

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

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



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

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"> • Abc | Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores. |
| 4 | <div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc | Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores. |
| 5 | <div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • Xyz | Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases. |

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

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

LICITACIÓN PÚBLICA N°

01-2024-HRL-CS

III CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

SUMINISTRO DE VIVERES FRESCOS SIN FICHA TECNICA PARA EL HOSPITAL
REGIONAL DE LORETO

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

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

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

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

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

Advertencia

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

Importante

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

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.*
- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

Importante

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

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

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).

2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.

3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.

4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

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

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de SUMINISTRO DE VIVERES FRESCOS SIN FICHA TECNICA APROBADA PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE LORETO

| ITEM | DESCRIPCION | UNIDAD DE MEDIDA | ESPECIFICACION TECNICA | CANTIDAD ANUAL (*) |
|------|-------------|------------------|---|--------------------|
| 1 | AJI DULCE | Kilo | TIPO: Producto fresco PRESENTACION: Kilo, resistente a la manipulación, transportes y almacenaje. Características: Es una hortaliza de forma, tamaño y color variable. Piel lisa sin manchas, puede ser verde, rojo, amarillo, naranja, sabor dulce, debe ser de adecuado estado de madurez, fresco, olor característico y de primera, tallo verde y rígido. | 720.00 |
| 2 | AJI MIRASOL | Kilo | TIPO: Producto fresco PRESENTACION: Kilo resistente a la manipulación, transportes y almacenaje. Características: Es una hortaliza de forma, piel lisa sin manchas color que varía amarillo a naranja, sabor picante, adecuado estado de madurez, fresco, olor característico y de primera calidad. | 720.00 |
| 3 | ALBAHACA | Kilo | TIPO: Hierba aromática PRESENTACIÓN: Hojas anchas, color verde, jugosas, aterciopelada al tacto y aromáticas. Características: Planta herbácea, cuyo tallo alcanza una altura de poco más de medio metro. Las hojas anchas, poseen color verde, con un tono mucho más vivo en la parte superior. Su follaje es muy aromático. Sus pequeñas flores, que salen agrupadas, de color blanco o lavanda. | 180.00 |

| | | | | |
|---|---------------|--------|---|----------|
| 4 | APIO | Kilo | <p>TIPO: Producto fresco</p> <p>PRESENTACION: Atado en cabezas x kilos</p> <p>Características: Tallos estriados de 10 a 20 cm, que forman una gruesa penca con hojas acunadas. Toda la planta tiene un fuerte sabor acre, característico aroma</p> | 492.00 |
| 5 | ARVEJA FRESCA | Kilo | <p>Tipo: Legumbre.</p> <p>PRESENTACION: Producto Natural en presentación de kilo,</p> <p>Características: Producto en vaina, color verde, olor característico, sin alteraciones organolépticas.</p> | 480.00 |
| 6 | BETERRAGA | Kilo | <p>Tipo: Hortaliza raíz de forma globular o cilíndrica.</p> <p>PRESENTACION:</p> <p>Embolsado a granel según cantidad requerida.</p> <p>Características:</p> <p>Grado correcto de maduración, tamaño adecuado (10 cm)</p> | 480.00 |
| 7 | BOFE DE RES | Kilo | <p>TIPO: Viscera de animal</p> <p>PRESENTACION: por kilo</p> <p>Características: Color oscuro, textura húmeda y suave.</p> | 240.00 |
| 8 | BROCOLI | Kilo | <p>TIPO: Vegetal fresco</p> <p>PRESENTACION: Deberán estar limpios, frescos, enteros y sanos. Pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener un grado de madurez comercial, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones.</p> <p>Características: Estar libres de decaimiento, productos marchitos, estar libres de maduración excesiva, estar exentos de decoloración del racimo o de las hojas, estar libres de daños causados por la congelación, estar exentos de suciedad, olores, sabores u otros materiales ajenos al producto, estar exentos de enfermedades, insectos o daños causados por estos.</p> | 480.00 |
| 9 | CAIGUA | Unidad | <p>TIPO: Producto natural</p> <p>PRESENTACION: Por unidad</p> <p>Características: Adecuado estado de madurez, de mínimo 12 cm largo, color homogéneo verdoso claro, frescos, sin picaduras y de primera calidad.</p> | 7,200.00 |
| | CAIMITO | Unidad | <p>TIPO: Fruto regional</p> | 840.00 |

| | | | | |
|----|------------------------------|------|--|----------|
| 10 | | | PRESENTACION: Por unidad Características: sabor característico, cáscara firme de color amarillo. Estado de madurez. | |
| 11 | CAMU CAMU | Kilo | TIPO: Fruto regional PRESENTACIÓN: Por kilo Características: Sabor ácido característico, olor exótico bastante agradable, color piel violácea roja con pulpa amarilla. | 480.00 |
| 12 | CARAMBOLA | Kilo | TIPO: Fruta de estación PRESENTACIÓN: Por kilo Características: fruto en forma de estrella de cáscara dura de textura suave. | 492.00 |
| 13 | CARNE DE CERDO CON HUESO | Kilo | TIPO: Carne de cerdo PRESENTACION: Por kilo; resistente a la manipulación, transportes y almacenaje. Características: Carne fresca, olor característico, color rosa, no estar maloliente y de primera calidad. | 1,200.00 |
| 14 | CARNE DE RES PECHO SIN HUESO | Kilo | TIPO: Carne fresca de res. PRESENTACION: Por kilo; resistente a la manipulación, transportes y almacenaje. Características: Carne fresca, olor característico, color rojizo brillante, no estar maloliente y de primera calidad. | 720.00 |
| 15 | CARNE DE RES LOMO | Kilo | TIPO: Carne fresca de res. PRESENTACION: Por Kilo, obtenido en depósito de plástico e higiénicos de primer uso, resistente a la manipulación, transportes y almacenaje. Características: Carne fresca, transportada a temperatura de refrigeración (5-10 ° C), de primera calidad, olor característico, color rojo cerezo brillante, no estar maloliente. | 1,080.00 |
| 16 | CARNE DE RES MOLIDA | Kilo | TIPO: Carne de res molida. PRESENTACION: Por Kilo, obtenido en depósito de plástico e higiénicos de primer uso, resistente a la manipulación, transportes y almacenaje. Características: Carne fresca, primera calidad, color rojo cerezo brillante, de olor característico, no estar maloliente. | 600.00 |
| 17 | CARNE DE MAJAS SECO | Kilo | TIPO: Carne del monte PRESENTACION: Por kilo | 720.00 |

| | | | | |
|----|-----------------------------|--------|---|----------|
| | | | Características: Carne de procedencia del monte (majas), con sal, deshidratado ahumado, olor característico, no estar maloliente y de primera calidad. | |
| 18 | CHORIZO (#) | Kilo | TIPO: Embutido PRESENTACIÓN: Por kilo. Características: Producto cárnico crudo preparado a partir de carne de cerdo embutido en tripa natural con diámetro de 28 a 32 mm y 10 cm de longitud. Color rojo oscuro con tonos blanquecinos, olor y sabor característico. | 300.00 |
| 19 | CEBOLLA CHINA (Atado) | Unidad | TIPO: Producto natural PRESENTACION: Atado en cabezas x 150 gramos. Características: Rama en forma de junco, fresca, son fasciculadas, verticalmente hasta 20-30 cm | 120.00 |
| 20 | CECINA | Kilo | TIPO: Carne de cerdo seca PRESENTACION: Por Kilo Características: Deshidratada, con sal ahumada, olor característico, no estar maloliente y de primera calidad. | 960.00 |
| 21 | CHICLAYO VERDURA (atado) | Unidad | TIPO: Producto natural PRESENTACION: Atados en rollo por 200 grs. Características: Color verde claro, de olor característico | 720.00 |
| 22 | CULANTRO (atado) | Unidad | TIPO: Producto natural PRESENTACION: Atado en rollo x 200 grs. Características: Color verde intenso brillante, con un olor agradable, tallo y raíz limpio. | 720.00 |
| 23 | COCONA | Kilo | TIPO: Fruta regional PRESENTACION: Por kilo Características: Fruto ovoide, de 6 a 12 cm, de cáscara sana, exenta de golpes, aptas para el consumo con olor y sabor característicos. Grado característico de madurez. | 4,800.00 |
| 24 | COLIFLOR | Kilo | TIPO: Hortaliza PRESENTACION: Por kilo Características: Planta con abundantes cabezas florales, en forma de árbol, sobre ramas que nacen de un grueso tallo comestible, color claro. | 480.00 |
| 25 | ESPINACA | Kilo | TIPO: Hortaliza natural | 120.00 |

| | | | | |
|----|-------------------------|------|--|----------|
| | (Peso) | | PRESENTACION: Kilo, resistente a la manipulación, transporte y almacenaje. Características: De primera calidad, hojas lisas o rizadas color verde dispuestas en roseta que surgen de un tallo más o menos ramificado, el tallo mide unos 15 centímetros de largo y con las hojas cerca de 20 centímetros, sabor ligeramente con acidez, pero agradable. | |
| 26 | HIERBA BUENA (atado) | Kilo | TIPO: Hierba natural PRESENTACION: Atado x 150 g Características: Color verde intenso, no presentar barro y de primera calidad. | 48.00 |
| 27 | HIGADO DE RES | Kilo | TIPO: Vísceras de res regional PRESENTACION: Por kilo resistente a la manipulación, transportes y almacenaje. Características: Vísceras frescas, olor característico, color rojo oscuro, no estar maloliente y de primera calidad. | 1,320.00 |
| 28 | HOT DOG DE POLLO (#) | Kilo | TIPO: Embutido PRESENTACIÓN: Empaques de polietileno. Características: Embutido escaldado constituido por tejido muscular crudo y tejido graso finamente picado, agua, sales y condimentos, 15 cm de longitud. Olor y sabor característicos. De color rosado y textura consistente. | 144.00 |
| 29 | HUACATAY | Kilo | TIPO: Producto natural, hierba aromática y saborizante PRESENTACION: Atados Características: Color verde oscuro, de olor característico, sazónador natural. | 72.00 |
| 30 | HUMARI | Kilo | TIPO: Fruto regional PRESENTACIÓN: Cáscara consistente, sabor y olor característicos. Características: Grado aceptable de madurez. | 996.00 |
| 31 | KION FRESCO | Kilo | TIPO: Especia natural PRESENTACION: Por kilo, resistente a la manipulación, transportes y almacenaje. Características: Fresco, limpio, tamaño regular y de primera calidad | 60.00 |
| 32 | LECHUGA CRIOLLA | kilo | TIPO: Hortaliza de hojas PRESENTACIÓN: Hojas color verde oscuro en su máximo desarrollo foliar. Características: Sin alteraciones organolépticas como hojas sueltas o deformadas. | 300.00 |

| | | | | |
|----|-----------------|------|---|----------|
| 33 | LIMA DULCE | Kilo | <p>TIPO: Producto natural</p> <p>PRESENTACION: Unidad, resistente a la manipulación, transportes y almacenaje.</p> <p>Características: La piel del fruto es amarillo claro cuando está maduro; el zumo es más dulce que ácido, pesa de 80 a 100 gramos cada uno.</p> | 1,092.00 |
| 34 | MANZANA DE AGUA | Kilo | <p>TIPO: Fruta natural.</p> <p>PRESENTACIÓN: Embolsado o en jabas según cantidad requerida Características: Piel Lisa, por lo general de cáscara verde y con partes rojas, dulce con poco ácido, aromática y de piel blanda.</p> | 240.00 |
| 35 | MONDONGO | Kilo | <p>TIPO: Vísceras de res regional.</p> <p>PRESENTACION: Por kilo</p> <p>Características: Vísceras frescas compuesta por el estómago de vaca, olor característico, exento de putrefacción y de primera calidad.</p> | 792.00 |
| 36 | NABO | Kilo | <p>TIPO: Fresco de primera calidad</p> <p>PRESENTACION: Por Kilo, resistente a la manipulación, transportes y almacenaje.</p> <p>Características: Con características organolépticas propias del producto según las Normas Técnicas Peruanas vigentes. Buen estado de maduración, sin hojas, tierno en buen estado.</p> | 240.00 |
| 37 | OLLUCO | Kilo | <p>TIPO: Tubérculo</p> <p>PRESENTACION: Por kilo</p> <p>CARACTERÍSTICAS: correcto grado de madurez, color amarillo con manchas oscuras, piel lisa, firme al tacto sin magulladuras ni golpes</p> | 360.00 |
| 38 | PAPA AMARILLA | Kilo | <p>TIPO: Tubérculo natural de primera calidad.</p> <p>PRESENTACION: Por Kilo, resistente a la manipulación, transportes y almacenaje.</p> <p>Características: Enteros, cascara de color marrón claro, su interior de color amarillo homogéneo característico, sin picaduras, ni tierra, apariencia fresca, libre de zonas putrefactas parcial o total.</p> | 1,800.00 |
| 39 | PATE A GRANEL | Kilo | <p>TIPO: Pasta untable de carne picada</p> <p>PRESENTACION: Por kilo</p> | 240.00 |

| | | | | |
|----|------------------------|--------|--|----------|
| | | | Características: De hígado de cerdo, envasado en plástico completamente cerrado, olor y sabor característicos. | |
| 40 | PEPINO MELON | Kilo | TIPO: Pepino verde o pepinillo PRESENTACION: Por kilo Características: Fruta que tiene forma de baya, con gran contenido de agua, cáscara de color amarillo verdoso, textura carnosa, jugosa, textura externa firme. | 492.00 |
| 41 | PAICHE SECO | Kilo | TIPO: Pescado regional seco PRESENTACION: Por kilo, resistente a la manipulación, transporte y almacenaje. Características: Deshidratado, con sal olor característico, color amarillento, sin presencia de partículas extrañas, no estar maloliente y de primera calidad. | 900.00 |
| 42 | PESCADO DONCELLA | Kilo | TIPO: Pescado regional PRESENTACION: Por kilo, resistente a la manipulación, transporte y almacenaje, peso neto comestible. Características: Carne fresca, rosada con olor característico, sin presencia de partículas extrañas, no estar maloliente y de primera calidad. | 960.00 |
| 43 | PESCADO SÁBALO | Kilo | TIPO: Pescado regional PRESENTACION: Por kilo, resistente a la manipulación, transporte y almacenaje. Características: Carne fresca, rosada con olor característico, sin presencia de partículas extrañas, presión dactilar sin hundimiento. | 900.00 |
| 44 | PIÑA | Unidad | TIPO: Fruta tropical PRESENTACION: Por unidad Características: Pulpa de color amarillo a blanco rodeada de brácteas que forman la piel del fruto, en el extremo superior las brácteas se transforman en una corona de hojas verdes, olor y sabor dulce característico, 30 cm de largo y 15 de ancho. Su peso ronda los 2 kilos. | 720.00 |
| 45 | PLATANO VERDE | UNIDAD | TIPO: Natural de primera calidad PRESENTACION: Por cabeza x 10 unidades. Características: Adecuado estado de madurez, olor característico, cascara fresca. | 1,200.00 |
| 46 | PLATANO GUINEO MANZANA | Unidad | TIPO: Natural de primera calidad | 4,992.00 |

| | | | | |
|----|---------------------------|--------|---|-----------|
| | | | <p>PRESENTACION: Por cabeza x 10 unidades resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.</p> <p>Características: Adecuado estado de madurez, de 12 cm a mas c/u, olor característico, cascara fresca y en buen estado de conservación.</p> | |
| 47 | POLLO ENTERO SIN VISCERAS | Kilo | <p>TIPO: Pollo</p> <p>PRESENTACION: Por kilo, con peso mínimo de 2.00 kg. Resistente a la manipulación, transportes y almacenaje.</p> <p>Características: Pollo beneficiado al cual se le ha cortado las patas a nivel de la articulación, el cuello a nivel de la vértebra, textura firme, olor característico a pollo saludable. Debe estar libre de residuos químicos, material fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas de ave sin viseras, gordo, carne blanca, buena y fresca.</p> | 16,800.00 |
| 48 | PORO | Kilo | <p>TIPO: Fresco de primera calidad</p> <p>PRESENTACION: Por kilo, limpias.</p> <p>Características: Cabezas grandes, Limpios, sanos, tiernos. Limpias libres de materias extrañas.</p> | 240.00 |
| 49 | RABANITO | Kilo | <p>TIPO: Fresco de primera calidad</p> <p>PRESENTACION: Por kilo.</p> <p>Características: Cabezas grandes, limpios, sanos, tiernos. Limpias libres de materias extrañas.</p> | 288.00 |
| 50 | SACHA CULANTRO (Atado) | Unidad | <p>TIPO: Natural de primera calidad</p> <p>PRESENTACION: Por atado x 150 gramos</p> <p>Características: Aromática y con hojas con borde espinoso o aserrado, aroma característico, exento de impurezas.</p> | 240.00 |
| 51 | TAPERIBA | Kilo | <p>TIPO: Fruta natural</p> <p>PRESENTACION: Por unidad de 150gramos cada uno a más.</p> <p>Características: Color homogéneo amarillento, tamaño grande, olor característico, estado de madurez adecuado, sin golpes, ni picaduras y de primera calidad.</p> | 996.00 |
| 52 | TOMATE | Kilo | <p>TIPO: Natural de primera calidad</p> <p>PRESENTACION: Por kilo, resistente a la manipulación, transportes y almacenaje.</p> <p>Características: Color homogéneo rojo, olor característico, estado de madurez adecuado, sin</p> | 1,080.00 |

| | | | | |
|----|-----------|--------|--|----------|
| | | | golpes ni magulladuras de 80 a 100 gramos aproximadamente cada uno. | |
| 53 | TORONJA | Unidad | TIPO: Producto natural PRESENTACION: Por unidad de 100 a 120 gramos cada uno. Características: Adecuado estado de madurez, jugoso y de primera calidad. | 7,896.00 |
| 54 | TUMBO | Kilo | TIPO: Producto natural. PRESENTACION: Por kilo Características: Adecuado estado de madurez, jugoso y de primera calidad. | 240.00 |
| 55 | UVOS | Kilo | TIPO: Fruta Natural PRESENTACION: Por kilo, resistente a la manipulación, transportes y almacenaje. Características: Color parejo, con olor característico, adecuado estado de madurez y de primera calidad. | 480.00 |
| 56 | ZANAHORIA | Kilo | TIPO: Raíz gruesa para ensaladas, guisos y otras preparaciones. PRESENTACION: Por Kilo Características: Raíz gruesa alargada apariencia cónica. 15 a 20 cm de largo, 100 a 250 g de peso, cáscara naranja, textura sólida | 1,080.00 |
| 57 | ZAPOTE | Unidad | TIPO: fruto regional PRESENTACION: Por unidad. Características: Cáscara áspera color marrón sin manchas ni golpes, al tacto debe ser firme pero suave, pulpa naranja a rojiza sin manchas. | 996.00 |

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO 2 el 28-02-2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de **PRECIOS UNITARIOS** de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO APLICA

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA Y PERIODO DE EJECUCION.

El periodo de ejecución de la prestación es de **Trescientos sesenta y cinco (365) días calendario**, computados desde el día siguiente de suscrito el contrato respectivo, o hasta cuando se alcance el monto total del contrato referido, lo que ocurra primero. Adicionalmente, se podría modificar dicho plazo sujetándose la vigencia contractual a la satisfacción integral del monto contractual fijado.

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

Programación Mensual: Se Consideraran las cantidades según el cronograma para cada producto.

Tipo de Frecuencia: Mensual

La Cantidad de Cada producto: Será entregado obligatoriamente el primer día hábil de cada mes según lo programado.

Plazo de Entrega: Para todo efecto de entrega de los productos, según la programación efectuada, el plazo de entregas es de un (01) día que corresponde al día programado, y el monto de la prestación equivale al valor (precio unitario por cantidad) de la totalidad de los productos programados.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

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

| PRODUCTO | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD REQUERIDA ANUAL | Mes 1 | Mes 2 | Mes 3 | Mes 4 | Mes 5 | Mes 6 | Mes 7 | Mes 8 | Mes 9 | Mes 10 | Mes 11 | Mes 12 |
|---------------|------------------|--------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|
| AJI DULCE | KILO | 720 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| AJI MIRASOL | KILO | 720 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| ALBAHACA | KILO | 180 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| APIO | KILO | 492 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 |
| ARVEJA FRESCA | KILO | 480 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |
| BETERRAGA | Kilo | 480 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |
| BOFE DE RES | Kilo | 240 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| BROCOLI | Kilo | 480 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |
| CAIGUA | Unidad | 7200 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------|--------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| CAIMITO | Unidad | 840 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 |
| CAMU CAMU | Kilo | 480 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |
| CARAMBOLA | Kilo | 492 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 |
| CARNE DE CERDO CON HUESO | Kilo | 1200 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| CARNE DE RES PECHO SIN HUESO | Kilo | 720 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| CARNE DE RES LOMO | Kilo | 1080 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 |
| CARNE DE RES MOLIDA | kilo | 600 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| CARNE DE MAJAS SECO | Kilo | 720 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| CHORIZO (#) | Kilo | 300 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 |
| CEBOLLA CHINA (Atado) | Unidad | 120 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| CECINA | Kilo | 960 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 |
| CHICLAYO VERDURA (atado) | Unidad | 720 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| CULANTRO (atado) | Unidad | 720 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| COCONA | Kilo | 4800 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 |
| COLIFLOR | Kilo | 480 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |
| ESPINACA (Peso) | Kilo | 120 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| HIERBA BUENA (atado) | Kilo | 48 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| HIGADO DE RES | Kilo | 1320 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 |
| HOT DOG DE POLLO (#) | Kilo | 144 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| HUACATAY | Kilo | 72 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| HUMARI | Kilo | 996 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 |
| KION FRESCO | Kilo | 60 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| LECHUGA CRIOLLA | Kilo | 300 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 |
| LIMA DULCE | Kilo | 1092 | 91 | 91 | 91 | 91 | 91 | 91 | 91 | 91 | 91 | 91 | 91 | 91 |
| MANZANA DE AGUA | Kilo | 240 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| MONDONGO | Kilo | 792 | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 |
| NABO | Kilo | 240 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| OLLUCO | Kilo | 360 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| PAPA AMARILLA | Kilo | 1800 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 |
| PATE A GRANEL | Kilo | 240 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| PEPINO MELON | Kilo | 492 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 |
| PAICHE SECO | Kilo | 900 | 108 | 108 | 108 | 108 | 108 | 108 | 108 | 108 | 108 | 108 | 108 | 108 |
| PESCADO DONCELLA | Kilo | 960 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 |
| PESCADO SÁBALO | Kilo | 900 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 |
| PIÑA | Unidad | 720 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| PLATANO VERDE | Unidad | 1200 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------|--------|-------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| PLATANO GUINEO MANZANA | Unidad | 4992 | 416 | 416 | 416 | 416 | 416 | 416 | 416 | 416 | 416 | 416 | 416 | 416 |
| POLLO ENTERO SIN VISCERAS | KILO | 16800 | 1400 | 1400 | 1400 | 1400 | 1400 | 1400 | 1400 | 1400 | 1400 | 1400 | 1400 | 1400 |
| PORO | Kilo | 240 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| RABANITO | Kilo | 288 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 |
| SACHA CULANTRO (Atado) | Unidad | 240 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| TAPERIBA | Kilo | 996 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 |
| TOMATE | Kilo | 1080 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 |
| TORONJA | Unidad | 7896 | 658 | 658 | 658 | 658 | 658 | 658 | 658 | 658 | 658 | 658 | 658 | 658 |
| TUMBO | Kilo | 240 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| UVOS | Kilo | 480 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |
| ZANAHORIA | Kilo | 1080 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 |
| ZAPOTE | Unidad | 996 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 |

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

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

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

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

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 31953 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del Año Fiscal 2024.
- Ley N° 26842, Ley General de Salud y modificatorias.
- Ley N° 31535, Ley que modifica la Ley 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Legislativo N° 295, que aprobó el Código Civil y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado. Aprobado mediante.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225, modificado por Decreto Supremo N° 377-2019-EF, modificado por Decreto Supremo N° 168-2020-EF, modificado por Decreto Supremo N° 250-2020-EF, modificado por Decreto Supremo N° 162-2021-EF, modificado por Decreto Supremo N° 234-2022-EF y Decreto Supremo N° 308-2022-EF.
- Decreto Supremo N° 043-2003-PCM, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Decreto Supremo N° 030-2019-PCM, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas aprobada por el Decreto Legislativo N° 1034.
- Decreto Supremo N° 007-2008-TR, Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente.
- Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento de Vigilancia y Control Sanitario

de Alimentos y Bebidas.

- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 071- MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que Establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano
- Directivas del OSCE.
- Resoluciones emitidas por el Tribunal de Contrataciones del Estado.
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que no contravenga lo regulado por la Ley de Contrataciones del Estado.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

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

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

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

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

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

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

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

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- 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

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

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

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

Importante

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

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-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 Haya⁸.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

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

⁷ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

⁸ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

Importante

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

2.5. FORMA DE PAGO

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

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

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

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

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA
CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



REQUERIMIENTO

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- I. **DENOMINACION DEL REQUERIMIENTO:**
"CONTRATACION DE SUMINISTRO DE VÍVERES FRESCOS SIN FICHA TECNICA PARA EL HOSPITAL REGIONAL DE LORETO"
1. **AREA USUARIA**
Servicio De Nutrición Y Dietética del Hospital Regional De Loreto "FELIPE SANTIAGO ARRIOLA IGLESIAS"
2. **FINALIDAD PUBLICA**
Adquirir productos alimentarios debidamente garantizados en su acopio y comercialización; de acuerdo a las normas legales vigentes; adquisición que contribuye en la recuperación y sostenimiento de la salud en beneficio de los pacientes Hospitalizados y trabajadores que cumplen labores asistenciales del Hospital Regional de Loreto.
3. **OBJETIVO DE LA CONTRATACION**
Suministrar víveres frescos para la alimentación de los pacientes y trabajadores que se encuentran de servicio en el Hospital Regional de Loreto "FELIPE SANTIAGO ARRIOLA IGLESIAS"
4. **ACTIVIDAD POI**
AOI00087400513 – Disponibilidad de alimentos con calidad nutricional para la población.
5. **DESCRIPCION DE LAS CARACTERISTICAS DEL BIEN**
 - 5.1. **DESCRIPCION, CANTIDAD DE BIENES**



| ITEM | DESCRIPCION | UNIDAD DE MEDIDA | ESPECIFICACION TECNICA | CANTIDAD ANUAL (*) |
|------|-------------|------------------|---|--------------------|
| 1 | AJI DULCE | Kilo | TIPO: Producto fresco PRESENTACION: Kilo, resistente a la manipulación, transportes y almacenaje. Características: Es una hortaliza de forma, tamaño y color variable. Piel lisa sin manchas, puede ser verde, rojo, amarillo, naranja, sabor dulce, debe ser de adecuado estado de madurez, fresco, olor característico y de primera, tallo verde y rígido. | 720.00 |
| 2 | AJI MIRASOL | Kilo | TIPO: Producto fresco PRESENTACION: Kilo resistente a la manipulación, transportes y almacenaje. Características: Es una hortaliza de forma, piel lisa sin manchas color que varía amarillo a naranja, sabor picante, adecuado estado de madurez, fresco, olor característico y de primera calidad. | 720.00 |

REQUERIMIENTO DE PRODUCTOS FRESCOS SIN FICHA TECNICA



**"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA
CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"**

NUTRICION Y DIETETICA



| | | | | |
|---|------------------|------|--|--------|
| 3 | ALBAHACA | Kilo | <p>TIPO: Hierba aromática</p> <p>PRESENTACIÓN: Hojas anchas, color verde, jugosas, aterciopelada al tacto y aromáticas.</p> <p>Características: Planta herbácea, cuyo tallo alcanza una altura de poco más de medio metro. Las hojas anchas, poseen color verde, con un tono mucho más vivo en la parte superior. Su follaje es muy aromático. Sus pequeñas flores, que salen agrupadas, de color blanco o lavanda.</p> | 180.00 |
| 4 | APIO | Kilo | <p>TIPO: Producto fresco</p> <p>PRESENTACION: Atado en cabezas x kilos</p> <p>Características: Tallos estriados de 10 a 20 cm, que forman una gruesa penca con hojas acunadas. Toda la planta tiene un fuerte sabor acre, característico aroma</p> | 492.00 |
| 5 | ARVEJA FRESCA | Kilo | <p>Tipo: Legumbre.</p> <p>PRESENTACION: Producto Natural en presentación de kilo,</p> <p>Características: Producto en vaina, color verde, olor característico, sin alteraciones organolépticas.</p> | 480.00 |
| 6 | BETERRAGA | Kilo | <p>Tipo: Hortaliza raíz de forma globular o cilíndrica.</p> <p>PRESENTACION:</p> <p>Embolsado a granel según cantidad requerida.</p> <p>Características:</p> <p>Grado correcto de maduración, tamaño adecuado (10 cm)</p> | 480.00 |
| 7 | BOFE DE RES | Kilo | <p>TIPO: Viscera de animal</p> <p>PRESENTACION: por kilo</p> <p>Características: Color oscuro, textura húmeda y suave.</p> | 240.00 |
| 8 | BROCOLI | Kilo | <p>TIPO: Vegetal fresco</p> <p>PRESENTACION: Deberán estar limpios, frescos, enteros y sanos. Pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener un grado de madurez comercial, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones.</p> <p>Características: Estar libres de decaimiento, productos marchitos, estar libres de maduración excesiva, estar exentos de decoloración del racimo o de las hojas, estar libres de daños causados por la congelación, estar exentos de</p> | 480.00 |

REQUERIMIENTO DE PRODUCTOS FRESCOS SIN FICHA TECNICA

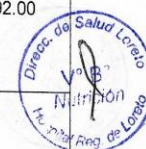


"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA
CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

NUTRICION Y DIETETICA



| | | | | |
|----|------------------------------|--------|--|----------|
| | | | suciedad, olores, sabores u otros materiales ajenos al producto, estar exentos de enfermedades, insectos o daños causados por estos. | |
| 9 | CAIGUA | Unidad | TIPO: Producto natural PRESENTACION: Por unidad Características: Adecuado estado de madurez, de mínimo 12 cm largo, color homogéneo verdoso claro, frescos, sin picaduras y de primera calidad. | 7,200.00 |
| 10 | CAIMITO | Unidad | TIPO: Fruto regional PRESENTACION: Por unidad Características: sabor característico, cáscara firme de color amarillo. Estado de madurez. | 840.00 |
| 11 | CAMU CAMU | Kilo | TIPO: Fruto regional PRESENTACIÓN: Por kilo Características: Sabor ácido característico, olor exótico bastante agradable, color piel violácea roja con pulpa amarilla. | 480.00 |
| 12 | CARAMBOLA | Kilo | TIPO: Fruta de estación PRESENTACIÓN: Por kilo Características: fruto en forma de estrella de cáscara dura de textura suave. | 492.00 |
| 13 | CARNE DE CERDO CON HUESO | Kilo | TIPO: Carne de cerdo PRESENTACION: Por kilo; resistente a la manipulación, transportes y almacenaje. Características: Carne fresca, olor característico, color rosa, no estar maloliente y de primera calidad. | 1,200.00 |
| 14 | CARNE DE RES PECHO SIN HUESO | Kilo | TIPO: Carne fresca de res. PRESENTACION: Por kilo; resistente a la manipulación, transportes y almacenaje. Características: Carne fresca, olor característico, color rojizo brillante, no estar maloliente y de primera calidad. | 720.00 |
| 15 | CARNE DE RES LOMO | Kilo | TIPO: Carne fresca de res. PRESENTACION: Por Kilo, obtenido en depósito de plástico e higiénicos de primer uso, resistente a la manipulación, transportes y almacenaje. Características: Carne fresca, transportada a temperatura de refrigeración (5-10 ° C), de | 1,080.00 |



REQUERIMIENTO DE PRODUCTOS FRESCOS SIN FICHA TECNICA



"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA
CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

NUTRICION Y DIETETICA



| | | | | |
|----|--------------------------|--------|--|--------|
| | | | primera calidad, olor característico, color rojo cerezo brillante, no estar maloliente. | |
| 16 | CARNE DE RES MOLIDA | Kilo | TIPO: Carne de res molida. PRESENTACION: Por Kilo, obtenido en depósito de plástico e higiénicos de primer uso, resistente a la manipulación, transportes y almacenaje. Características: Carne fresca, primera calidad, color rojo cerezo brillante, de olor característico, no estar maloliente. | 600.00 |
| 17 | CARNE DE MAJAS SECO | Kilo | TIPO: Carne del monte PRESENTACION: Por kilo Características: Carne de procedencia del monte (majas), con sal, deshidratado ahumado, olor característico, no estar maloliente y de primera calidad. | 720.00 |
| 18 | CHORIZO (#) | Kilo | TIPO: Embutido PRESENTACIÓN: Por kilo. Características: Producto cárnico crudo preparado a partir de carne de cerdo embutido en tripa natural con diámetro de 28 a 32 mm y 10 cm de longitud. Color rojo oscuro con tonos blanquecinos, olor y sabor característico. | 300.00 |
| 19 | CEBOLLA CHINA (Atado) | Unidad | TIPO: Producto natural PRESENTACION: Atado en cabezas x 150 gramos. Características: Rama en forma de junco, fresca, son fasciculadas, verticalmente hasta 20-30 cm | 120.00 |
| 20 | CECINA | Kilo | TIPO: Carne de cerdo seca PRESENTACION: Por Kilo Características: Deshidratada, con sal ahumada, olor característico, no estar maloliente y de primera calidad. | 960.00 |
| 21 | CHICLAYO VERDURA (atado) | Unidad | TIPO: Producto natural PRESENTACION: Atados en rollo por 200 grs. Características: Color verde claro, de olor característico | 720.00 |
| 22 | CULANTRO (atado) | Unidad | TIPO: Producto natural PRESENTACION: Atado en rollo x 200 grs. Características: Color verde intenso brillante, | 720.00 |

REQUERIMIENTO DE PRODUCTOS FRESCOS SIN FICHA TECNICA



"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA
CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



| | | | | |
|----|-------------------------|------|--|----------|
| | | | con un olor agradable, tallo y raíz limpio. | |
| 23 | COCONA | Kilo | TIPO: Fruta regional PRESENTACION: Por kilo Características: Fruto ovoide, de 6 a 12 cm, de cáscara sana, exenta de golpes, aptas para el consumo con olor y sabor característicos. Grado característico de madurez. | 4,800.00 |
| 24 | COLIFLOR | Kilo | TIPO: Hortaliza PRESENTACION: Por kilo Características: Planta con abundantes cabezas florales, en forma de árbol, sobre ramas que nacen de un grueso tallo comestible, color claro. | 480.00 |
| 25 | ESPINACA (Peso) | Kilo | TIPO: Hortaliza natural PRESENTACION: Kilo, resistente a la manipulación, transporte y almacenaje. Características: De primera calidad, hojas lisas o rizadas color verde dispuestas en roseta que surgen de un tallo más o menos ramificado, el tallo mide unos 15 centímetros de largo y con las hojas cerca de 20 centímetros, sabor ligeramente con acidez, pero agradable. | 120.00 |
| 26 | HIERBA BUENA (atado) | Kilo | TIPO: Hierba natural PRESENTACION: Atado x 150 g Características: Color verde intenso, no presentar barro y de primera calidad. | 48.00 |
| 27 | HIGADO DE RES | Kilo | TIPO: Visceras de res regional PRESENTACION: Por kilo resistente a la manipulación, transportes y almacenaje. Características: Visceras frescas, olor característico, color rojo oscuro, no estar maloliente y de primera calidad. | 1,320.00 |
| 28 | HOT DOG DE POLLO (#) | Kilo | TIPO: Embutido PRESENTACIÓN: Empaques de polietileno. Características: Embutido escaldado constituido por tejido muscular crudo y tejido graso finamente picado, agua, sales y condimentos, 15 cm de longitud. Olor y sabor característicos. De color rosado y textura consistente. | 144.00 |
| 29 | HUACATAY | Kilo | TIPO: Producto natural, hierba aromática y saborizante PRESENTACION: Atados Características: Color verde oscuro, de olor | 72.00 |



REQUERIMIENTO DE PRODUCTOS FRESCOS SIN FICHA TÉCNICA



**"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA
CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"**

NUTRICION Y DIETETICA



| | | | | |
|----|-----------------|------|---|----------|
| | | | característico, sazónador natural. | |
| 30 | HUMARI | Kilo | TIPO: Fruto regional PRESENTACIÓN: Cáscara consistente, sabor y olor característicos. Características: Grado aceptable de madurez. | 996.00 |
| 31 | KION FRESCO | Kilo | TIPO: Especia natural PRESENTACION: Por kilo, resistente a la manipulación, transportes y almacenaje. Características: Fresco, limpio, tamaño regular y de primera calidad | 60.00 |
| 32 | LECHUGA CRIOLLA | kilo | TIPO: Hortaliza de hojas PRESENTACIÓN: Hojas color verde oscuro en su máximo desarrollo foliar. Características: Sin alteraciones organolépticas como hojas sueltas o deformadas. | 300.00 |
| 33 | LIMA DULCE | Kilo | TIPO: Producto natural PRESENTACION: Unidad, resistente a la manipulación, transportes y almacenaje. Características: La piel del fruto es amarillo claro cuando está maduro; el zumo es más dulce que ácido, pesa de 80 a 100 gramos cada uno. | 1,092.00 |
| 34 | MANZANA DE AGUA | Kilo | TIPO: Fruta natural. PRESENTACIÓN: Embolsado o en jabas según cantidad requerida Características: Piel Lisa, por lo general de cáscara verde y con partes rojas, dulce con poco ácido, aromática y de piel blanda. | 240.00 |
| 35 | MONDONGO | Kilo | TIPO: Vísceras de res regional. PRESENTACION: Por kilo Características: Vísceras frescas compuesta por el estómago de vaca, olor característico, exento de putrefacción y de primera calidad. | 792.00 |
| 36 | NABO | Kilo | TIPO: Fresco de primera calidad PRESENTACION: Por Kilo, resistente a la manipulación, transportes y almacenaje. Características: Con características organolépticas propias del producto según las Normas Técnicas Peruanas vigentes. Buen estado de maduración, sin hojas, tierno en buen estado. | 240.00 |



REQUERIMIENTO DE PRODUCTOS FRESCOS SIN FICHA TECNICA



**"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA
CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"**

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



| | | | | |
|----|------------------|------|--|----------|
| 37 | OLLUCO | Kilo | TIPO: Tubérculo PRESENTACION: Por kilo Características: correcto grado de madurez, color amarillo con manchas oscuras, piel lisa, firme al tacto sin magulladuras ni golpes | 360.00 |
| 38 | PAPA AMARILLA | Kilo | TIPO: Tubérculo natural de primera calidad. PRESENTACION: Por Kilo, resistente a la manipulación, transportes y almacenaje. Características: Enteros, cascara de color marrón claro, su interior de color amarillo homogéneo característico, sin picaduras, ni tierra, apariencia fresca, libre de zonas putrefactas parcial o total. | 1,800.00 |
| 39 | PATE A GRANEL | Kilo | TIPO: Pasta untable de carne picada PRESENTACION: Por kilo Características: De hígado de cerdo, envasado en plástico completamente cerrado, olor y sabor característicos. | 240.00 |
| 40 | PEPINO MELON | Kilo | TIPO: Pepino verde o pepinillo PRESENTACION: Por kilo Características: Fruta que tiene forma de baya, con gran contenido de agua, cáscara de color amarillo verdoso, textura carnososa, jugosa, textura externa firme. | 492.00 |
| 41 | PAICHE SECO | Kilo | TIPO: Pescado regional seco PRESENTACION: Por kilo, resistente a la manipulación, transporte y almacenaje. Características: Deshidratado, con sal olor característico, color amarillento, sin presencia de partículas extrañas, no estar maloliente y de primera calidad. | 900.00 |
| 42 | PESCADO DONCELLA | Kilo | TIPO: Pescado regional PRESENTACION: Por kilo, resistente a la manipulación, transporte y almacenaje, peso neto comestible. Características: Carne fresca, rosada con olor característico, sin presencia de partículas extrañas, no estar maloliente y de primera calidad. | 960.00 |



REQUERIMIENTO DE PRODUCTOS FRESCOS SIN FICHA TECNICA



**"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA
CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"**

NUTRICION Y DIETETICA



| | | | | |
|----|---------------------------|--------|--|-----------|
| 43 | PESCADO SÁBALO | Kilo | TIPO: Pescado regional PRESENTACION: Por kilo, resistente a la manipulación, transporte y almacenaje. Características: Carne fresca, rosada con olor característico, sin presencia de partículas extrañas, presión dactilar sin hundimiento. | 900.00 |
| 44 | PIÑA | Unidad | TIPO: Fruta tropical PRESENTACION: Por unidad Características: Pulpa de color amarillo a blanco rodeada de brácteas que forman la piel del fruto, en el extremo superior las brácteas se transforman en una corona de hojas verdes, olor y sabor dulce característico, 30 cm de largo y 15 de ancho. Su peso ronda los 2 kilos. | 720.00 |
| 45 | PLATANO VERDE | UNIDAD | TIPO: Natural de primera calidad PRESENTACION: Por cabeza x 10 unidades. Características: Adecuado estado de madurez, olor característico, cascara fresca. | 1,200.00 |
| 46 | PLATANO GUINEO MANZANA | Unidad | TIPO: Natural de primera calidad PRESENTACION: Por cabeza x 10 unidades resistente a la manipulación, transporte y almacenaje. Características: Adecuado estado de madurez, de 12 cm a mas c/u, olor característico, cascara fresca y en buen estado de conservación. | 4,992.00 |
| 47 | POLLO ENTERO SIN VISCERAS | Kilo | TIPO: Pollo PRESENTACION: Por kilo, con peso mínimo de 2.00 kg. Resistente a la manipulación, transportes y almacenaje. Características: Pollo beneficiado al cual se le ha cortado las patas a nivel de la articulación, el cuello a nivel de la vértebra, textura firme, olor característico a pollo saludable. Debe estar libre de residuos químicos, material fecal, plumas, no puede presentar fracturas, luxaciones múltiples, hematomas de ave sin viseras, gordo, carne blanca, buena y fresca. | 16,800.00 |
| 48 | PORO | Kilo | TIPO: Fresco de primera calidad PRESENTACION: Por kilo, limpias. Características: Cabezas grandes, Limpios, sanos, tiernos. Limpias libres de materias extrañas. | 240.00 |



REQUERIMIENTO DE PRODUCTOS FRESCOS SIN FICHA TECNICA



"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA
CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



| | | | | |
|----|---------------------------|--------|---|----------|
| 49 | RABANITO | Kilo | TIPO: Fresco de primera calidad PRESENTACION: Por kilo. Características: Cabezas grandes, limpios, sanos, tiernos. Limpias libres de materias extrañas. | 288.00 |
| 50 | SACHA CULANTRO (Atado) | Unidad | TIPO: Natural de primera calidad PRESENTACION: Por atado x 150 gramos Características: Aromática y con hojas con borde espinoso o aserrado, aroma característico, exento de impurezas. | 240.00 |
| 51 | TAPERIBA | Kilo | TIPO: Fruta natural PRESENTACION: Por unidad de 150gramos cada uno a más. Características: Color homogéneo amarillento, tamaño grande, olor característico, estado de madurez adecuado, sin golpes, ni picaduras y de primera calidad. | 996.00 |
| 52 | TOMATE | Kilo | TIPO: Natural de primera calidad PRESENTACION: Por kilo, resistente a la manipulación, transportes y almacenaje. Características: Color homogéneo rojo, olor característico, estado de madurez adecuado, sin golpes ni magulladuras de 80 a 100 gramos aproximadamente cada uno. | 1,080.00 |
| 53 | TORONJA | Unidad | TIPO: Producto natural PRESENTACION: Por unidad de 100 a 120 gramos cada uno. Características: Adecuado estado de madurez, jugoso y de primera calidad. | 7,896.00 |
| 54 | TUMBO | Kilo | TIPO: Producto natural. PRESENTACION: Por kilo Características: Adecuado estado de madurez, jugoso y de primera calidad. | 240.00 |
| 55 | UVOS | Kilo | TIPO: Fruta Natural PRESENTACION: Por kilo, resistente a la manipulación, transportes y almacenaje. Características: Color parejo, con olor característico, adecuado estado de madurez y de primera calidad. | 480.00 |



REQUERIMIENTO DE PRODUCTOS FRESCOS SIN FICHA TECNICA



**"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA
CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"**

NUTRICION Y DIETETICA



| | | | | |
|----|-----------|--------|--|----------|
| 56 | ZANAHORIA | Kilo | TIPO: Raíz gruesa para ensaladas, guisos y otras preparaciones. PRESENTACION: Por Kilo Características: Raíz gruesa alargada apariencia cónica. 15 a 20 cm de largo, 100 a 250 g de peso, cáscara naranja, textura sólida | 1,080.00 |
| 57 | ZAPOTE | Unidad | TIPO: fruto regional PRESENTACION: Por unidad. Características: Cáscara áspera color marrón sin manchas ni golpes, al tacto debe ser firme pero suave, pulpa naranja a rojiza sin manchas. | 996.00 |

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

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

6. PERIODO DEL SUMINISTRO Y PLAZO DE ENTREGA

El periodo de ejecución de la presentación es de **trescientos sesenta y cinco (365) días calendario** computados desde el día siguiente de suscrito el contrato respectivo, o hasta cuando se alcance el monto total del contrato referido, lo que ocurra primero. Adicionalmente, se podrá modificar dicho plazo sujetándose la vigencia contractual a la satisfacción integral del monto contractual fijado.

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

6.1 CRONOGRAMA DE ENTREGA

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

| PRODUCTO | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD REQUERIDA ANUAL | Mes 1 | Mes 2 | Mes 3 | Mes 4 | Mes 5 | Mes 6 | Mes 7 | Mes 8 | Mes 9 | Mes 10 | Mes 11 | Mes 12 |
|---------------|------------------|--------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|
| AJI DULCE | KILO | 720 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| AJI MIRASOL | KILO | 720 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| ALBAHACA | KILO | 180 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| APIO | KILO | 492 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 |
| ARVEJA FRESCA | KILO | 480 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |

REQUERIMIENTO DE PRODUCTOS FRESCOS SIN FICHA TECNICA



**"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA
CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"**

NUTRICION Y DIETETICA



| | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------------|--------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| BETERRAGA | Kilo | 480 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |
| BOFE DE RES | Kilo | 240 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| BROCOLI | Kilo | 480 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |
| CAIGUA | Unidad | 7200 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 | 600 |
| CAIMITO | UNIDAD | 840 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 |
| CAMU CAMU | Kilo | 480 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |
| CARAMBOLA | Kilo | 492 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 |
| CARNE DE CERDO CON HUESO | Kilo | 1200 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| CARNE DE RES PECHO SIN HUESO | Kilo | 720 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| CARNE DE RES LOMO | Kilo | 1080 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 |
| CARNE DE RES MOLIDA | kilo | 600 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| CARNE DE MAJAS SECO | Kilo | 720 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 |
| CHORIZO (#) | Kilo | 300 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 |
| CEBOLLA CHINA (Atado) | Unidad | 120 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| CECINA | Kilo | 960 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 |
| CHICLAYO VERDURA (atado) | Unidad | 720 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| CULANTRO (atado) | Unidad | 720 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| COCONA | Kilo | 4800 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 |
| COLIFLOR | Kilo | 480 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |
| ESPINACA (Peso) | Kilo | 120 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |

REQUERIMIENTO DE PRODUCTOS FRESCOS SIN FICHA TECNICA





**"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA
CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"**

NUTRICION Y DIETETICA



| | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------|--------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| HIERBA BUENA (atado) | Kilo | 48 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| HIGADO DE RES | Kilo | 1320 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 |
| HOT DOG DE POLLO (#) | Kilo | 144 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| HUACATAY | Kilo | 72 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| HUMARI | Kilo | 996 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 |
| KION FRESCO | Kilo | 60 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| LECHUGA CRIOLLA | Kilo | 300 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 |
| LIMA DULCE | Kilo | 1092 | 91 | 91 | 91 | 91 | 91 | 91 | 91 | 91 | 91 | 91 | 91 | 91 |
| MANZANA DE AGUA | Kilo | 240 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| MONDONGO | Kilo | 792 | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 | 66 |
| NABO | Kilo | 240 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| OLLUCO | Kilo | 360 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| PAPA AMARILLA | Kilo | 1800 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 |
| PATE A GRANEL | Kilo | 240 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| PEPINO MELON | Kilo | 492 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 | 41 |
| PAICHE SECO | Kilo | 900 | 108 | 108 | 108 | 108 | 108 | 108 | 108 | 108 | 108 | 108 | 108 | 108 |
| PESCADO DONCELLA | Kilo | 960 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 |
| PESCADO SÁBALO | Kilo | 900 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 |
| PIÑA | Unidad | 720 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| PLATANO VERDE | Unidad | 1200 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| PLATANO GUINEO MANZANA | Unidad | 4992 | 416 | 416 | 416 | 416 | 416 | 416 | 416 | 416 | 416 | 416 | 416 | 416 |



REQUERIMIENTO DE PRODUCTOS FRESCOS SIN FICHA TECNICA



**"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA
CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"**

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



| | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------|--------|-------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|
| POLLO ENTERO SIN VISCERAS | KILO | 16800 | 1400 | 1400 | 1400 | 1400 | 1400 | 1400 | 1400 | 1400 | 1400 | 1400 | 1400 | 1400 |
| PORO | Kilo | 240 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| RABANITO | Kilo | 288 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 |
| SACHA CULANTRO (Atado) | Unidad | 240 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| TAPERIBA | Kilo | 996 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 |
| TOMATE | Kilo | 1080 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 |
| TORONJA | Unidad | 7896 | 658 | 658 | 658 | 658 | 658 | 658 | 658 | 658 | 658 | 658 | 658 | 658 |
| TUMBO | Kilo | 240 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| UVOS | Kilo | 480 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |
| ZANAHORIA | Kilo | 1080 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 |
| ZAPOTE | Unidad | 996 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 | 83 |

- **Programación Mensual:** Se consideraran las cantidades según el cronograma para cada producto.
- **Tipo de Frecuencia:** mensual.
- **La cantidad de cada producto:** Sera entregada obligatoriamente el primer día hábil de cada mes según lo programado.
- **Plazo de entrega:** Para todo efecto de entrega de los productos, según la programación efectuada, el plazo de entrega es de un (01) día que corresponde al día programado, y el monto de la prestación equivale al valor (precio unitario por cantidad) de la totalidad de los productos programados.
- **Almacén y Coordinador local:** En caso el Contratista no tenga domicilio legal en la Ciudad de Iquitos (que comprende además los distritos de Punchana, Belén y San Juan, Maynas - Loreto), deberá contar (durante la vigencia del contrato) con un local [propio o alquilado] y designar un Coordinador Local en dicha ciudad, asignándole un teléfono móvil cuyo número será proporcionado a la Entidad para la realización de coordinaciones permanentes respecto al suministro de los productos.



7. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- Persona natural o jurídica

REQUERIMIENTO DE PRODUCTOS FRESCOS SIN FICHA TECNICA



"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA
CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

NUTRICION Y DIETETICA



- No tener impedimento para contratar con el estado, conforme el artículo 11 de la ley de contrataciones del estado
- Tener ruc activo y habido.
- No haber sido sancionado administrativamente ni judicialmente, como tampoco encontrarse registrado en el Registro Nacional de Destitución y Despido de conformidad con el DS N° 089-2006-PCM
- Conocer las sanciones en la ley de contrataciones del estado y su reglamento, así como en la ley N° 27444. Ley del Procedimiento Administrativo general.

8. LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA

Los productos deberán ser entregados en el Almacén Central del HOSPITAL REGIONAL DE LORETO sito en Av. 28 de Julio S/N – Punchana – Loreto, en el horario de 07:30 a 08:30 horas de lunes a viernes.

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

8.1 Traslado y entrega

Los productos deben entregarse en jabas o contenedores para mejor conservación en el traslado.

8.2 Pruebas de Conformidad

La conformidad de la recepción será por el Jefe de Almacén Central por la cantidad y por la Jefatura del Servicio de Nutrición y Dietética por la calidad de bienes, considerando en el cumplimiento lo siguiente:

8.3 Calidad

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



9. FORMA DE PAGO

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIODICOS, correspondiente a cada prestación según cronograma de entrega.

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

- Recepción del responsable del ALMACEN CENTRAL.
- Informe del responsable del DPTO DE NUTRICION Y DIETETICA, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Orden de Compra (del mes correspondiente a la prestación).

REQUERIMIENTO DE PRODUCTOS FRESCOS SIN FICHA TECNICA



"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA
CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



- Comprobante de pago.
- Guía de remisión.

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

10. PENALIDADES APLICABLES

PENALIDADES POR MORA

En caso de retraso injustificado del proveedor en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde F tiene los siguientes valores:

- Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras: $F = 0.40$.
- Para plazos mayores a sesenta (60) días:
 - Para bienes, servicios y consultorías: $F = 0.25$.
 - Para obras: $F = 0.15$.

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, a la ejecución total del servicio o a la obligación parcial, de ser el caso, que fuera materia de retraso.

Se considera justificado el retraso, cuando el proveedor acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable.

Esta calificación del retraso como justificado no da lugar al pago de gastos generales de ningún tipo.

11. PERIODO DE CADUCIDAD Y GARANTIA COMERCIAL

Los bienes deberán tener vigencia o **periodo de caducidad mínima de seis (6) meses**, computado a partir de la recepción conforme **de cada entrega/ejecución parcial** en el lugar establecido (NO a partir de su fecha de fabricación). El contratista podrá entregar bienes con un periodo de caducidad menor a lo señalado siempre y cuando asuma el compromiso (previo a la suscripción del contrato respectivo) de canje y/o reposición por un periodo adicional (y como mínimo) de la diferencia restante hasta alcanzar el plazo establecido de **seis (6) meses**, para lo cual deberá efectuar el canje/reposición **en un plazo máximo de dos (2) días calendario** (computados a partir del día siguiente de formulado/notificado el requerimiento de canje) y sin costo alguno para la Entidad.

Así también, los bienes deberán tener un periodo de **garantía comercial** (contra cualquier deficiencia/falla o vicios ocultos de fabricación o haya sufrido alteración de sus características físicas/químicas sin causa atribuible a la Entidad antes de su fecha de expiración) **mínimo de seis (6) meses**, computado a partir del día siguiente de su recepción conforme **de cada entrega/ejecución parcial** en el (los) lugar (es)

REQUERIMIENTO DE PRODUCTOS FRESCOS SIN FICHA TECNICA



"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA
CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"

NUTRICION Y DIETETICA



establecido (s), garantía que deberá asumirla directamente el Contratista (y NO el fabricante en caso de no serlo el contratista).

12. EXPERIENCIA DEL PROVEEDOR

El proveedor debe contar con experiencia mínima de **S/ 500,000.00** (venta/suministro de productos alimenticios para el consumo de personas en general), en atención a hospitales.

13. REAJUSTE

Durante la ejecución del contrato, los precios no podrán ser reajustados.

14. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

Los bienes deberán tener vigencia o **periodo de caducidad mínima de seis (6) meses**, computado a partir de la recepción conforme de **cada entrega/ejecución parcial** en el lugar establecido. El contratista podrá entregar bienes con un periodo de caducidad menor a lo señalado siempre y cuando asuma el compromiso (previo a la suscripción del contrato respectivo) de **canje y/o reposición** por un periodo adicional (y como mínimo) de la diferencia restante hasta alcanzar el plazo establecido de **seis (6) meses**, para lo cual deberá efectuar el canje/reposición **en un plazo máximo de dos (2) días calendario** (computados a partir del día siguiente de formulado/notificado el requerimiento de canje) y sin costo alguno para la Entidad.

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

15. OTRAS CONSIDERACIONES

IMPORTANTE: El contratista deberá dar estricto cumplimiento a la **R.M. N° 1275-2021-MINSA** "Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021, Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2", y demás modificatorias y/o disposiciones complementarias, debiendo asegurar como mínimo la dotación de EPPs a su personal de destaque a la Entidad, así como el permanentemente suministro del alcohol gel para su personal.



REQUERIMIENTO DE PRODUCTOS FRESCOS SIN FICHA TECNICA



“AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA
CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO”

NUTRICION Y DIETETICA



II. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

| | |
|----------|--|
| A | CAPACIDAD LEGAL |
| | HABILITACIÓN |
| | <u>Requisitos:</u> <ul style="list-style-type: none">- Certificado de Buenas prácticas de manipulación de alimentos emitida por la respectiva municipalidad. |
| | Importante <p>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</p> |
| | <u>Acreditación:</u> <ul style="list-style-type: none">- Copia simple del Certificado de Buenas prácticas de manipulación de alimentos emitida por la respectiva municipalidad. |
| | Importante <p>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</p> |
| B | EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD |
| | <u>Requisitos:</u> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 500,000.00 (quinientos mil soles) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: venta/suministros de productos alimenticios para el consumo de personas, en general.</p> <u>Acreditación:</u> <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 pago¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> |

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

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

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



REQUERIMIENTO DE PRODUCTOS FRESCOS SIN FICHA TECNICA

3.2 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

| | |
|---|---|
| A | <p>CAPACIDAD LEGAL</p> <p>HABILITACIÓN</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Certificado de Buenas prácticas de manipulación de alimentos emitida por la respectiva municipalidad, mínimo tres (03) Constancias, por la magnitud de los bienes requeridos. <div style="border: 1px solid blue; padding: 10px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <p><i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></p> </div> <p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Copia simple del Certificado de Buenas prácticas de manipulación de alimentos emitida por la respectiva municipalidad. <div style="border: 1px solid blue; padding: 10px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <p><i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></p> </div> |
| B | <p>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 500,000.00 (Quinientos Mil y 00/100 soles) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: venta/suministros de productos alimenticios para el consumo de personas en general en atención a hospitales.</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,</p> |

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 pago⁹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

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

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

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

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

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

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

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

Importante

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

⁹ 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".

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

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

| FACTOR DE EVALUACIÓN | PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN |
|--|--|
| A. PRECIO | |
| <p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6).</p> | <p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p> <i>i</i>= Oferta <i>P_i</i>= Puntaje de la oferta a evaluar <i>O_i</i>=Precio <i>i</i> <i>O_m</i>= Precio de la oferta más baja <i>PMP</i>=Puntaje máximo del precio </p> <p style="text-align: right;">100 puntos</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 [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], que celebra de una parte [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD], en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], representada por [.....], identificado con DNI N° [.....], y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹⁰

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

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

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

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

¹⁰ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA: PRESTACIONES ACCESORIAS¹¹

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

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

¹¹ De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN días de producida la recepción.

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad por mora o el monto máximo para otras

penalizaciones, 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 CONTROVERSIAS¹²

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

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

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

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

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 Digitales¹³.

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

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-HRL-CS- TERCERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

| | | | |
|---------------------------------------|---------------|----|----|
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | |
| Domicilio Legal : | | | |
| RUC : | Teléfono(s) : | | |
| MYPE ¹⁴ | | Sí | No |
| Correo electrónico : | | | |

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra¹⁵

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹⁴ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

¹⁵ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-HRL-CS – TERCERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

| | | | | |
|---------------------------------------|---------------|----|----|--|
| Datos del consorciado 1 | | | | |
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | | |
| Domicilio Legal : | | | | |
| RUC : | Teléfono(s) : | | | |
| MYPE ¹⁶ | | Sí | No | |
| Correo electrónico : | | | | |

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

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

¹⁶ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁷ Ibidem.

¹⁸ Ibidem.

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹⁹ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-HRL-CS – TERCERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-HRL-CS – TERCERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-HRL-CS – TERCERA CONVOCATORIA

Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a entregar los bienes objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de ejecución de la prestación es de **Trescientos sesenta y cinco (365) días calendario**, computados desde el día siguiente de suscrito el contrato respectivo, o hasta cuando se alcance el monto total del contrato referido, lo que ocurra primero. Adicionalmente, se podría modificar dicho plazo sujetándose la vigencia contractual a la satisfacción integral del monto contractual fijado.

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

Programación Mensual: Se Consideraran las cantidades según el cronograma para cada producto.

Tipo de Frecuencia: Mensual

La Cantidad de Cada producto: Será entregado obligatoriamente el primer día hábil de cada mes según lo programado.

Plazo de Entrega: Para todo efecto de entrega de los productos, según la programación efectuada, el plazo de entregas es de un (01) día que corresponde al día programado, y el monto de la prestación equivale al valor (precio unitario por cantidad) de la totalidad de los productos programados, conforme el cronograma de entrega establecido en las bases del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-HRL-CS – TERCERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²⁰

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²²

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

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

.....
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.

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-HRL-CS – TERCERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

| CONCEPTO | CANTIDAD | PRECIO UNITARIO | PRECIO TOTAL |
|--------------|----------|-----------------|--------------|
| | | | |
| TOTAL | | | |

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 7

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-HRL-CS – TERCERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²³ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²⁴

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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.

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

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

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-HRL-CS – TERCERA CONVOCATORIA
Presente.-

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

| Nº | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁵ | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁶ | EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁷ DE: | MONEDA | IMPORTE ²⁸ | TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁹ | MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁰ |
|----|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 1 | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | |

²⁵ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁶ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

²⁷ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN “Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz”. Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, “... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se 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”.

²⁸ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁹ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

³⁰ Consignar en la moneda establecida en las bases.

| Nº | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁵ | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁶ | EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁷ DE: | MONEDA | IMPORTE ²⁸ | TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁹ | MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁰ |
|-------|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 5 | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | |
| | ... | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | | |
| TOTAL | | | | | | | | | | |

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-HRL-CS – SEGUNDA CONVOCATORIA

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-HRL-CS – SEGUNDA CONVOCATORIA

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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