo al cronograma elaborado por el Servicio de Nutrición y previa coordinación, los productos alimentos "Carnes rojas, vísceras, aves y derivados", se entregarán de (01-03) veces por semana, en horario de 7.00am a 10.00am .

##### VIVERES SECOS

De acuerdo al cronograma elaborado por el Servicio de Nutrición y previa coordinación, los productos alimentos "Viveres Secos", se entregarán dos (02) veces al mes, al inicio de cada mes y a la quincena, en horario de 8:00am a 10:00am.

##### PRODUCTOS DE PANIFICACION

La entrega es diaria De acuerdo al cronograma elaborado por el Servicio de Nutrición y previa coordinación, los productos se entregarán todos los días a primera hora 5:00 am.

##### FRUTAS Y VERDURAS

De acuerdo al cronograma elaborado por el Servicio de Nutrición y previa coordinación, los productos alimentos "Frutas y Verduras", se entregarán dos (02) veces por semana, en horario de 8:00am a 10:00am.

### 1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 10.00 (Diez con 00/100 soles) en caja del Entidad ubicado en el Jr. Aguaytia Nro. 605 (Ref. Hospital de Contingencia) del Distrito de Yarinacocha – Provincia de Coronel Portillo – Departamento de Ucayali.



#### 1.10. BASE LEGAL

- Ley 31953: Ley de presupuesto del sector público para el año fiscal 2024
- LEY N° 31954 Ley De Equilibrio Financiero Del Presupuesto Del Sector Público Para El Año Fiscal 2024.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado. Aprobado mediante Decreto Supremo N° 0234-2022-EF.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado. Aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225.
- Modificado por Decreto Supremo N° 377-2019-EF y Decreto Supremo N° 168-2020-EF.
- Directivas OSCE.
- Ley 27785 Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República - Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña y del acceso al empleo decente, Ley MYPE.
- Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806 – Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 27927 que modifica la Ley N° 27806.
- Ley N° 27785 Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República.
- Ley N° 29622 que modifica la Ley N° 27785.
- Código Civil, en forma supletoria.
- Ley N° 26842 – Ley General De Salud.

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 documentos<sup>3</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

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

#### 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 – PIDE<sup>4</sup> 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**)



<sup>3</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

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



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

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

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

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

#### 2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad<sup>6</sup>.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N°10)**.

### 2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

#### 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 – PIDE<sup>7</sup> 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

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

<sup>6</sup> Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>7</sup> 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/>



plazo mediante medios electrónicos de comunicación<sup>8</sup> (**Anexo N° 11**).

- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>9</sup>.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>10</sup>.

#### Importante

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

#### Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>11</sup>.*
- *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 en en el Jr. Aguaytia Nro. 605 (Ref. Hospital de

<sup>8</sup> En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

<sup>9</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

<sup>10</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

<sup>11</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DIN.



Contingencia) del Distrito de Yarinacocha – Provincia de Coronel Portillo – Departamento de Ucayali.

## 2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIODICOS

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

- Recepción del Almacén General del Hospital Regional de Pucallpa.
- Informe de Conformidad del funcionario responsable de la jefatura del servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional de Pucallpa.
- Acta de Conformidad del funcionario responsable de la jefatura del servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional de Pucallpa, previo visto bueno del responsable del Servicio de Alimentación quien Verificará la calidad y el Área de Almacén del Hospital Regional de Pucallpa emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Orden de Compra
- Comprobante de pago (Factura).
- Guía de Remisión.
- Copia de Contrato de bien y orden de compra.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes en el Jr. Aguaytia Nro. 605 (Ref. Hospital de Contingencia) del Distrito de Yarinacocha – Provincia de Coronel Portillo – Departamento de Ucayali.



**CAPÍTULO III  
REQUERIMIENTO**

**3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO PARA EL SERVICIO DE NUTRICIÓN  
Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA, POR UN PERIODO DE SETENTA Y  
CINCO (75) DÍAS DEL 2024**

**1. ÁREA USUARIA O SOLICITANTE:**

Servicio de Nutrición del Hospital Regional de Pucallpa – HRP.

**2. FINALIDAD PÚBLICA DEL REQUERIMIENTO**

Promover, proteger y recuperar la salud nutricional de los pacientes hospitalizados y personal de guardia del Hospital Regional de Pucallpa - HRP.

**3. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN**

El objeto de la presente contratación es la Adquisición de suministro de alimentos inocuos de buena calidad y en óptimas condiciones de higiene, para suplir los requerimientos nutricionales diarios de los pacientes hospitalizados y del personal autorizado del Hospital Regional de Pucallpa – HRP por un periodo de setenta y cinco (75) días - año 2024.

**4. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN**

**ÍTEM PAQUETE UNICO**

**Cuadro N° 01: Pesacado Y Ave**

SUB ITEM	DENOMINACION	U.M	CANTIDAD TOTAL
1.2	PESCADO PAICHE	KG	420

**Cuadro N° 02: Viveres Secos**

SUB ITEM	DENOMINACION	U.M	CANTIDAD TOTAL
2.1.	ACEITUNAS EN BOTIJA	KG	100
2.2	AJI PANCA SECO	KG	5
2.3	ANIS ENTERO	KG	15
2.4	COCO RALLADO	KG	3
2.5	CAFÉ INSTANTANEO	LATA	45
2.6	CANELA ENTERA	KG	5
2.7	MOSTAZA X 100 GR	UNID.	100
2.8	CHAMPIÑONES EN CONSERVA	UNID.	80
2.9	CHANCACA	KG	10



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

2.10	CHUÑO A GRANEL	KG	150
2.11	CLAVO DE OLOR	KG	2
2.12	COCOA EN POLVOX180 G	UNID.	30
2.13	COMINO ENTERO	KG	3
2.14	FIDEO CABELLO DE ANGEL	KG	50
2.15	MAYONESA X 500 GR	UNID.	41
2.16	FIDEO CHINO	KG	50
2.17	FREJOL UCAYALINO	KG	75
2.18	GALLETA SODAX120 G	UNID.	250
2.19	GELATINAX250 G	UNID.	150
2.20	GLUTAMATO MONOSÓDICO	KG	20
2.21	GUINDÓN	KG	5
2.22	LECHE CONDENSADAX400 G	UNID.	54
2.23	LECHE EVAPORADA DESCREMADAX400 G	UNID.	432
2.24	LECHE EVAPORADA ENTERAX400 G	UNID.	2016
2.25	LECHE EVAPORADA SIN LACTOSAX400 G	UNID.	576
2.26	MAICENA X 100 G	UNID.	240
2.27	MANI ENTERO PELADO	KG	5
2.28	MANJAR BLANCOX500 G	UNID.	60
2.29	MANTEQUILLA	KG	50
2.30	MANZANILLA FILTRANTEX100 SOBRES	UNID.	5
2.31	MERMELADA DE FRESAX1 KG	UNID.	15
2.32	PALILLO MOLIDO A GRANEL	KG	2
2.33	PASTA WANTAN	KG	10
2.34	PASA SIN PEPA	KG	5
2.35	PIMIENTON EN POLVO	KG	5
2.36	SALSA DE BARBACOAX510 ML	UNID.	40
2.37	SALSA INGLESAX500 ML	UNID.	15
2.38	SALSA DE OSTIONX500 ML	UNID.	75
2.39	VINAGRE TINTOX500 ML	UNID.	120
2.40	SALSA DE TAMARINDO x 500 ML	UNID.	10
2.41	SALSA DE TOMATEX160GR	UNID.	180





HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

2.42	SEMOLA DE TRIGO	KG	30
2.43	SILLAO OSCUROX500 ML	UNID.	25
2.44	SILLAO X500 ML	UNID.	120
2.45	TRIGO ENTERO	KG	10
2.46	CEBADA	KG	30
2.47	ESENCIA DE VAINILLA X 750 ml	BOTELLA	1
2.48	LAUREL	KG	1
2.49	TE GRANEL	KG	1
2.50	MAIZ MOTE	KG	30
2.51	PIMIENTA	KG	5
2.52	SOYA ENTERA	KG	6
2.53	SALSA DE TAUSI X 500ml	UNID.	10

Cuadro N° 03: Productos de Pastelería

SUB ITEM	DENOMINACION	U.M	CANTIDAD TOTAL
3.1	PAN TIPO HAMBURGUESA	UNID.	53,500

Cuadro N° 04: Viveres Frescos: verduras y frutas

SUB ITEM	DENOMINACION	U.M	CANTIDAD TOTAL
4.1	AJI AMARILLO	KLG	64
4.2	AJI DULCE	UNIDAD	2,000
4.3	ALBAHACA	ATADO	18
4.4	APIO (POR ATADO)	UNID.	55
4.5	ARVERJA CHINA(JOLANTAO)	KG	10
4.6	BETERRAGA	KLG	70
4.7	BROCOLI	KLG	300
4.8	CAIGUA	UNIDAD	601
4.9	CHINCHO (POR ATADO)	UNID.	20
4.10	CEBOLLA CHINA	ATADO	64
4.11	CEBOLLA ROJA	KLG	1,125
4.12	COLIFLOR	KLG	160



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

4.13	CULANTRO	ATADO	120
4.14	COL CHINA	UNID.	36
4.15	ESPINACA	ATADO	130
4.16	HABA FRESCA	KLG	30
4.17	HIERBABUENA (POR ATADO)	UNID.	2
4.18	HUACATAY (POR ATADO)	UNID.	10
4.19	KION FRESCO	KLG	20
4.20	LECHUGA AMERICANA	UNID.	400
4.21	LIMON REGIONAL	UNID.	2,156
4.22	NABO	ATADO	25
4.23	OLLUCO	KLG	100
4.24	PAPA AMARILLA	KLG	1,300
4.25	PAPA CHANCHAN	KLG	1,500
4.26	PEREJIL (POR ATADO)	UNID.	20
4.27	PIMIENTO MORRON	UNIDAD	598
4.28	PORO	ATADO	30
4.29	RABANITO	ATADO	40
4.30	ROMERO (POR ATADO)	UNID.	3
4.31	TOMATE	KLG	700
4.32	TOMILLO (POR ATADO)	UNID.	2
4.33	ZANAHORIA	KLG	1,000
4.34	CAMU CAMU	KLG	210
4.35	COCONA	CIENTO	25
4.36	MANZANA PARA AGUA	KLG	320
4.37	PIÑA	UNIDAD	337
4.38	PLATANO MADURO(CAPIRONA)	CABEZA	15
4.39	PLATANO VERDE	CABEZA	37
4.40	QUESO FRESCO	KLG	12
4.41	HIERBA LUISA (POR ATADO)	KLG	18
4.42	MANZANILLA FRESCA (POR ATADO)	KLG	18
4.43	MENTA (POR ATADO)	KLG	18





HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

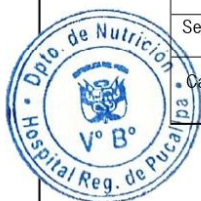
5. **ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES**

**ALIMENTOS CARNICOS (PESCADO PAICHE)**

PESCADO PAICHE	KILO
Presentación	Embolsado en bolsa de polietileno de alta densidad, transparente <b>Sin vísceras, sin cabeza y sin cola. Limpio. Peso mínimo por unidad de: 4Kg</b>
Tipo	Fresco, Transportado en cooler o envase de conservación en frío
Calidad	Cumplimiento a la NTP N° 041.001.2011 Pescado fresco Requisitos. Calidad Primera
Características Organoléptica	Piel brillante, sin hendidura al tacto, textura firme característico, olor característico a fresco

**PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN**

PAN TIPO HAMBURGUESA	UNIDAD
Presentación	Pan fresco empaquetado en Bolsas transparente o blanca de polietileno de primer uso herméticamente cerrado, Peso mínimo 40 g.
Tipo	Hamburguesa.
Calidad	Primera, sin presencia de bromato de potasio, sin restos de hollín. Producción del día
Seguridad	Registro Sanitario Vigente
Características Organoléptica	Aspecto sólido, esponjoso, color, olor característico, grado de frescura excelente, grado de horneado muy bueno, libre de cuerpos extraños



**VERDURAS Y FRUTAS**

AJI DULCE	UNIDAD
Presentación	Embolsado transparente, de peso promedio 30 g. unidad
Tipo	Fresco, maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto, color diversos, olor muy aromático característico
AJI AMARILLO	KILO
Presentación	Embolsado transparente, de peso promedio 50 g. unidad
Tipo	Fresco, maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto libre de cortes y magulladuras, color anaranjado brillante, olor característico
ALBAHACA	ATADO
Presentación	Atados, embolsados transparente, de peso promedio 750 g. unidad
Tipo	fresco, de hojas frescas

5



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de impurezas, hojas enteras, Color verde oscuro, olor característico
<b>ARVEJAS CHINA JOLANTAO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado transparente
Tipo	En Vaina plano y granos muy pequeños y frescos.
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpios, sin magulladuras, color verde intenso, olor característico
<b>APIO</b>	<b>ATADO</b>
Presentación	<b>Atado</b> de peso mínimo de 3.2 Kg
Tipo	Fresco entero
Calidad	Primera
Características sensoriales	Aspecto limpio, libre de impurezas, tallos y hojas Frescas, color verde claro, olor característico
<b>BETERRAGA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado transparente, peso promedio por unidad 230 gr
Tipo	Fresco maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto Limpio, libre de impurezas, color, olor característico
<b>BROCOLI</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Tamaño Uniforme
Tipo	Inflorescencia verde, Fresco
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de Hongos, Libre de Impurezas, parte comestible y verde, olor característico
<b>CAIGUA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	En jvas o bolsas transparente, longitud 14 cm. La unidad, tamaño uniforme
Tipo	Fresco
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de impurezas, color, olor característico
<b>CHINCHO / ATADO</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Atados, embolsados transparente
Tipo	fresco, de hojas frescas
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de impurezas, hojas enteras, Color verde oscuro, olor característico
<b>CAMU CAMU</b>	<b>KILO</b>



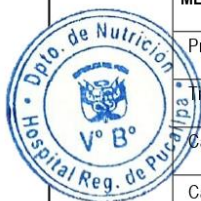
HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Presentación	En Java, o caja de cartón, limpio
Tipo	Fruta con semilla fresca, madura
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Color, olor, sabor característico. Libre de hongos
<b>CEBOLLA CHINA</b>	<b>ATADO</b>
Presentación	Embolsado transparente, peso mínimo 600 g.
Tipo	Fresco, maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, sin magulladuras, color: tallo verde, y cabeza blanca, olor característico
<b>CEBOLLA ROJA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Peso mínimo 200 g. Unidad. Tamaño uniforme
Tipo	Fresco, maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto, limpio, seco, sin magulladuras, color, olor característico
<b>COCONA</b>	<b>CIENTO</b>
Presentación	Peso mínimo por unidad, 230 g, tamaño homogéneo
Tipo	Fresca, madura
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, color : cáscara amarilla o naranja característica
<b>COL CHINA</b>	<b>ATADO</b>
Presentación	En java, tamaño de 2 kg. por atado
Tipo	Col Fresca, maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de insectos e impurezas, color verde oscuro, olor característico
<b>COLIFLOR</b>	<b>KILOGRAMO</b>
Presentación	Con su propia hojas. Tamaño uniforme
Tipo	Inflorescencia color crema, Fresco, maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de impurezas, color: hojas verde oscuro, parte comestible crema, olor característico
<b>CULANTRO</b>	<b>ATADO</b>
Presentación	Peso mínimo 600 g x atado
Tipo	Hojas y tallos Fresco, limpio
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto hojas limpias, libre de insectos e impurezas, color verde intenso, olor característico



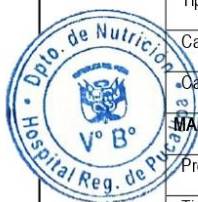
HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

<b>ESPINACA</b>	<b>ATADO</b>
Presentación	Embolsado transparente, peso mínimo 600 g X atado
Tipo	Hojas y tallo Fresco, limpio
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto hojas grandes, limpias, libre de insectos e impurezas, sin presencia de hojas amarillas, color verde intenso, olor característico.
<b>HIERBA BUENA</b>	<b>ATADO</b>
Presentación	Atados, embolsados transparente, 600 g. por atado
Tipo	fresco, de hojas frescas
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de impurezas, hojas enteras, Color verde oscuro, olor característico
<b>HIERBA LUISA</b>	<b>ATADO</b>
Presentación	Atados, embolsados transparente, 500 g. por atado
Tipo	fresco, de hojas frescas
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de impurezas, hojas enteras, Color verde oscuro, olor característico
<b>MENTA</b>	<b>ATADO</b>
Presentación	Atados, embolsados transparente, 600 g. por atado
Tipo	fresco, de hojas frescas
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de impurezas, hojas enteras, Color verde, olor característico
<b>MANZANILLA</b>	<b>ATADO</b>
Presentación	Atados, embolsados transparente
Tipo	fresco, de hojas frescas
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de impurezas, hojas enteras, Color verde oscuro, olor característico
<b>HABA FRESCA</b>	<b>KILOS</b>
Presentación	En bolsas transparente, Unidad, tamaño grande
Tipo	Fresco en vaina
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de impurezas, color verde oscuro, olor característico.
<b>HUACATAY</b>	<b>UNIDAD</b>



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

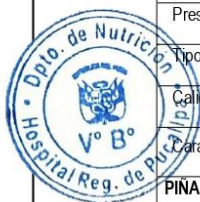
Presentación	Atados de 500 g. Embolsado transparente
Tipo	Fresco
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto , limpio, sin raíz, libre de impurezas, hojas enteras, color verde oscuro característico, olor característico
<b>KION FRESCO</b>	<b>KILOS</b>
Presentación	En bolsas transparente, Unidad, tamaño grande
Tipo	Fresco sin impurezas
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de impurezas, color, olor característico.
<b>LECHUGA AMERICANA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Por unidad, tamaño uniforme, peso promedio 750 g. por unidad, en jaba de plástico
Tipo	Hojas variedad Americana, Fresca
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Sanas, de color verde claro y limpia.
<b>LIMON REGIONAL</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Limon variedad cidra, Peso por unidad 300-350 g
Tipo	Fruta ácida
Calidad	Primera
Características Sensoriales	color verde característico, sin magulladuras, olor característico
<b>MANZANA DE AGUA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Peso por unidad 80-120 g
Tipo	Fruta ácida
Calidad	Primera
Características Sensoriales	color verde característico, sin magulladuras, olor característico
<b>NABO</b>	<b>ATADO</b>
Presentación	Embolsado transparente, Atado x 2 Kilos
Tipo	Fresco, maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de impurezas, bulbo hojas frescas, sin magulladuras, color hojas verde, bulbo blanco característico, olor característico.
<b>OLLUCO</b>	<b>KILOS</b>
Presentación	Embolsado transparente
Tipo	Fresco, maduro. Peso mínimo 50 g. unidad
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de impurezas, color amarillo característico, olor característico.





HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

<b>PAPA AMARILLA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Peso mínimo 200 –230 g.- unidad, tamaño homogéneo
Tipo	Tubérculo Fresco, maduro
Calidad	Primera
Características Organoléptica	Aspecto limpio, libre de magulladuras, sin rajaduras, sin surcos profundo, color, olor característico, sin tierra húmeda. Sin infestación por gusano o bacteria.
<b>PAPA CANCHAN</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Peso mínimo 250 –300 g.- unidad, tamaño homogéneo
Tipo	Tubérculo Fresco, maduro
Calidad	Primera
Características Organoléptica	Aspecto limpio, libre de magulladuras, sin rajaduras, sin surcos profundo, color, olor característico, sin tierra húmeda. Sin infestación por gusano o bacteria.
<b>PEREJIL</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Atado, Peso mínimo 500 g x atado
Tipo	Hojas y tallos Fresco, limpio
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto hojas limpias, libre de insectos e impurezas, color verde, olor característico
<b>PIMIENTO MORRON</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Peso mínimo 150 g. unidad
Tipo	Fresco
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, brillante, libre de magulladuras y rajaduras, color rojo y/o verde brillante, olor característico
<b>PIÑA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Natural. Peso mínimo 1.800 Kg
Tipo	Fruta Regional dulce, fresca, madura
Calidad	Primera
Características Organoléptica	color, olor y sabor característico
<b>PLÁTANO VERDE</b>	<b>CABEZA</b>
Presentación	Peso Promedio por unidad 180g. 35 a 40 unid. por racimo
Tipo	Fruta Fresco, maduro y verde
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto firme al tacto, sin magulladura, color, olor y sabor característico
<b>PLÁTANO MADURO (CAPIRONA)</b>	<b>CABEZA</b>
Presentación	Variedad capirona. Tamaño grande. Peso promedio por unidad 150g. 150 a 180 unid por racimo
Tipo	Fruta Fresco, maduro.



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto firme al tacto, sin magulladura, color, olor y sabor característico
<b>PORO</b>	<b>ATADO</b>
Presentación	Peso mínimo 1 Kg x ATADO
Tipo	Hortaliza Fresco, maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de impurezas, bulbo y hojas frescas, sin magulladuras, color: hojas verdes, bulbo blanco, olor característico
<b>RABANITO</b>	<b>ATADO</b>
Presentación	Peso mínimo, 1.5 Kg. por Atado
Tipo	Fresco, maduro
Calidad	Primera
Características Organoléptica	Aspecto limpio, sin magulladuras, libre de rajaduras, color olor característico
<b>ROMERO</b>	<b>ATADO</b>
Presentación	Peso mínimo 1/2 Kg x atado
Tipo	Hojas y tallos Fresco, limpio
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto hojas limpias, libre de insectos e impurezas, color verde, olor característico
<b>TOMATE</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Peso mínimo 100 g
Tipo	Fresco, maduro y semimaduro
Calidad	Primera
Características Organoléptica	Aspecto limpio, libre de magulladuras y rajaduras, color rojo intenso característico, olor característico
<b>TOMILLO</b>	<b>ATADO</b>
Presentación	Peso mínimo 1/2 Kg x atado
Tipo	Hojas y tallos Fresco, limpio
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto hojas limpias, libre de insectos e impurezas, color verde, olor característico
<b>ZANAHORIA</b>	<b>KILOS</b>
Presentación	Peso mínimo 250 – 280 g/ unidad
Tipo	Fresco, maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de magulladuras, y rajaduras, color anaranjado característico, olor característico
<b>QUESO FRESCO</b>	<b>KILOS</b>





HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Presentación	Producto derivado de la leche de vaca entera pasteurizada
Tipo	Queso fresco
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Consistencia blanda, color y olor característico, sin presencia de mohos.
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	6 meses posteriores a la fecha de entrega

Estos alimentos serán entregados al Área usuaria (servicio de nutrición), según cuadro de distribución.

**ALIMENTOS NO PERECIBLES (VIVERES)**

<b>AJI PANCA SECO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado en bolsa transparente, tamaño grande y uniforme
Tipo	Seco, deshidratado, brillante.
Calidad	Primera, cumplimiento NTP
Características Sensoriales	color sui géneris y olor aromático, característico, carentes de olor a humedad
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	6 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>ANIS ENTERO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado en bolsa transparente
Tipo	<b>anis común, a granel</b>
Calidad	Primera, cumplimiento NTP
Características Sensoriales	color sui géneris y olor aromático, característico, carentes de olor a humedad
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	6 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>CAFÉ INSTANTÁNEO</b>	<b>LATA</b>
Presentación	Lata x 200 g herméticamente cerrado
Tipo	<b>Café instantáneo, soluble</b>
Calidad	Primera, Café sin agregados de otros ingredientes.
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico, buen estado de conservación, sin abolladuras latas sin óxido
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	6 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>COCO RAYADO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado transparente
Tipo	Pulpa de coco deshidratada rayado, uniforme,
Calidad	Primera



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico, sin hongos o mohos
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>CANELA ENTERA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado transparente o en papel de primer uso, no impreso
Tipo	canela entera
Calidad	Primera, cumplimiento NTP, Código Sanitario
Características Sensoriales	color y olor característico, sabor característico, libre de mohos, libre de hongos
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	6 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>CHAMPIÑONES EN CONSERVA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	En lata x 425 g
Tipo	Champiñones en agua y sal,
Calidad	Primera. Cumplirán las Normas Técnicas de INDECOPI 209.031, 209.032, 209.038 y Código sanitario
Características Sensoriales	Consistencia sólida en agua, olor característico, sabor característico, no picante, , buen estado de conservación: sin abolladuras, no hinchadas, latas sin presencia de óxido
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	6 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>CHANCACA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado transparente o en papel de primer uso no impreso o chips
Tipo	De caña de azúcar
Calidad	Primera, cumplimiento NTP, Código Sanitario
Características Sensoriales	Textura sólida, Color y olor característico, sabor característico, libre de mohos, libre de hongos. Sin infestación.
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>CHUNO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado en material de papel x 25 kilos, herméticamente cerrado
Tipo	<b>Fécula de papa, soluble en agua</b>
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto seco, color blanco característico, olor y sabor característico. Sin gorgojos.
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>CLAVO DE OLOR</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado transparente o en papel de primer uso no impreso



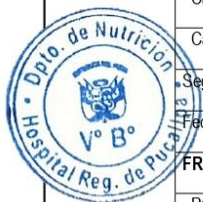
HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Tipo	clavo de olor seco
Calidad	Primera, cumplimiento NTP, Código Sanitario
Características Sensoriales	color y olor característico, aromático, sabor característico, libre de mohos, libre de hongos
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>COCO RALLADO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado transparente o en papel de primer uso no impreso
Tipo	Coco deshidratado, rallado
Calidad	Primera, cumplimiento NTP, Código Sanitario
Características Organoléptica	Color y olor característico, aromático, sabor característico, libre de mohos, libre de hongos
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>COCOA EN POLVO</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Embolsado, Sobres de 180 gr, herméticamente cerrado
Tipo	En polvo, de cacao, soluble instantánea.
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>COMINO ENTERO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado transparente
Tipo	<b>En grano (semillas) Entero</b>
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto homogéneo, color, olor característico
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>ESENCIA DE VAINILLA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Botella x 750 ML. Herméticamente cerrado
Tipo	Extracto de Vainilla en Líquido. Aromático.
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>FIDEO CABELLO DE ANGEL</b>	<b>BOLSA X 10 KG</b>
Presentación	Embolsado, bolsa de 250 g., herméticamente cerrado. Empaquetado por 10 Kilos



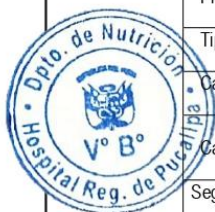
HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Tipo	fideos cabello de Ángel, de trigo duro
Calidad	Primera. Cumplimiento NTP, INDECOPI- 206.010
Características Sensoriales	Buen rendimiento, color, olor sabor característico, no gomoso
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>FIDEO CHINO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado, Bolsa de 250 g
Tipo	Fideos Chinos, de trigo duro
Calidad	Primera.
Características Sensoriales	<b>color amarillo</b> , olor y sabor característico, cocimiento rápido
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>FIDEO PASTA WANTAN</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Embolsado, bolsa de 500 g., herméticamente cerrado. Empaquetado por 10 Kilos
Tipo	Fideos Masa wantan, de trigo duro
Calidad	Primera. Cumplimiento NTP, INDECOPI- 206.010
Características Sensoriales	Buen rendimiento y presentación después de la cocción. Color, olor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	03 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>FREJOL UCAYALINO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado transparente
Tipo	<b>Leguminosa o Frejol seco</b>
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Color característico, libre de impurezas como piedrecillas, libre de gorgojos, sin signos de curado, sin olor a guardado
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>GALLETA SODA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Embolsado en Bolsas de polietileno herméticamente cerrado, de 120 g. aprox.
Tipo	Galleta de soda, de harina de trigo entero
Calidad	Primera, sin presencia de humedad, crocante
Características Sensoriales	Aspecto sólido, color, olor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>GELATINA</b>	<b>UNIDAD</b>



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

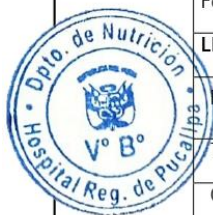
Presentación	Embolsado en paquetes de 20 sobres de 250 g. Herméticamente cerrado
Tipo	Granulado fino, Diversos sabores, de buena solubilidad
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto, olor, sabor característico (Al sabor que representa)
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>GLUTAMATO MONOSÓDICO</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	bolsas de polietileno por 1 Kilo, herméticamente cerrado
Tipo	Sazonador Soluble, Glutamato monosódico seco
Calidad	Primera, cumplimiento NTP
Características Sensoriales	color blanco y olor sui géneris carentes de olor a humedad, sin impurezas, ni sustancias extrañas aspecto característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>GUINDON</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado transparente. Herméticamente cerrado
Tipo	Guindones deshidratados, tamaño grande, uniforme
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto característico, color, sabor característico, libre de mohos, y hongos, libre de impurezas
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>LAUREL</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado transparente
Tipo	Hojas de laurel secas.
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor característico, enteras, sin hongos, limpias.
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>LECHE CONDENSADA</b>	<b>LATA</b>
Presentación	En lata de 400 g., buen estado de conservación.
Tipo	Latas sin abolladuras y sin óxidos, envoltura limpias y fácil lectura De leche evaporada Entera Y Azucarada.
Calidad	Primera, cumplimiento NTN No 202.005 y CODEX –STAN A-3 (1971)
Características Organoléptica	Aspecto, color, olor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente





HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>LECHE EVAPORADA ENTERA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	En lata de 395 g. buen estado de conservación.
Tipo	Latas sin abolladuras y sin óxidos Leche evaporada Entera
Calidad	Primera, cumplimiento NTN No 202.005 y CODEX –STAN A-3 (1971)
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>LECHE EVAPORADA DESCREMADA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	En lata de 400 g. buen estado de conservación.
Tipo	Latas sin abolladuras y sin óxidos Leche evaporada descremada
Calidad	Primera, cumplimiento NTN No 202.005 y CODEX –STAN A-3 (1971)
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>LECHE DESLACTOSADA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	En lata de 395 g. buen estado de conservación.
Tipo	Latas sin abolladuras y sin óxidos Leche Evaporada sin lactosa
Calidad	Primera, cumplimiento NTN No 202.005 y CODEX –STAN A-3 (1971)
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>MAICENA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Empaquetado en envase de papel de 100g. Por 96 unid. herméticamente cerrada
Tipo	Fécula de maíz deshidratada
Calidad	Primera, uniforme, sin grumos
Características Sensoriales	Color característico, libre de impurezas, libre de hongos
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>MAIZ MOTE</b>	<b>KILO</b>
Presentación	A granel, envase de papel, herméticamente cerrado
Tipo	Entero, pelado
Calidad	Primera



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Características Sensoriales	Granos enteros, grandes, color, olor, sabor característico, libre de impurezas
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>MANÍ PELADO ENTERO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	
Tipo	Envase de plástico, herméticamente cerrado
Calidad	Entero, pelado
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Granos enteros, grandes, color, olor, sabor característico libre de humedad, libre de hongos.
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>MANTEQUILLA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	
Tipo	En Envoltura de alta precisión por gramos herméticamente cerrado
Calidad	<b>Mantequilla con sal, de leche entera de vaca. De 200 g.</b>
Calidad	Primera. No margarina
Características Sensoriales	Aspecto característico, homogéneo, sólido, olor característico. Sabor característico. No rancia
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>MANZANILLA FILTRANTE</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	
Tipo	Sobres por 100 sobres, herméticamente cerrado
Calidad	<b>Filtrante, soluble</b>
Calidad	Primera.
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>MAYONESA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	
Tipo	Sachet de 500 g. Herméticamente cerrado
Calidad	Crema, de huevo, zumo de limón y condimentos selectos
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>MERMELADA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	
Tipo	Pote de vidrio. Por 1 kilo Herméticamente cerrado
Tipo	Mermelada con frutas de fresa.





HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
<b>MANJAR BLANCO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Pote de vidrio. Por 0.5 kilo Herméticamente cerrado
Tipo	Manjar blanco
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>MOSTAZA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Sachet de 100 g. Herméticamente cerrado
Tipo	De Semillas de mostaza procesada y con condimentos
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>PALILLO MOLIDO A GRANEL</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado, herméticamente cerrado
Tipo	Palillo deshidratado. Cúrcuma deshidratado
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto, color amarillo fuerte, olor característico, libre de humedad, sin adulteraciones
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>PASA SIN PEPA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado transparente
Tipo	Secas, negras, sin semillas, grande y uniforme,
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico, sin hongos o mohos
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>PIMENTÓN EN POLVO</b>	<b>KILO</b>



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Presentación	Embolsado transparente
Tipo	En polvo deshidratado, sin mohos, sin hongos, sin adulteraciones
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
<b>PIMIENTA ENTERA EN GRANO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado transparente
Tipo	a granel, negras, secas sin mohos, sin hongos, libre de humedad
Calidad	Primera
Características Organoléptica	Aspecto, color, olor y sabor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>SALSA DE BARBACOA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Bolsa 510 g Herméticamente cerrada
Tipo	Consistencia pastosa
Calidad	Primera.
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
Seguridad	Rgistro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>SALSA DE INGLESA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Botella de 510 g Herméticamente cerrada
Tipo	Consistencia pastosa
Calidad	Primera.
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
Seguridad	Rgistro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>SALSA DE TAMARINDO</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Botella 500 g Herméticamente cerrada
Tipo	Consistencia pastosa
Calidad	Primera.
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
Seguridad	Rgistro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>SALSA DE OSTION</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Botella 260 g Herméticamente cerrada
Tipo	Extracto de ostras.



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Calidad	Primera.
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>SALSA DE TOMATE</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Bolsa 80 g Herméticamente cerrada
Tipo	Consistencia pastosa
Calidad	Primera.
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
Seguridad	Rgistro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>SALSA DE TAUSI</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Bolsa 500 g Herméticamente cerrada
Tipo	Consistencia pastosa
Calidad	Primera.
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
Seguridad	Rgistro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>SEMOLA DE TRIGO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado bolsas de papel x 25 kilos, sin grumos
Tipo	Sémola de trigo duro
Calidad	Primera, buen rendimiento a su cocción
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico, libre de humedad
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>SILLAO-SALSA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	botella de 500 ml. Herméticamente cerrado
Tipo	<b>Sillao de soya, con sal, especial.</b>
Calidad	Primera, cumplimiento NTP
Características Sensoriales	Color y Olor característico, libre de impurezas, carentes de Sustancias extrañas
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>SILLAO OSCURO</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	botella de 500 ml., herméticamente cerrado



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Tipo	Sillao de soya, con sal y melaza
Calidad	Primera, cumplimiento NTP
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>SOYA ENTERA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado transparente
Tipo	Leguminosa Entera, seca
Calidad	Primera, libre de impurezas, libre de mohos, libre de hongos
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>TE A GRANEL</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado transparente
Tipo	Hojas deshidratadas, a granel, negras, sin mohos, sin Hongos, libre de humedad
Calidad	Primera, cumplimiento NTP
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
<b>TRIGO ENTERO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado paquetes de 1 Kg. Herméticamente cerrado
Tipo	Grano entero,
Calidad	Primera, cumplimiento NTN – INDECOPI 205.050
Características Sensoriales	Aspecto homogéneo, color y olor suigéneris, carentes de olor a humedad, libre de cuerpos extraños
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>VINAGRE</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Botella de plástico de 500 ml. Herméticamente cerrado
Tipo	Tinto y blanco
Calidad	Primera, cumplimiento NTN – INDECOPI 205.050
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>ACEITUNAS EN BOTIJA</b>	<b>KILOS</b>
Presentación	Embolsado transparente
Calidad	Primera Cumplimiento de CODEXX - STAN 66-1981
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico. Que no amargue.
<b>CEBADA</b>	<b>KILO</b>





HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Presentación	A granel, en bolsa de papel cerrado
Tipo	Cebada
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Granos enteros, aspecto, color, olor y sabor característico, sanos y limpios, libre de humedad

#### 6. PLAZO DE ENTREGA

El plazo de ejecución de la prestación, será de setenta y cinco (75) días calendario. Durante el plazo de entrega el Contratista deberá suministrar los alimentos conforme al cronograma de entrega proporcionado por el Servicio de Nutrición.

##### Para la primera entrega

Los alimentos serán entregados en un plazo máximo de dos (02) días calendarios, contados a partir del día siguiente de firmado el contrato, y previa coordinación con el Servicio de Nutrición.

##### Para las siguientes entregas

###### CARNE DE PESCADO

De acuerdo al cronograma elaborado por el Servicio de Nutrición y previa coordinación, los productos alimentos "Carne roja, vísceras, aves y derivados", se entregarán de (01-03) veces por semana, en horario de 7:00am a 9:00am.

###### VIVERES SECOS

De acuerdo al cronograma elaborado por el Servicio de Nutrición y previa coordinación, los productos alimentos "Viveres Secos", se entregarán dos (02) veces al mes, al inicio de cada mes y a la quincena, en horario de 7:00am a 09:00am.

###### PRODUCTOS DE PANIFICACION

La entrega es diaria De acuerdo al cronograma elaborado por el Servicio de Nutrición y previa coordinación, los productos se entregarán todos los días a primera hora 5:00 am.

###### FRUTAS Y VERDURAS

De acuerdo al cronograma elaborado por el Servicio de Nutrición y previa coordinación, los productos alimentos "Frutas y Verduras", se entregarán dos (02) veces por semana, en horario de 7:00am a 09:00am.

#### 7. TRANSPORTE DE PRODUCTOS

El transporte de los alimentos debe cumplir con las normas mínimas de Higiene para el traslado de los productos.

El transporte de los víveres desde el lugar de su procedencia al Servicio de Nutrición del Hospital Regional de Pucallpa – HRP, deberá efectuarse en vehículos de uso exclusivo para este fin y en condiciones tales que no afecten su calidad e inocuidad. Es por este motivo que el (los) vehículo (s) utilizados por el contratista para suministrar los víveres que le sean adjudicados deberán contar con Certificado de Desinfección, y los insumos deberán ser transportados en (coolers, cajas térmicas de fácil higienización ) Al Hospital Regional de Pucallpa.

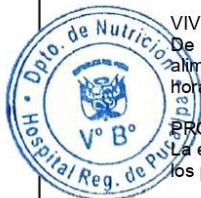
#### 7.2 MANIPULACION DE ALIMENTOS

El personal que interviene en el proceso de manipulación del insumo deberá contar con Carnet Sanitario Vigente y Capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación (10 horas).

Asimismo, durante la fase de ejecución contractual, el personal que participa en la manipulación de carga y descarga de las materias primas e insumos, debe portar indumentaria limpia, adecuada con botas, gorro y uniforme de la empresa para el reparto de alimentos, portando su carnet sanitario. (NTS N° 173-MINSA/2021/DIGESA).

#### 8. LUGAR DE ENTREGA

En el almacén del Servicio de Nutrición del Hospital Regional de Pucallpa, (actualmente en el segundo piso del Comedor 18) sito en Jr. Atahualpa cdra. 3 – Calleria – Coronel Portillo - Pucallpa.



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

#### **9. RECEPCIÓN DEL BIEN**

La recepción y conformidad de la prestación se regula por la disposición en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado: "... es responsabilidad del área usuaria. En el caso de bienes, la recepción es responsabilidad de área de almacén y la conformidad es responsabilidad del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional de Pucallpa.

#### **10. FORMA DE PAGO**

La Entidad realizará el pago en SOLES de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGO PARCIALES.

Para el trámite de pago la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Orden de Compra.
  - Informe de Conformidad del funcionario responsable de la jefatura del servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional de Pucallpa.
  - Acta de Conformidad del funcionario responsable de la jefatura del servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional de Pucallpa, previo visto bueno del responsable del Servicio de Alimentación quien Verificará la calidad y el Área de Almacén del Hospital Regional de Pucallpa emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago (Factura).  
Guía de Remisión.  
Copia de orden de compra.



Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes en el Jr. Aguaytia Nro. 605 (Ref. Hospital de Contingencia) del Distrito de Yarinacocha – Provincia de Coronel Portillo – Departamento de Ucayali.

El plazos para los pagos están establecidos en el artículo 171° del RLCE.

#### **11. CONFORMIDAD DE PAGO**

La conformidad de la prestación será otorgada por el responsable de la jefatura del servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional de Pucallpa, previo visto bueno del responsable del Servicio de Alimentación quien Verificará la calidad y el Área de Almacén del Hospital Regional de Pucallpa.

#### **12. PLAZO PARA EL PAGO**

Según el artículo 171.1 del reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado "La Entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendarios siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, servicios en general y consultoría, siempre que se verifique las condiciones establecidas en el contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

En el almacén del Servicio de Nutrición del Hospital Regional de Pucallpa, (actualmente en el segundo piso del Comedor 18) sito en Jr. Atahualpa cdra. 3 – Calleria – Coronel Portillo - Pucallpa.

#### **13. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA**

El contratista es responsable por la calidad de los bienes ofertados por un plazo (según lo indicado en su cotización) y por los vicios ocultos de los bienes por un plazo de un (01) año, contando a partir del día siguiente de la conformidad otorgada.

#### **14. PENALIDADES**

Si el proveedor no cumple con la entrega de los bienes dentro del plazo estipulado en la Orden de Compra, la Entidad la aplicará una penalidad por cada día de retraso, hasta por un monto equivalente al 10% del monto de la contratación. La penalidad se aplicará automáticamente y se calcula de acuerdo al siguiente detalle:



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Penalidad diaria:  $\frac{0.10 \times \text{monto del contrato}}{F \times \text{plazo en días}}$

Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días  $F = 0.40$

Para plazo mayores a sesenta (60) días  $F = 0.25$

El Área Usuaria, además de incluir la Penalidad por retraso injustificado podrá incluir otro tipo de penalidades.

#### 15. DISPOSICIONES GENERALES

Todos los aspectos del presente requerimiento no contemplados en los términos de referencia se regirán por la ley de contrataciones del estado y su reglamento, así como las disposiciones legales vigentes aplicables a la presente contratación.

#### 16. REQUISITOS DE HABILITACIÓN

##### A. CAPACIDAD LEGAL

##### HABILITACIÓN

##### Requisitos

- Para el pescado, autorización del local para el tratamiento y conservación, emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.
- Certificado de salubridad, emitido por la Entidad competente, a nombre del postor (persona natural o jurídica).
- Certificado de fumigación, desinsectación y desratización de los ambientes donde se expende y/o almacena los productos, realizado por una empresa acreditada por el MINSA, debe encontrarse vigente a la fecha de presentación de producto.
- Carnet de Sanidad y Certificado de capacitación en Manipulación de Alimentos; dos (02) personal del postor.
- Registro Sanitario de los alimentos objeto de la presente convocatoria.
- Certificado de desinfección de unidad destinada para el transporte de alimentos, el cual deberá estar vigente durante el periodo que dure el abastecimiento.
- Para los bienes importados, copia de la Autorización sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, según el art. 40 del D.S. N° 004-2011-AG.

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

Promesa de consorcio firmas legalizadas, en la que se consigne los integrantes, el representante común, domicilio común y obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio, así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones.

La promesa de consorcio debe ser suscrita por cada uno de los integrantes.

La promesa de consorcio se encuentra facultado para actuar a nombre y representación del mismo en todos los actos referidos al procedimiento de selección suscripción y ejecución del contrato, con amplias y suficientes facultades.





HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

**Acreditación**

- En el caso de productos hidrobiológicos el postor deberá presentar Certificado de autorización para el tratamiento y conservación emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.
- Copia de Certificado de salubridad, emitido por la Entidad competente, a nombre del postor (persona natural o jurídica).
- Copia de Certificado de fumigación, desinfección y desratización de los ambientes donde se expende y/o almacena los productos, realizado por una empresa acreditada por el MINSA, debe encontrarse vigente a la fecha de presentación de producto.
- Copia de carnet sanitario y copia del certificado de capacitación de manipulación de alimentos del personal del postor.
- Copia de Registro Sanitario de los alimentos objeto de la presente convocatoria (viveres secos).
- Copia de Certificado de Desinfección del vehículo que será utilizado durante la ejecución de la prestación de la ejecución del contrato.
- Para los bienes importados, copia de la Autorización sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, según el art. 40 del D.S. N° 004-2011-AG.

**B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD**

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a TRES (03) VECES, 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 monto que no debe superar el 25% del valor estimado por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la 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: viveres secos, productos lácteos, panes en general, pescados y mariscos, verduras y frutas en general.

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>1</sup>, correspondientes a un máximo de veinte

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

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

(...)

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



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

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.

PUCALLPA, FEBRERO DEL 2024

 HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA  
*Nut. Yuri Patomino Llanos*  
CNP. 3397  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

<b>A.</b>	<b>CAPACIDAD LEGAL</b>
	<b>HABILITACIÓN</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para el pescado, autorización del local para el tratamiento y conservación, emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</li> <li>• Certificado de salubridad, emitido por la Entidad competente, a nombre del postor (persona natural o jurídica).</li> <li>• Certificado de fumigación, desinsectación y desratización de los ambientes donde se expende y/o almacena los productos, realizado por una empresa acreditada por el MINSA, debe encontrarse vigente a la fecha de presentación de producto.</li> <li>• Carnet de Sanidad y Certificado de capacitación en Manipulación de Alimentos; dos (02) personal del postor.</li> <li>• Registro Sanitario de los alimentos objeto de la presente convocatoria.</li> <li>• Certificado de desinfección de unidad destinada para el transporte de alimentos, el cual deberá estar vigente durante el periodo que dure el abastecimiento.</li> <li>• Para los bienes importados, copia de la Autorización sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, según el art. 40 del D.S. N° 004-2011-AG.</li> </ul> <p>En caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.</p> <p>Promesa de consorcio firmas legalizadas, en la que se consigne los integrantes, el representante común, domicilio común y obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio, así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones.</p> <p>La promesa de consorcio debe ser suscrita por cada uno de los integrantes.</p> <p>La promesa de consorcio se encuentra facultado para actuar a nombre y representación del mismo en todos los actos referidos al procedimiento de selección suscripción y ejecución del contrato, con amplias y suficientes facultades.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En el caso de productos hidrobiológicos el postor deberá presentar Certificado de autorización para el tratamiento y conservación emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.</li> <li>• Copia de Certificado de salubridad, emitido por la Entidad competente, a nombre del postor (persona natural o jurídica).</li> <li>• Copia de Certificado de fumigación, desinfección y desratización de los ambientes donde se expende y/o almacena los productos, realizado por una empresa acreditada por el MINSA, debe encontrarse vigente a la fecha de presentación de producto.</li> <li>• Copia de carnet sanitario y copia del certificado de capacitación de manipulación de alimentos del personal del postor.</li> <li>• Copia de Registro Sanitario de los alimentos objeto de la presente convocatoria (viveres secos).</li> <li>• Copia de Certificado de Desinfección del vehículo que será utilizado durante la ejecución de la prestación de la ejecución del contrato.</li> <li>• Para los bienes importados, copia de la Autorización sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, según el art. 40 del D.S. N° 004-2011-AG.</li> </ul>



B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a 476,151.96 (cuatrocientos setenta y seis mil ciento cincuenta y uno y 96/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de 119,037.99 (ciento diecinueve mil treinta y siete y 99/100 soles) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes viveres secos, productos lácteos, panes en general, pescados y mariscos, verduras y frutas en general.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>12</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>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 <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el <b>Anexo N° 9</b>.</p>

<sup>12</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

(...)

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





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".*



**CAPÍTULO IV**  
**FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

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



## 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 **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO PARA EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA**, POR UN PERIODO DE SETENTA Y CINCO (75) DIAS DEL 2024, que celebra de una **20205390546**, con domicilio legal en **Jirón Agustín Cauper Nro. 285 Distrito de Calleria, Provincia de Coronel Portillo, Departamento de Ucayali**, 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° 001-2024-GRU-HRP-CS-1** para la contratación de **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO PARA EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA, POR UN PERIODO DE SETENTA Y CINCO (75) DIAS DEL 2024**, 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 **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO PARA EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA, POR UN PERIODO DE SETENTA Y CINCO (75) DIAS DEL 2024**.

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

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

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

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO**<sup>13</sup>

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en SOLES, en PAGOS PARCIALES, 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

<sup>13</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.





para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

#### **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 DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN**

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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



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

#### **Importante**

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

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



ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>14</sup>**

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

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

**CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

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

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

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

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

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

\_\_\_\_\_  
"LA ENTIDAD"

\_\_\_\_\_  
"EL CONTRATISTA"

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>15</sup>.*

<sup>14</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

<sup>15</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>



## ANEXOS



**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2024-GRU-HRP-CS-1**

Presente.-

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

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

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>17</sup>

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>16</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>17</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.





**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2024-GRU-HRP-CS-1**

Presente.-

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

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>18</sup>	Sí		No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>19</sup>	Sí		No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>20</sup>	Sí		No	
Correo electrónico :				

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:
-----------------------------------

<sup>18</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>19</sup> Ibídem.

<sup>20</sup> Ibídem.



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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
6. Notificación de la orden de compra<sup>21</sup>

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción, en el plazo máximo de dos (2) días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del representante  
común del consorcio**

**Importante**

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



<sup>21</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

## ANEXO N° 2

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

Señores

**HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2024-GRU-HRP-CS-1**

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

**HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2024-GRU-HRP-CS-1**

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

**HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2024-GRU-HRP-CS-1**

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

**HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2024-GRU-HRP-CS-1**

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] [ % ]<sup>22</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [ % ]<sup>23</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>24</sup>



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

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

<sup>24</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

**Importante**

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



ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores  
**HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2024-GRU-HRP-CS-1**  
Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.
- En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:  
"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]".



## ANEXO N° 7

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

Señores

**HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2024-GRU-HRP-CS-1**

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 empresa<sup>25</sup> 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.<sup>26</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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



<sup>25</sup> En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

<sup>26</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2024-GRU-HRP-CS-1  
Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>27</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>28</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>29</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>30</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>31</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>32</sup>
1										
2										
3										

<sup>27</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>28</sup> Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

<sup>29</sup> Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN *“Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz”*. Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, *“... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe”*.

<sup>30</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>31</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>32</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.





Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>27</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>28</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>29</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>30</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>31</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>32</sup>
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  
**HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2024-GRU-HRP-CS-1**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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



## ANEXO N° 10

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

Señores

**HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2024-GRU-HRP-CS-1**

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

**HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2024-GRU-HRP-CS-1**

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.*

