

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

| Nº | 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 órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores. |
| 4 | <div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc | Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores. |
| 5 | <div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • Xyz | Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases. |

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

| Nº | Características | Parámetros |
|----|------------------|---|
| 1 | Márgenes | Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm |
| 2 | Fuente | Arial |
| 3 | Estilo de Fuente | Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior) |
| 4 | Color de Fuente | Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior) |
| 5 | Tamaño de Letra | 16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie |
| 6 | Alineación | Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos) |
| 7 | Interlineado | Sencillo |
| 8 | Espaciado | Anterior : 0 Posterior : 0 |
| 9 | Subrayado | Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto |

INSTRUCCIONES DE USO:

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

Elaboradas en enero de 2019

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

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2025-GRU- HRP/OEC

PRIMERA CONVOCATORIA

BASES INTEGRADAS

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹ ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA DEL HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA

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

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

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

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

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

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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 |
|--------------------|

| |
|---|
| <i>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.</i> |
|---|

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA

RUC Nº : 20205390546

Domicilio legal : JR AGUSTIN CAUPER NRO 285-DISTRITO DE CALLERIA-
PROVINCIA DE CORONEL PORTILLO-DEPARTAMENTO DE UCAYALI
: JR AGUAYTIA NRO 605 (REF. HOSPITAL DE
CONTINGENCIA)-DISTRITO DE YARINACocha-PROVINCIA
DE CORONEL PORTILLO-DEPARTAMENTO DE UCAYALI

Correo electrónico: : logística_hrp@hotmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de **ALIMENTOS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA DEL HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA.**

| FILA | CANT. | UND. MED | DESCRIPCIÓN |
|------|--------|-------------|----------------------------------|
| 1 | 90.00 | Kg | Aceituna |
| 2 | 6.00 | Kg | Aji Panca Seco |
| 3 | 18.00 | Kg | Anis Entero |
| 4 | 54.00 | Lata | Café Instantaneo |
| 5 | 3.00 | Kg | Canela Entera |
| 6 | 36.00 | Und | Chicha de Jora |
| 7 | 36.00 | Kg | Cebada |
| 8 | 12.00 | Kg | Chancaca |
| 9 | 225.00 | Kg | Chuño a Granel |
| 10 | 3.00 | Kg | Clavo de olor |
| 11 | 72.00 | Und | Champiñones en Conserva x 425 gr |
| 12 | 3.00 | Kg | Coco Rallado |
| 13 | 36.00 | Und | Cocoa en Polvo x 180 gr |
| 14 | 3.00 | Kg | Comino Entero |
| 15 | 3.00 | Kg | Esencia de Vainilla x 1 Lt |
| 16 | 60.00 | Kg | Fideo Cabello de Angel |
| 17 | 30.00 | Kg | Fideo Chino |
| 18 | 78.00 | Kg | Frejol Ucayalino |
| 19 | 300.00 | Und | Galleta Soda x 120 gr |
| 20 | 180.00 | Und | Gelatina x 250 gr |
| 21 | 24.00 | Kg | Glutamato Monosodico |
| 22 | 6.00 | Kg | Guindon |
| 23 | 18.00 | Kg | Harina siete Semillas |
| 24 | 1.50 | Kg | Laurel |
| 25 | 54.00 | Lata | Leche Condensada x 400 gr |

| | | | |
|----|-----------|-------|--------------------------------------|
| 26 | 432.00 | Und | Leche Evaporada descremada x 400 gr |
| 27 | 2,016.00 | Und | Leche Evaporada entera x 400 gr |
| 28 | 576.00 | Und | Leche Evaporada sin lactosa x 400 gr |
| 29 | 18.00 | Kg | Maiz Mote |
| 30 | 288.00 | Und | Maizena |
| 31 | 6.00 | Kg | Mani Entero Pelado |
| 32 | 72.00 | Und | Manjar Blanco x 500 gr |
| 33 | 60.00 | Kg | Mantequilla |
| 34 | 6.00 | Und | Manzanilla filtrante x 100 sobres |
| 35 | 48.00 | Und | Mayonesa x 500 Gr |
| 36 | 18.00 | Und | Mermelada de Fresa x 1 Kg |
| 37 | 60.00 | Und | Mostaza x 100 gr |
| 38 | 3.00 | Kg | Palillo molido a granel |
| 39 | 15.00 | Kg | Pasta Wantan |
| 40 | 9.00 | Kg | Pasa sin pepa |
| 41 | 6.00 | Kg | Pimenton en Polvo |
| 42 | 3.00 | Kg | Pimienta entera en grano |
| 43 | 30.00 | Und | Salsa de Barbacoa x 510 ml |
| 44 | 18.00 | Und | Salsa Inglesa x 500 ml |
| 45 | 90.00 | Und | Salsa de Ostion x 500 ml |
| 46 | 15.00 | Und | Salsa de Tamarindo Botella x 750 ml |
| 47 | 216.00 | Und | Salsa de Tomate x 160 gr |
| 48 | 36.00 | Kg | Semola de Trigo |
| 49 | 144.00 | Und | Sillao x 1 Lt |
| 50 | 30.00 | Und | Sillao Oscuro x 500 MI |
| 51 | 9.00 | Kg | Soya Entera |
| 52 | 3.00 | Kg | Te a Granel |
| 53 | 12.00 | Kg | Trigo Entero |
| 54 | 180.00 | Und | Vinagre Tinto x 500 ml |
| 55 | 6.00 | Und | Aceite de Ajonjolí |
| 56 | 45,500.00 | UND | Pan Tipo Hamburguesa |
| 57 | 180.00 | Kg | Chuleta de Cerdo congelada |
| 58 | 420.00 | Kg | Pescado Paiche |
| 59 | 81.00 | Kg | Aji Amarillo |
| 60 | 2,700.00 | Und | Aji Dulce |
| 61 | 24.00 | atado | Albahaca |
| 62 | 81.00 | atado | Apio |
| 63 | 12.00 | Kg | Arveja China (Jolantao) |
| 64 | 45.00 | Kg | Beterraga |
| 65 | 432.00 | Kg | Brocoli |
| 66 | 720.00 | Und | Caigua |
| 67 | 24.00 | atado | Chincho |
| 68 | 45.00 | atado | Cebolla China |
| 69 | 1,350.00 | Kg | Cebolla Roja |
| 70 | 162.00 | Kg | Coliflor |

| | | | |
|-----|----------|--------|---------------------------|
| 71 | 168.00 | atado | Culantro |
| 72 | 18.00 | atado | Col China |
| 73 | 108.00 | atado | Espinaca |
| 74 | 36.00 | Kg | Haba Fresca |
| 75 | 12.00 | atado | Hierba Buena |
| 76 | 12.00 | atado | Huacatay |
| 77 | 24.00 | Und | Kion Fresco |
| 78 | 540.00 | Und | Lechuga Americana |
| 79 | 18.00 | atado | Nabo |
| 80 | 150.00 | Kg | Olluco |
| 81 | 1,620.00 | Kg | Papa Amarilla |
| 82 | 2,025.00 | Kg | Papa Canchan |
| 83 | 12.00 | atado | Perejil |
| 84 | 810.00 | Und | Pmienta Moron |
| 85 | 39.00 | atado | Poro |
| 86 | 30.00 | atado | Rabanito |
| 87 | 6.00 | atado | Romero |
| 88 | 885.00 | Kg | Tomate |
| 89 | 6.00 | atado | Tomillo |
| 90 | 1,350.00 | Kg | Zanahoria |
| 91 | 24.00 | Kg | Queso |
| 92 | 12.00 | atado | Hierba Luisa |
| 93 | 12.00 | atado | Manzanilla |
| 94 | 252.00 | Kg | Camu Camu |
| 95 | 3,000.00 | ciento | Cocona |
| 96 | 750.00 | Kg | Manzana Chilena |
| 97 | 432.00 | Kg | Manzana para agua |
| 98 | 405.00 | Und | Piña |
| 99 | 12.00 | Und | Menta |
| 100 | 2,640.00 | Und | Limon Regional |
| 101 | 18.00 | cabeza | Platano Maduro (Capirona) |
| 102 | 9.00 | Und | Zapallo Loche |
| 103 | 45.00 | cabeza | Platano Verde |

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **FORMATO N° 02**, SOLICITUD Y APROBACION DE EXPEDIENTE DE CONTRATACION (SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 002-2025-GRU-HRP/OEC), de fecha 07/04/2025.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS : 00

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 A SUMA ALZADA, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No aplica

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No Aplica.

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de **noventa (90) días calendario**, contados a partir del día siguiente de recibida la Orden de Servicio, o de la suscripción del contrato, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

| CRONOGRAMA | | | | | | |
|------------|--------|----------|----------------------------------|------------------|------------------|------------------|
| FILA | CANT. | UND. MED | DESCRIPCIÓN | ENTREGAS | | |
| | | | | PRIMERA ENTREGA | SEGUNDA ENTREGA | TERCERA ENTREGA |
| | | | | HASTA 30/04/2025 | HASTA 31/05/2025 | HASTA 30/06/2025 |
| 1 | 90.00 | Kg | Aceituna | 30.00 | 30.00 | 30.00 |
| 2 | 6.00 | Kg | Aji Panca Seco | 2.00 | 2.00 | 2.00 |
| 3 | 18.00 | Kg | Anis Entero | 6.00 | 6.00 | 6.00 |
| 4 | 54.00 | Lata | Café Instantaneo | 18.00 | 18.00 | 18.00 |
| 5 | 3.00 | Kg | Canela Entera | 1.00 | 1.00 | 1.00 |
| 6 | 36.00 | Und | Chicha de Jora | 12.00 | 12.00 | 12.00 |
| 7 | 36.00 | Kg | Cebada | 12.00 | 12.00 | 12.00 |
| 8 | 12.00 | Kg | Chancaca | 4.00 | 4.00 | 4.00 |
| 9 | 225.00 | Kg | Chuño a Granel | 75.00 | 75.00 | 75.00 |
| 10 | 3.00 | Kg | Clavo de olor | 1.00 | 1.00 | 1.00 |
| 11 | 72.00 | Und | Champiñones en Conserva x 425 gr | 24.00 | 24.00 | 24.00 |
| 12 | 3.00 | Kg | Coco Rallado | 1.00 | 1.00 | 1.00 |
| 13 | 36.00 | Und | Cocoa en Polvo x 180 gr | 12.00 | 12.00 | 12.00 |
| 14 | 3.00 | Kg | Comino Entero | 1.00 | 1.00 | 1.00 |
| 15 | 3.00 | Kg | Esencia de Vainilla x 1 Lt | 1.00 | 1.00 | 1.00 |
| 16 | 60.00 | Kg | Fideo Cabello de Angel | 20.00 | 20.00 | 20.00 |
| 17 | 30.00 | Kg | Fideo Chino | 10.00 | 10.00 | 10.00 |
| 18 | 78.00 | Kg | Frejol Ucayalino | 26.00 | 26.00 | 26.00 |
| 19 | 300.00 | Und | Galleta Soda x 120 gr | 100.00 | 100.00 | 100.00 |

| | | | | | | |
|----|-----------|-------|--------------------------------------|-----------|-----------|-----------|
| 20 | 180.00 | Und | Gelatina x 250 gr | 60.00 | 60.00 | 60.00 |
| 21 | 24.00 | Kg | Glutamato Monosodico | 8.00 | 8.00 | 8.00 |
| 22 | 6.00 | Kg | Guindon | 2.00 | 2.00 | 2.00 |
| 23 | 18.00 | Kg | Harina siete Semillas | 6.00 | 6.00 | 6.00 |
| 24 | 1.50 | Kg | Laurel | 0.50 | 0.50 | 0.50 |
| 25 | 54.00 | Lata | Leche Condensada x 400 gr | 18.00 | 18.00 | 18.00 |
| 26 | 432.00 | Und | Leche Evaporada descremada x 400 gr | 144.00 | 144.00 | 144.00 |
| 27 | 2,016.00 | Und | Leche Evaporada entera x 400 gr | 672.00 | 672.00 | 672.00 |
| 28 | 576.00 | Und | Leche Evaporada sin lactosa x 400 gr | 192.00 | 192.00 | 192.00 |
| 29 | 18.00 | Kg | Maiz Mote | 6.00 | 6.00 | 6.00 |
| 30 | 288.00 | Und | Maizena | 96.00 | 96.00 | 96.00 |
| 31 | 6.00 | Kg | Mani Entero Pelado | 2.00 | 2.00 | 2.00 |
| 32 | 72.00 | Und | Manjar Blanco x 500 gr | 24.00 | 24.00 | 24.00 |
| 33 | 60.00 | Kg | Mantequilla | 20.00 | 20.00 | 20.00 |
| 34 | 6.00 | Und | Manzanilla filtrante x 100 sobres | 2.00 | 2.00 | 2.00 |
| 35 | 48.00 | Und | Mayonesa x 500 Gr | 16.00 | 16.00 | 16.00 |
| 36 | 18.00 | Und | Mermelada de Fresa x 1 Kg | 6.00 | 6.00 | 6.00 |
| 37 | 60.00 | Und | Mostaza x 100 gr | 20.00 | 20.00 | 20.00 |
| 38 | 3.00 | Kg | Palillo molido a granel | 1.00 | 1.00 | 1.00 |
| 39 | 15.00 | Kg | Pasta Wantan | 5.00 | 5.00 | 5.00 |
| 40 | 9.00 | Kg | Pasa sin pepa | 3.00 | 3.00 | 3.00 |
| 41 | 6.00 | Kg | Pimenton en Polvo | 2.00 | 2.00 | 2.00 |
| 42 | 3.00 | Kg | Pimienta entera en grano | 1.00 | 1.00 | 1.00 |
| 43 | 30.00 | Und | Salsa de Barbacoa x 510 ml | 10.00 | 10.00 | 10.00 |
| 44 | 18.00 | Und | Salsa Inglesa x 500 ml | 6.00 | 6.00 | 6.00 |
| 45 | 90.00 | Und | Salsa de Ostion x 500 ml | 30.00 | 30.00 | 30.00 |
| 46 | 15.00 | Und | Salsa de Tamarindo Botella x 750 ml | 5.00 | 5.00 | 5.00 |
| 47 | 216.00 | Und | Salsa de Tomate x 160 gr | 72.00 | 72.00 | 72.00 |
| 48 | 36.00 | Kg | Semola de Trigo | 12.00 | 12.00 | 12.00 |
| 49 | 144.00 | Und | Sillao x 1 Lt | 48.00 | 48.00 | 48.00 |
| 50 | 30.00 | Und | Sillao Oscuro x 500 MI | 10.00 | 10.00 | 10.00 |
| 51 | 9.00 | Kg | Soya Entera | 3.00 | 3.00 | 3.00 |
| 52 | 3.00 | Kg | Te a Granel | 1.00 | 1.00 | 1.00 |
| 53 | 12.00 | Kg | Trigo Entero | 4.00 | 4.00 | 4.00 |
| 54 | 180.00 | Und | Vinagre Tinto x 500 ml | 60.00 | 60.00 | 60.00 |
| 55 | 6.00 | Und | Aceite de Ajonjolí | 2.00 | 2.00 | 2.00 |
| 56 | 45,500.00 | UND | Pan Tipo Hamburguesa | 15,166.67 | 15,166.67 | 15,166.67 |
| 57 | 180.00 | Kg | Chuleta de Cerdo congelada | 60.00 | 60.00 | 60.00 |
| 58 | 420.00 | Kg | Pescado Paiche | 140.00 | 140.00 | 140.00 |
| 59 | 81.00 | Kg | Aji Amarillo | 27.00 | 27.00 | 27.00 |
| 60 | 2,700.00 | Und | Aji Dulce | 900.00 | 900.00 | 900.00 |
| 61 | 24.00 | atado | Albahaca | 8.00 | 8.00 | 8.00 |
| 62 | 81.00 | atado | Apio | 27.00 | 27.00 | 27.00 |
| 63 | 12.00 | Kg | Arveja China (Jolantao) | 4.00 | 4.00 | 4.00 |

| | | | | | | |
|-----|----------|--------|---------------------------|----------|----------|----------|
| 64 | 45.00 | Kg | Beterraga | 15.00 | 15.00 | 15.00 |
| 65 | 432.00 | Kg | Brocoli | 144.00 | 144.00 | 144.00 |
| 66 | 720.00 | Und | Caigua | 240.00 | 240.00 | 240.00 |
| 67 | 24.00 | atado | Chincho | 8.00 | 8.00 | 8.00 |
| 68 | 45.00 | atado | Cebolla China | 15.00 | 15.00 | 15.00 |
| 69 | 1,350.00 | Kg | Cebolla Roja | 450.00 | 450.00 | 450.00 |
| 70 | 162.00 | Kg | Coliflor | 54.00 | 54.00 | 54.00 |
| 71 | 168.00 | atado | Culantro | 56.00 | 56.00 | 56.00 |
| 72 | 18.00 | atado | Col China | 6.00 | 6.00 | 6.00 |
| 73 | 108.00 | atado | Espinaca | 36.00 | 36.00 | 36.00 |
| 74 | 36.00 | Kg | Haba Fresca | 12.00 | 12.00 | 12.00 |
| 75 | 12.00 | atado | Hierba Buena | 4.00 | 4.00 | 4.00 |
| 76 | 12.00 | atado | Huacatay | 4.00 | 4.00 | 4.00 |
| 77 | 24.00 | Und | Kion Fresco | 8.00 | 8.00 | 8.00 |
| 78 | 540.00 | Und | Lechuga Americana | 180.00 | 180.00 | 180.00 |
| 79 | 18.00 | atado | Nabo | 6.00 | 6.00 | 6.00 |
| 80 | 150.00 | Kg | Olluco | 50.00 | 50.00 | 50.00 |
| 81 | 1,620.00 | Kg | Papa Amarilla | 540.00 | 540.00 | 540.00 |
| 82 | 2,025.00 | Kg | Papa Canchan | 675.00 | 675.00 | 675.00 |
| 83 | 12.00 | atado | Perejil | 4.00 | 4.00 | 4.00 |
| 84 | 810.00 | Und | Pimiento Moron | 270.00 | 270.00 | 270.00 |
| 85 | 39.00 | atado | Poro | 13.00 | 13.00 | 13.00 |
| 86 | 30.00 | atado | Rabanito | 10.00 | 10.00 | 10.00 |
| 87 | 6.00 | atado | Romero | 2.00 | 2.00 | 2.00 |
| 88 | 885.00 | Kg | Tomate | 295.00 | 295.00 | 295.00 |
| 89 | 6.00 | atado | Tomillo | 2.00 | 2.00 | 2.00 |
| 90 | 1,350.00 | Kg | Zanahoria | 450.00 | 450.00 | 450.00 |
| 91 | 24.00 | Kg | Queso | 8.00 | 8.00 | 8.00 |
| 92 | 12.00 | atado | Hierba Luisa | 4.00 | 4.00 | 4.00 |
| 93 | 12.00 | atado | Manzanilla | 4.00 | 4.00 | 4.00 |
| 94 | 252.00 | Kg | Camu Camu | 84.00 | 84.00 | 84.00 |
| 95 | 3,000.00 | ciento | Cocona | 1,000.00 | 1,000.00 | 1,000.00 |
| 96 | 750.00 | Kg | Manzana Chilena | 250.00 | 250.00 | 250.00 |
| 97 | 432.00 | Kg | Manzana para agua | 144.00 | 144.00 | 144.00 |
| 98 | 405.00 | Und | Piña | 135.00 | 135.00 | 135.00 |
| 99 | 12.00 | Und | Menta | 4.00 | 4.00 | 4.00 |
| 100 | 2,640.00 | Und | Limon Regional | 880.00 | 880.00 | 880.00 |
| 101 | 18.00 | cabeza | Platano Maduro (Capirona) | 6.00 | 6.00 | 6.00 |
| 102 | 9.00 | Und | Zapallo Loche | 3.00 | 3.00 | 3.00 |
| 103 | 45.00 | cabeza | Platano Verde | 15.00 | 15.00 | 15.00 |

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 y 00/100 Soles)** en la oficina de la Unidad de Tesorería (Caja) del HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - JR. AGUSTIN CAUPER Nº 285 – DISTRITO DE CALLERIA – PROVINCIA DE CORONEL PORTILLO – DEPARTAMENTO DE

UCAYALI.

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley, D.S N° 082-2019-EF, que aprueba el Texto Único Ordenado (TUO) de la Ley de Contrataciones del Estado.
- D.S N° 377-2019-EF que modifica el Reglamento de la Ley, en adelante el Reglamento, Decreto Supremo N° 344-2018-EF que aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- 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 28785 Ley del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República.
- Ley 28716 Ley de Control Interno de las Entidades del Estado.
- Ley N° 28015 Ley de Promoción y Formalización de la Pequeña y Microempresa y sus modificatorias.
- Directivas de OSCE, aplicables a este proceso de selección.
- Código Civil.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- a) Declaración jurada de datos del postor. (**Anexo Nº 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 Nº 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 Nº 2**)
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo Nº 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/>

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

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁶.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N°10)**.
- c) 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 órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.

2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

N ° de Cuenta : **0512015069**

Banco : **BANCO DE LA NACIÓN**

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

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

N° CCI⁷ : 01851200051201506942

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁸ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁹ (**Anexo N° 11**).
- Detalle de los precios unitarios del precio ofertado¹⁰.
- Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete¹¹.

Importante

- En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”.*
- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la*

⁷ En caso de transferencia interbancaria.

⁸ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

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

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

¹¹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Importante

garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.

- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

Importante

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

2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Mesa de Partes del HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - JR AGUAYTIA NRO 605 (REF. (HOSPITAL DE CONTINGENCIA)-DISTRITO DE YARINACocha-PROVINCIA DE CORONEL PORTILLO-DEPARTAMENTO DE UCAYALI

2.6. FORMA DE PAGO

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

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

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

¹² Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

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

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

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

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA

1. ÁREA USUARIA O SOLICITANTE:

Servicio de Nutrición del Hospital Regional de Pucallpa – HRP.

2. FINALIDAD PÚBLICA DEL REQUERIMIENTO

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

3. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

El objeto de la presente contratación es la Adquisición de suministro de alimentos inocuos de buena calidad y en óptimas condiciones de higiene, para suplir los requerimientos nutricionales diarios de los pacientes hospitalizados y del personal autorizado del Hospital Regional de Pucallpa – HRP. Para el periodo de Abril a Junio del año 2025.

4. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN

- PAQUETE N° 01: VIVERES SECOS

Cuadro N° 01: Viveres Secos

| SUB ITEM | DENOMINACION | U.M | CANTIDAD TOTAL |
|----------|---------------------------------|--------|----------------|
| 1.1 | ACEITUNA | KG | 90 |
| 1.2 | AJI PANCA SECO | KG | 6 |
| 1.3 | ANIS ENTERO | KG | 18 |
| 1.4 | CAFÉ INSTANTANEO | LATA | 54 |
| 1.5 | CANELA ENTERA | KG | 3 |
| 1.6 | CHICHA DE JORA | UNIDAD | 36 |
| 1.7 | CEBADA | KG | 36 |
| 1.8 | CHANCACA | KG | 12 |
| 1.9 | CHUÑO A GRANEL | KG | 225 |
| 1.10 | CLAVO DE OLOR | KG | 3 |
| 1.11 | CHAMPIÑONES EN CONSERVA x 425 g | UNIDAD | 72 |
| 1.12 | COCO RALLADO | KG | 3 |
| 1.13 | COCOA EN POLVOX180 G | UNIDAD | 36 |
| 1.14 | COMINO ENTERO | KG | 3 |
| 1.15 | ESENCIA DE VAINILLAX1 LITRO | KG | 3 |
| 1.16 | FIDEO CABELLO DE ANGEL | KG | 60 |
| 1.17 | FIDEO CHINO | KG | 30 |
| 1.18 | FREJOL UCAYALINO | KG | 78 |

| | | | |
|------|-----------------------------------|--------|-------|
| 1.19 | GALLETA SODAX120 G | UNIDAD | 300 |
| 1.20 | GELATINAX250 G | UNIDAD | 180 |
| 1.21 | GLUTAMATO MONOSÓDICO | KG | 24 |
| 1.22 | GUINDÓN | KG | 6 |
| 1.23 | HARINA DE SIETE SEMILLAS | KG | 18 |
| 1.24 | LAUREL | KG | 1.5 |
| 1.25 | LECHE CONDENSADAX400 G | LATA | 54 |
| 1.26 | LECHE EVAPORADA DESCREMADAX400 G | UNIDAD | 432 |
| 1.27 | LECHE EVAPORADA ENTERAX400 G | UNIDAD | 2,016 |
| 1.28 | LECHE EVAPORADA SIN LACTOSAX400 G | UNIDAD | 576 |
| 1.29 | MAIZ MOTE | KG | 18 |
| 1.30 | MAICENA | UNIDAD | 288 |
| 1.31 | MANI ENTERO PELADO | KG | 6 |
| 1.32 | MANJAR BLANCOX500 G | UNIDAD | 72 |
| 1.33 | MANTEQUILLA | KG | 60 |
| 1.34 | MANZANILLA FILTRANTEX100 SOBRES | UNIDAD | 6 |
| 1.35 | MAYONESAX500 GR | UNIDAD | 48 |
| 1.36 | MERMELADA DE FRESAX1 KG | UNIDAD | 18 |
| 1.37 | MOSTAZAX100 GR | UNIDAD | 60 |
| 1.38 | PALILLO MOLIDO A GRANEL | KG | 3 |
| 1.39 | PASTA WANTAN | KG | 15 |
| 1.40 | PASA SIN PEPA | KG | 9 |
| 1.41 | PIMIENTON EN POLVO | KG | 6 |
| 1.42 | PIMIENTA ENTERA EN GRANO | KG | 3 |
| 1.43 | SALSA DE BARBACOAX510 ML | UNIDAD | 30 |
| 1.44 | SALSA INGLESAX500 ML | UNIDAD | 18 |
| 1.45 | SALSA DE OSTIONX500 ML | UNIDAD | 90 |
| 1.46 | SALSA DE TAMARINDO BOTEX 750 ML | UNIDAD | 15 |
| 1.47 | SALSA DE TOMATEX160GR | UNIDAD | 216 |
| 1.48 | SEMOLA DE TRIGO | KG | 36 |
| 1.49 | SILLAO X1L | UNIDAD | 144 |
| 1.50 | SILLAO OSCUROX500 ML | UNIDAD | 30 |
| 1.51 | SOYA ENTERA | KG | 9 |
| 1.52 | TE A GRANEL | KG | 3 |
| 1.53 | TRIGO ENTERO | KG | 12 |
| 1.54 | VINAGRE TINTOX500 ML | UNIDAD | 180 |
| 1.56 | ACEITE DE AJONJOLI | UNIDAD | 06 |

• **PAQUETE N°02: PAN**

| SUB ITEM | DENOMINACION | U.M | CANTIDAD TOTAL |
|-------------|----------------------|-------|-------------------|
| 2.1 | PAN TIPO HAMBURGUESA | UNID. | 45,500 |

• **PAQUETE N°03: CARNICOS**

| SUB ITEM | DENOMINACION | U.M | CANTIDAD TOTAL |
|----------|----------------------------|-----|----------------|
| 2.1 | CHULETA DE CERDO CONGELADA | KG | 180 |
| 2.2 | PESCADO PAICHE | KG. | 420 |

• **PAQUETE N°04: VERDURAS Y FRUTAS**

| SUB ITEM | DENOMINACION | U.M | CANTIDAD TOTAL |
|----------|-------------------------|--------|----------------|
| 4.1 | AJI AMARILLO | KLG | 81 |
| 4.2 | AJI DULCE | UNIDAD | 2,700 |
| 4.3 | ALBAHACA | ATADO | 24 |
| 4.4 | APIO | ATADO | 81 |
| 4.5 | ARVERJA CHINA(JOLANTAO) | KG | 12 |
| 4.6 | BETERRAGA | KLG | 45 |
| 4.7 | BROCOLI | KLG | 432 |
| 4.8 | CAIGUA | UNIDAD | 720 |
| 4.9 | CHINCHO | ATADO | 24 |
| 4.10 | CEBOLLA CHINA | ATADO | 45 |
| 4.11 | CEBOLLA ROJA | KLG | 1,350 |
| 4.12 | COLIFLOR | KG | 162 |
| 4.13 | CULANTRO | ATADO | 168 |
| 4.14 | COL CHINA | ATADO | 18 |
| 4.15 | ESPINACA | ATADO | 108 |
| 4.16 | HABA FRESCA | KLG | 36 |
| 4.17 | HIERBABUENA | ATADO | 12 |
| 4.18 | HUACATAY | ATADO | 12 |
| 4.19 | KION FRESCO | UNIDAD | 24 |
| 4.20 | LECHUGA AMERICANA | UNIDAD | 540 |
| 4.21 | NABO | ATADO | 18 |
| 4.22 | OLLUCO | KLG | 150 |
| 4.23 | PAPA AMARILLA | KLG | 1,620 |
| 4.24 | PAPA CANCHAN | KLG | 2,025 |
| 4.25 | PEREJIL | ATADO | 12 |
| 4.26 | PIMIENTO MORRON | UNIDAD | 810 |
| 4.27 | PORO | ATADO | 39 |
| 4.28 | RABANITO | ATADO | 30 |
| 4.29 | ROMERO | ATADO | 6 |
| 4.30 | TOMATE | KLG | 885 |
| 4.31 | TOMILLO | ATADO | 6 |
| 4.32 | ZANAHORIA | KLG | 1,350 |
| 4.33 | QUESO | KLG | 24 |
| 4.34 | HIERBA LUISA | ATADO | 12 |
| 4.35 | MANZANILLA | ATADO | 12 |
| 4.36 | CAMU CAMU | KLG | 252 |
| 4.37 | COCONA | CIENTO | 3,000 |
| 4.38 | MANZANA CHILENA | KLG | 750 |
| 4.39 | MANZANA PARA AGUA | KLG | 432 |

| | | | |
|------|--------------------------|--------|-------|
| 4.40 | PIÑA | UNIDAD | 405 |
| 4.41 | MENTA | UNIDAD | 12 |
| 4.42 | LIMON REGIONAL | UNIDAD | 2,640 |
| 4.43 | PLATANO MADURO(CAPIRONA) | CABEZA | 18 |
| 4.44 | ZAPALLO LOCHE | UNIDAD | 09 |
| 4.45 | PLATANO VERDE | CABEZA | 45 |

| CRONOGRAMA | | | | | | |
|------------|----------|-------------|--------------------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| FILA | CANT. | UND. MED | DESCRIPCIÓN | ENTREGAS | | |
| | | | | PRIMERA ENTREGA | SEGUNDA ENTREGA | TERCERA ENTREGA |
| | | | | HASTA 30/04/2025 | HASTA 31/05/2025 | HASTA 30/06/2025 |
| 1 | 90.00 | Kg | Aceituna | 30.00 | 30.00 | 30.00 |
| 2 | 6.00 | Kg | Aji Panca Seco | 2.00 | 2.00 | 2.00 |
| 3 | 18.00 | Kg | Anis Entero | 6.00 | 6.00 | 6.00 |
| 4 | 54.00 | Lata | Café Instantaneo | 18.00 | 18.00 | 18.00 |
| 5 | 3.00 | Kg | Canela Entera | 1.00 | 1.00 | 1.00 |
| 6 | 36.00 | Und | Chicha de Jora | 12.00 | 12.00 | 12.00 |
| 7 | 36.00 | Kg | Cebada | 12.00 | 12.00 | 12.00 |
| 8 | 12.00 | Kg | Chancaca | 4.00 | 4.00 | 4.00 |
| 9 | 225.00 | Kg | Chuño a Granel | 75.00 | 75.00 | 75.00 |
| 10 | 3.00 | Kg | Clavo de olor | 1.00 | 1.00 | 1.00 |
| 11 | 72.00 | Und | Champiñones en Conserva x 425 gr | 24.00 | 24.00 | 24.00 |
| 12 | 3.00 | Kg | Coco Rallado | 1.00 | 1.00 | 1.00 |
| 13 | 36.00 | Und | Cocoa en Polvo x 180 gr | 12.00 | 12.00 | 12.00 |
| 14 | 3.00 | Kg | Comino Entero | 1.00 | 1.00 | 1.00 |
| 15 | 3.00 | Kg | Esencia de Vainilla x 1 Lt | 1.00 | 1.00 | 1.00 |
| 16 | 60.00 | Kg | Fideo Cabello de Angel | 20.00 | 20.00 | 20.00 |
| 17 | 30.00 | Kg | Fideo Chino | 10.00 | 10.00 | 10.00 |
| 18 | 78.00 | Kg | Frejol Ucayalino | 26.00 | 26.00 | 26.00 |
| 19 | 300.00 | Und | Galleta Soda x 120 gr | 100.00 | 100.00 | 100.00 |
| 20 | 180.00 | Und | Gelatina x 250 gr | 60.00 | 60.00 | 60.00 |
| 21 | 24.00 | Kg | Glutamato Monosodico | 8.00 | 8.00 | 8.00 |
| 22 | 6.00 | Kg | Guindon | 2.00 | 2.00 | 2.00 |
| 23 | 18.00 | Kg | Harina siete Semillas | 6.00 | 6.00 | 6.00 |
| 24 | 1.50 | Kg | Laurel | 0.50 | 0.50 | 0.50 |
| 25 | 54.00 | Lata | Leche Condensada x 400 gr | 18.00 | 18.00 | 18.00 |
| 26 | 432.00 | Und | Leche Evaporada descremada x 400 gr | 144.00 | 144.00 | 144.00 |
| 27 | 2,016.00 | Und | Leche Evaporada entera x 400 gr | 672.00 | 672.00 | 672.00 |
| 28 | 576.00 | Und | Leche Evaporada sin lactosa x 400 gr | 192.00 | 192.00 | 192.00 |
| 29 | 18.00 | Kg | Maiz Mote | 6.00 | 6.00 | 6.00 |
| 30 | 288.00 | Und | Maizena | 96.00 | 96.00 | 96.00 |
| 31 | 6.00 | Kg | Mani Entero Pelado | 2.00 | 2.00 | 2.00 |
| 32 | 72.00 | Und | Manjar Blanco x 500 gr | 24.00 | 24.00 | 24.00 |

| | | | | | | |
|----|-----------|-------|-------------------------------------|-----------|-----------|-----------|
| 33 | 60.00 | Kg | Mantequilla | 20.00 | 20.00 | 20.00 |
| 34 | 6.00 | Und | Manzanilla filtrante x 100 sobres | 2.00 | 2.00 | 2.00 |
| 35 | 48.00 | Und | Mayonesa x 500 Gr | 16.00 | 16.00 | 16.00 |
| 36 | 18.00 | Und | Mermelada de Fresa x 1 Kg | 6.00 | 6.00 | 6.00 |
| 37 | 60.00 | Und | Mostaza x 100 gr | 20.00 | 20.00 | 20.00 |
| 38 | 3.00 | Kg | Palillo molido a granel | 1.00 | 1.00 | 1.00 |
| 39 | 15.00 | Kg | Pasta Wantan | 5.00 | 5.00 | 5.00 |
| 40 | 9.00 | Kg | Pasa sin pepa | 3.00 | 3.00 | 3.00 |
| 41 | 6.00 | Kg | Pimenton en Polvo | 2.00 | 2.00 | 2.00 |
| 42 | 3.00 | Kg | Pimienta entera en grano | 1.00 | 1.00 | 1.00 |
| 43 | 30.00 | Und | Salsa de Barbacoa x 510 ml | 10.00 | 10.00 | 10.00 |
| 44 | 18.00 | Und | Salsa Inglesa x 500 ml | 6.00 | 6.00 | 6.00 |
| 45 | 90.00 | Und | Salsa de Ostion x 500 ml | 30.00 | 30.00 | 30.00 |
| 46 | 15.00 | Und | Salsa de Tamarindo Botella x 750 ml | 5.00 | 5.00 | 5.00 |
| 47 | 216.00 | Und | Salsa de Tomate x 160 gr | 72.00 | 72.00 | 72.00 |
| 48 | 36.00 | Kg | Semola de Trigo | 12.00 | 12.00 | 12.00 |
| 49 | 144.00 | Und | Sillao x 1 Lt | 48.00 | 48.00 | 48.00 |
| 50 | 30.00 | Und | Sillao Oscuro x 500 MI | 10.00 | 10.00 | 10.00 |
| 51 | 9.00 | Kg | Soya Entera | 3.00 | 3.00 | 3.00 |
| 52 | 3.00 | Kg | Te a Granel | 1.00 | 1.00 | 1.00 |
| 53 | 12.00 | Kg | Trigo Entero | 4.00 | 4.00 | 4.00 |
| 54 | 180.00 | Und | Vinagre Tinto x 500 ml | 60.00 | 60.00 | 60.00 |
| 55 | 6.00 | Und | Aceite de Ajonjolí | 2.00 | 2.00 | 2.00 |
| 56 | 45,500.00 | UND | Pan Tipo Hamburguesa | 15,166.67 | 15,166.67 | 15,166.67 |
| 57 | 180.00 | Kg | Chuleta de Cerdo congelada | 60.00 | 60.00 | 60.00 |
| 58 | 420.00 | Kg | Pescado Paiche | 140.00 | 140.00 | 140.00 |
| 59 | 81.00 | Kg | Aji Amarillo | 27.00 | 27.00 | 27.00 |
| 60 | 2,700.00 | Und | Aji Dulce | 900.00 | 900.00 | 900.00 |
| 61 | 24.00 | atado | Albahaca | 8.00 | 8.00 | 8.00 |
| 62 | 81.00 | atado | Apio | 27.00 | 27.00 | 27.00 |
| 63 | 12.00 | Kg | Arveja China (Jolantao) | 4.00 | 4.00 | 4.00 |
| 64 | 45.00 | Kg | Beterraga | 15.00 | 15.00 | 15.00 |
| 65 | 432.00 | Kg | Brocoli | 144.00 | 144.00 | 144.00 |
| 66 | 720.00 | Und | Caigua | 240.00 | 240.00 | 240.00 |
| 67 | 24.00 | atado | Chincho | 8.00 | 8.00 | 8.00 |
| 68 | 45.00 | atado | Cebolla China | 15.00 | 15.00 | 15.00 |
| 69 | 1,350.00 | Kg | Cebolla Roja | 450.00 | 450.00 | 450.00 |
| 70 | 162.00 | Kg | Coliflor | 54.00 | 54.00 | 54.00 |
| 71 | 168.00 | atado | Culantro | 56.00 | 56.00 | 56.00 |
| 72 | 18.00 | atado | Col China | 6.00 | 6.00 | 6.00 |
| 73 | 108.00 | atado | Espinaca | 36.00 | 36.00 | 36.00 |
| 74 | 36.00 | Kg | Haba Fresca | 12.00 | 12.00 | 12.00 |
| 75 | 12.00 | atado | Hierba Buena | 4.00 | 4.00 | 4.00 |
| 76 | 12.00 | atado | Huacatay | 4.00 | 4.00 | 4.00 |
| 77 | 24.00 | Und | Kion Fresco | 8.00 | 8.00 | 8.00 |

| | | | | | | |
|-----|----------|--------|---------------------------|----------|----------|----------|
| 78 | 540.00 | Und | Lechuga Americana | 180.00 | 180.00 | 180.00 |
| 79 | 18.00 | atado | Nabo | 6.00 | 6.00 | 6.00 |
| 80 | 150.00 | Kg | Olluco | 50.00 | 50.00 | 50.00 |
| 81 | 1,620.00 | Kg | Papa Amarilla | 540.00 | 540.00 | 540.00 |
| 82 | 2,025.00 | Kg | Papa Canchan | 675.00 | 675.00 | 675.00 |
| 83 | 12.00 | atado | Perejil | 4.00 | 4.00 | 4.00 |
| 84 | 810.00 | Und | Pimiento Moron | 270.00 | 270.00 | 270.00 |
| 85 | 39.00 | atado | Poro | 13.00 | 13.00 | 13.00 |
| 86 | 30.00 | atado | Rabanito | 10.00 | 10.00 | 10.00 |
| 87 | 6.00 | atado | Romero | 2.00 | 2.00 | 2.00 |
| 88 | 885.00 | Kg | Tomate | 295.00 | 295.00 | 295.00 |
| 89 | 6.00 | atado | Tomillo | 2.00 | 2.00 | 2.00 |
| 90 | 1,350.00 | Kg | Zanahoria | 450.00 | 450.00 | 450.00 |
| 91 | 24.00 | Kg | Queso | 8.00 | 8.00 | 8.00 |
| 92 | 12.00 | atado | Hierba Luisa | 4.00 | 4.00 | 4.00 |
| 93 | 12.00 | atado | Manzanilla | 4.00 | 4.00 | 4.00 |
| 94 | 252.00 | Kg | Camu Camu | 84.00 | 84.00 | 84.00 |
| 95 | 3,000.00 | ciento | Cocona | 1,000.00 | 1,000.00 | 1,000.00 |
| 96 | 750.00 | Kg | Manzana Chilena | 250.00 | 250.00 | 250.00 |
| 97 | 432.00 | Kg | Manzana para agua | 144.00 | 144.00 | 144.00 |
| 98 | 405.00 | Und | Piña | 135.00 | 135.00 | 135.00 |
| 99 | 12.00 | Und | Menta | 4.00 | 4.00 | 4.00 |
| 100 | 2,640.00 | Und | Limon Regional | 880.00 | 880.00 | 880.00 |
| 101 | 18.00 | cabeza | Platano Maduro (Capirona) | 6.00 | 6.00 | 6.00 |
| 102 | 9.00 | Und | Zapallo Loche | 3.00 | 3.00 | 3.00 |
| 103 | 45.00 | cabeza | Platano Verde | 15.00 | 15.00 | 15.00 |

5. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES

PAN

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

VERDURAS Y FRUTAS

| AJI DULCE | UNIDAD |
|-----------------------------|--|
| Presentación | Embolsado transparente, de peso promedio 30 g. unidad |
| Tipo | Fresco, maduro |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto, color diversos, olor muy aromático característico |
| AJÍ AMARILLO | KILO |

| | |
|-------------------------------|--|
| Presentación | Embolsado transparente, de peso promedio 50 g. unidad |
| Tipo | Fresco, maduro |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto libre de cortes y magulladuras, color anaranjado brillante, olor característico |
| ALBAHACA | ATADO |
| Presentación | Atados, embolsados transparente |
| Tipo | fresco, de hojas frescas |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, libre de impurezas, hojas enteras, Color verde oscuro, olor característico |
| ARVEJAS CHINA JOLANTAO | KILO |
| Presentación | Embolsado transparente |
| Tipo | En Vaina plano y granos muy pequeños y frescos. |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpios, sin magulladuras, color verde intenso, olor característico |
| APIO | ATADO |
| Presentación | Atado de peso mínimo de 1.2 Kg |
| Tipo | Fresco entero |
| Calidad | Primera |
| Características sensoriales | Aspecto limpio, libre de impurezas, tallos y hojas Frescas, color verde claro, olor característico |
| BETERRAGA | KILO |
| Presentación | Embolsado transparente |
| Tipo | Fresco maduro |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto Limpio, libre de impurezas, color, olor característico |
| BRÓCOLI | KILO |
| Presentación | Tamaño Uniforme |
| Tipo | Inflorescencia verde, Fresco |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, libre de Hongos, Libre de Impurezas, parte comestible y verde, olor característico |
| CAIGUA | UNIDAD |
| Presentación | En javas o bolsas transparente, longitud 14 cm. La unidad, tamaño uniforme |
| Tipo | Fresco |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, libre de impurezas, color, olor característico |
| CHINCHO | ATADO |
| Presentación | Atados, embolsados transparente |
| Tipo | fresco, de hojas frescas |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, libre de impurezas, hojas enteras, Color verde oscuro, olor característico |
| CAMU CAMU | KILO |
| Presentación | En Java, o caja de cartón, limpio |
| Tipo | Fruta con semilla fresca, madura |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Color, olor, sabor característico. Libre de hongos |

| | |
|-----------------------------|--|
| CEBOLLA CHINA | ATADO |
| Presentación | Embolsado transparente, peso mínimo 1 Kg |
| Tipo | Fresco, maduro |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, sin magulladuras, color: tallo verde, y cabeza blanca, olor característico |
| CEBOLLA ROJA | KILO |
| Presentación | Peso mínimo 200 g. Unidad. Tamaño uniforme |
| Tipo | Fresco, maduro |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto, limpio, seco, sin magulladuras, color, olor característico |
| COCONA | CIENTO |
| Presentación | Peso mínimo por unidad, 150 g, tamaño homogéneo |
| Tipo | Fresca, madura |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, color : cáscara amarilla o naranja característica |
| COL CHINA | ATADO |
| Presentación | En java, tamaño de 3 kg. por atado |
| Tipo | Col Fresca, maduro |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, libre de insectos e impurezas, color verde oscuro, olor característico |
| COLIFLOR | UNIDAD |
| Presentación | Con su propia hojas. Tamaño uniforme |
| Tipo | Inflorescencia color crema, Fresco, maduro |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, libre de impurezas, color: hojas verde oscuro, parte comestible crema, olor característico |
| CULANTRO | ATADO |
| Presentación | Peso mínimo 1/2 Kg x atado |
| Tipo | Hojas y tallos Fresco, limpio |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto hojas limpias, libre de insectos e impurezas, color verde intenso, olor característico |
| ESPINACA | ATADO |
| Presentación | Embolsado transparente, peso mínimo 1/2 Kg X atado |
| Tipo | Hojas y tallo Fresco, limpio |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto hojas grandes, limpias, libre de insectos e impurezas, sin presencia de hojas amarillas, color verde intenso, olor característico. |
| HIERBA BUENA | ATADO |
| Presentación | Atados, embolsados transparente |
| Tipo | fresco, de hojas frescas |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, libre de impurezas, hojas enteras, Color verde oscuro, olor característico |
| HIERBA LUISA | ATADO |
| Presentación | Atados, embolsados transparente |

| | |
|------------------------------------|---|
| Tipo | fresco, de hojas frescas |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, libre de impurezas, hojas enteras, Color verde oscuro, olor característico |
| MANZANILLA | ATADO |
| Presentación | Atados, embolsados transparente |
| Tipo | fresco, de hojas frescas |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, libre de impurezas, hojas enteras, Color verde oscuro, olor característico |
| MENTA | ATADO |
| Presentación | Atados, embolsados transparente |
| Tipo | fresco, de hojas frescas |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, libre de impurezas, hojas enteras, Color verde oscuro, olor característico |
| HABA FRESCA | KILOS |
| Presentación | En bolsas transparente, Unidad, tamaño grande |
| Tipo | Fresco en vaina |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, libre de impurezas, color verde oscuro, olor característico. |
| HUACATAY | ATADO |
| Presentación | Atados de 500 g. Embolsado transparente |
| Tipo | Fresco |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto , limpio, sin raíz, libre de impurezas, hojas enteras, color verde oscuro característico, olor característico |
| KION FRESCO | KILOS |
| Presentación | En bolsas transparente, Unidad, tamaño grande |
| Tipo | Fresco sin impurezas |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, libre de impurezas, color, olor característico. |
| LECHUGA AMERICANA | UNIDAD |
| Presentación | Por unidad, tamaño uniforme, peso promedio 750 g. por unidad, en jaba de plástico |
| Tipo | Hojas variedad Americana, Fresca |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Sanas, de color verde claro y limpia. |
| MANZANA CHILENA | KILO |
| Presentación | Peso por unidad 180-220 g |
| Tipo | Fruta Roja, dulce |
| Calidad | Categoría extra |
| Características Sensoriales | color roja característico, sin magulladuras, olor característico |
| MANZANA DE AGUA | KILO |
| Presentación | Peso por unidad 80-120 g |
| Tipo | Fruta ácida |
| Calidad | Primera |

| | |
|--------------------------------------|--|
| Características Sensoriales | color verde característico, sin magulladuras, olor característico |
| NABO | ATADO |
| Presentación | Embolsado transparente, Atado x 2 Kilos |
| Tipo | Fresco, maduro |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, libre de impurezas, bulbo hojas frescas, sin magulladuras, color hojas verde, bulbo blanco característico, olor característico. |
| OLLUCO | KILOS |
| Presentación | Embolsado transparente |
| Tipo | Fresco, maduro. Peso mínimo 50 g. unidad |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, libre de impurezas, color amarillo característico, olor característico. |
| PAPA AMARILLA | KILO |
| Presentación | Peso mínimo 200 –230 g.- unidad, tamaño homogéneo |
| Tipo | Tubérculo Fresco, maduro |
| Calidad | Primera |
| Características Organoléptica | Aspecto limpio, libre de magulladuras, sin rajaduras, sin surcos profundo, color, olor característico, sin tierra húmeda. Sin infestación por gusano o bacteria. |
| PAPA CANCHAN | KILO |
| Presentación | Peso mínimo 200 –230 g.- unidad, tamaño homogéneo |
| Tipo | Tubérculo Fresco, maduro |
| Calidad | Primera |
| Características Organoléptica | Aspecto limpio, libre de magulladuras, sin rajaduras, sin surcos profundo, color, olor característico, sin tierra húmeda. Sin infestación por gusano o bacteria. |
| PEREJIL | ATADO |
| Presentación | Peso mínimo 1/2 Kg x atado |
| Tipo | Hojas y tallos Fresco, limpio |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto hojas limpias, libre de insectos e impurezas, color verde, olor característico |
| PIMIENTO MORRON | UNIDAD |
| Presentación | Peso mínimo 150 g. unidad |
| Tipo | Fresco |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, brillante, libre de magulladuras y rajaduras, color rojo y/o verde brillante, olor característico |
| PIÑA | UNIDAD |
| Presentación | Natural. Peso mínimo 1.800 Kg |
| Tipo | Fruta Regional dulce, fresca, madura |
| Calidad | Primera |
| Características Organoléptica | color, olor y sabor característico |
| PLÁTANO VERDE | CABEZA |
| Presentación | Peso Promedio por unidad 180g |
| Tipo | Fruta Fresco, maduro y verde |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto firme al tacto, sin magulladura, color, olor y sabor característico |

| | |
|----------------------------------|---|
| PLÁTANO MADURO (CAPIRONA) | CABEZA |
| Presentación | Variedad capirona. Tamaño grande. |
| Tipo | Fruta Fresco, maduro. |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto firme al tacto, sin magulladura, color, olor y sabor característico |
| PORO | ATADO |
| Presentación | Peso mínimo 1 Kg x ATADO |
| Tipo | Hortaliza Fresco, maduro |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, libre de impurezas, bulbo y hojas frescas, sin magulladuras, color: hojas verdes, bulbo blanco, olor característico |
| RABANITO | ATADO |
| Presentación | Peso mínimo, 1.5 Kg. por Atado |
| Tipo | Fresco, maduro |
| Calidad | Primera |
| Características Organoléptica | Aspecto limpio, sin magulladuras, libre de rajaduras, color olor característico |
| ROMERO | ATADO |
| Presentación | Peso mínimo 1/2 Kg x atado |
| Tipo | Hojas y tallos Fresco, limpio |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto hojas limpias, libre de insectos e impurezas, color verde, olor característico |
| TOMATE | KILO |
| Presentación | Peso mínimo 100 g |
| Tipo | Fresco, maduro y semimaduro |
| Calidad | Primera |
| Características Organoléptica | Aspecto limpio, libre de magulladuras y rajaduras, color rojo intenso característico, olor característico |
| TOMILLO | ATADO |
| Presentación | Peso mínimo 1/2 Kg x atado |
| Tipo | Hojas y tallos Fresco, limpio |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto hojas limpias, libre de insectos e impurezas, color verde, olor característico |
| ZANAHORIA | KILOS |
| Presentación | Peso mínimo 250 – 280 g./ unidad |
| Tipo | Fresco, maduro |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, libre de magulladuras, y rajaduras, color anaranjado característico, olor característico |
| QUESO FRESCO | KILOS |
| Presentación | Producto derivado de la leche de vaca entera pasteurizada |
| Tipo | Queso fresco |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Consistencia blanda, color y olor característico, sin presencia de mohos. |
| LIMON REGIONAL | UNIDAD |
| Presentación | Peso mínimo 200 – 400 g./ unidad |
| Tipo | Fresco, |
| Calidad | Primera |

| | |
|------------------------------------|--|
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, libre de magulladuras, y rajaduras, color verde característico, olor característico |
| ZAPALLO MACRE | KILOS |
| Presentación | Ancho de pulpa mínimo 5 cm |
| Tipo | Zapallo macre, fresco |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, libre de magulladura y rajaduras, color de cáscara verde, pulpa amarillo característico, olor característico |
| ZAPALLO LOCHE | UNIDAD |
| Presentación | Ancho de pulpa mínimo 1 cm, peso de 750 gr. |
| Tipo | Zapallo loche, fresco |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, libre de magulladura y rajaduras, color de cáscara verde, pulpa amarillo característico, olor característico |

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

ALIMENTOS NO PERECIBLES (VIVERES)

| | |
|--------------------------------|---|
| AJI PANCA SECO | KILO |
| Presentación | Embolsado en bolsa transparente, tamaño grande y uniforme |
| Tipo | Seco, deshidratado, brillante. |
| Calidad | Primera, cumplimiento NTP |
| Características Sensoriales | color sui géneris y olor aromático, característico, carentes de olor a humedad |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 6 meses posteriores a la fecha de entrega |
| ANIS ENTERO | KILO |
| Presentación | Embolsado en bolsa transparente |
| Tipo | anís común, a granel |
| Calidad | Primera, cumplimiento NTP |
| Características Sensoriales | color sui géneris y olor aromático, característico, carentes de olor a humedad |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 6 meses posteriores a la fecha de entrega |
| CAFÉ INSTANTÁNEO | LATA |
| Presentación | Lata x 200 g herméticamente cerrado |
| Tipo | Café instantáneo, soluble |
| Calidad | Primera, Café sin agregados de otros ingredientes. |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor y sabor característico, buen estado de conservación, sin abolladuras latas sin óxido |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 6 meses posteriores a la fecha de entrega |
| CANELA ENTERA | KILO |
| Presentación | Embolsado transparente o en papel de primer uso, no impreso |
| Tipo | canela entera |
| Calidad | Primera, cumplimiento NTP, Código Sanitario |
| Características Sensoriales | color y olor característico, sabor característico, libre de mohos, libre de hongos |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 6 meses posteriores a la fecha de entrega |
| CHAMPIÑONES EN CONSERVA | UNIDAD |

| | |
|-------------------------------|--|
| Presentación | En lata x 425 g |
| Tipo | Champiñones en agua y sal, |
| Calidad | Primera. Cumplirán las Normas Técnicas de INDECOPI 209.031, 209.032, 209.038 y Código sanitario |
| Características Sensoriales | Consistencia sólida en agua, olor característico, sabor característico, no picante, , buen estado de conservación: sin abolladuras, no hinchadas, latas sin presencia de óxido |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 6 meses posteriores a la fecha de entrega |
| CHANCACA | KILO |
| Presentación | Embolsado transparente o en papel de primer uso no impreso o chips |
| Tipo | De caña de azúcar |
| Calidad | Primera, cumplimiento NTP, Código Sanitario |
| Características Sensoriales | Textura sólida, Color y olor característico, sabor característico, libre de mohos, libre de hongos. Sin infestación. |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| CHUÑO | KILO |
| Presentación | Embolsado en material de papel x 25 kilos, herméticamente cerrado |
| Tipo | Fécula de papa, soluble en agua |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto seco, color blanco característico, olor y sabor característico. Sin gorgojos. |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| CLAVO DE OLOR | KILO |
| Presentación | Embolsado transparente o en papel de primer uso no impreso |
| Tipo | clavo de olor seco |
| Calidad | Primera, cumplimiento NTP, Código Sanitario |
| Características Sensoriales | color y olor característico, aromático, sabor característico, libre de mohos, libre de hongos |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| COCO RALLADO | KILO |
| Presentación | Embolsado transparente o en papel de primer uso no impreso |
| Tipo | Coco deshidratado, rallado |
| Calidad | Primera, cumplimiento NTP, Código Sanitario |
| Características Organoléptica | Color y olor característico, aromático, sabor característico, libre de mohos, libre de hongos |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| COCOA EN POLVO | UNIDAD |
| Presentación | Embolsado, Sobres de 180 gr, herméticamente cerrado |
| Tipo | En polvo, de cacao, soluble instantánea. |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor y sabor característico |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| COMINO ENTERO | KILO |
| Presentación | Embolsado transparente |
| Tipo | En grano (semillas) Entero |

| | |
|-------------------------------|--|
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto homogéneo, color, olor característico |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| ESENCIA DE VAINILLA | UNIDAD |
| Presentación | Botella x 500 ML. Herméticamente cerrado |
| Tipo | Extracto de Vainilla en Líquido. Aromático. |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor y sabor característico |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| FIDEO CABELLO DE ANGEL | BOLSA X 10 KG |
| Presentación | Embolsado, bolsa de 250 g., herméticamente cerrado. Empaquetado por 10 Kilos |
| Tipo | fideos cabello de Ángel, de trigo duro |
| Calidad | Primera. Cumplimiento NTP, INDECOPI- 206.010 |
| Características Sensoriales | Buen rendimiento, color, olor sabor característico, no gomoso |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| FIDEO CHINO | KILO |
| Presentación | Embolsado, Bolsa de 250 g |
| Tipo | Fideos Chinos, de trigo duro |
| Calidad | Primera. |
| Características Sensoriales | color amarillo , olor y sabor característico, cocimiento rápido |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| FIDEO PASTA WANTAN | UNIDAD |
| Presentación | Embolsado, bolsa de 500 g., herméticamente cerrado. Empaquetado por 10 Kilos |
| Tipo | Fideos Masa wantan, de trigo duro |
| Calidad | Primera. Cumplimiento NTP, INDECOPI- 206.010 |
| Características Sensoriales | Buen rendimiento y presentación después de la cocción. Color, olor característico |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 03 meses posteriores a la fecha de entrega |
| FREJOL UCAYALINO | KILO |
| Presentación | Embolsado transparente |
| Tipo | Leguminosa o Frejol seco |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Color característico, libre de impurezas como piedrecillas, libre de gorgojos, sin signos de curado, sin olor a guardado |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| GALLETA SODA | UNIDAD |
| Presentación | Embolsado en Bolsas de polietileno herméticamente cerrado, de 120 g. aprox. |
| Tipo | Galleta de soda, de harina de trigo entero |
| Calidad | Primera, sin presencia de humedad, crocante |
| Características Sensoriales | Aspecto sólido, color, olor característico |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| GELATINA | UNIDAD |
| Presentación | Embolsado en paquetes de 20 sobres de 250 g. Herméticamente cerrado |

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

| | |
|-----------------------------|---|
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| LECHE DESLACTOSADA | UNIDAD |
| Presentación | En lata de 400 g. buen estado de conservación. Latas sin abolladuras y sin óxidos |
| Tipo | Leche Evaporada sin lactosa |
| Calidad | Primera, cumplimiento NTN No 202.005 y CODEX –STAN A-3 (1971) |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor característico |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| MAICENA | UNIDAD |
| Presentación | Empaquetado en envase de papel de 100g. Por 96 unid. herméticamente cerrada |
| Tipo | Fécula de maíz deshidratada |
| Calidad | Primera, uniforme, sin grumos |
| Características Sensoriales | Color característico, libre de impurezas, libre de hongos |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| MAIZ MOTE | KILO |
| Presentación | A granel, envase de papel, herméticamente cerrado |
| Tipo | Entero, pelado |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Granos enteros, grandes, color, olor, sabor característico, libre de impurezas |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| MANÍ PELADO | KILO |
| Presentación | A granel, envase de papel, herméticamente cerrado |
| Tipo | Entero, pelado |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Granos enteros, grandes, color, olor, sabor característico libre de humedad, libre de hongos. |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| MANTEQUILLA | KILO |
| Presentación | En Envoltura de alta precisión por gramos herméticamente cerrado |
| Tipo | Mantequilla con sal, de leche entera de vaca. De 500 g. |
| Calidad | Primera. No margarina |
| Características Sensoriales | Aspecto característico, homogéneo, sólido, olor característico. Sabor característico. No rancia |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| MANZANILLA FILTRANTE | UNIDAD |
| Presentación | Sobres por 100 sobres, herméticamente cerrado |
| Tipo | Filtrante , soluble |
| Calidad | Primera. |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor y sabor característico |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |

| | |
|---------------------------------|---|
| MAYONESA | UNIDAD |
| Presentación | Sachet de 500 g. Herméticamente cerrado |
| Tipo | Crema, de huevo, zumo de limón y condimentos selectos |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor y sabor característico |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| MERMELADA | KILO |
| Presentación | Pote de vidrio. Por 1 kilo Herméticamente cerrado |
| Tipo | Mermelada con frutas de fresa. |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor y sabor característico |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| MANJAR BLANCO | KILO |
| Presentación | Pote de vidrio. Por 0.5 kilo Herméticamente cerrado |
| Tipo | Manjar blanco |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor y sabor característico |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| MOSTAZA | UNIDAD |
| Presentación | Sachet de 100 g. Herméticamente cerrado |
| Tipo | De Semillas de mostaza procesada y con condimentos |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor y sabor característico |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| PALILLO MOLIDO A GRANEL | KILO |
| Presentación | Embolsado, herméticamente cerrado |
| Tipo | Palillo deshidratado. Cúrcuma deshidratado |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto, color amarillo fuerte, olor característico, libre de humedad, sin adulteraciones |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| PASA SIN PEPA | KILO |
| Presentación | Embolsado transparente |
| Tipo | Secas, negras, sin semillas, grande y uniforme, |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor y sabor característico, sin hongos o mohos |
| PIMENTÓN EN POLVO | KILO |
| Presentación | Embolsado transparente |
| Tipo | En polvo deshidratado, sin mohos, sin hongos, sin adulteraciones |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor y sabor característico |
| PIMIENTA ENTERA EN GRANO | KILO |
| Presentación | Embolsado transparente |
| Tipo | a granel, negras, secas sin mohos, sin hongos, libre de humedad |
| Calidad | Primera |
| Características Organoléptica | Aspecto, color, olor y sabor característico |
| SALSA DE BARBACOA | UNIDAD |

| | |
|-----------------------------|--|
| Presentación | Bolsa 510 g Herméticamente cerrada |
| Tipo | Consistencia pastosa |
| Calidad | Primera. |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor y sabor característico |
| Seguridad | Rgistro sanitario vigente |
| SALSA DE INGLESA | UNIDAD |
| Presentación | Botella de 510 g Herméticamente cerrada |
| Tipo | Consistencia pastosa |
| Calidad | Primera. |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor y sabor característico |
| Seguridad | Rgistro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| SALSA DE TAMARINDO | UNIDAD |
| Presentación | Botella 500 g Herméticamente cerrada |
| Tipo | Consistencia pastosa |
| Calidad | Primera. |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor y sabor característico |
| Seguridad | Rgistro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| SALSA DE OSTION | UNIDAD |
| Presentación | Botella 260 g Herméticamente cerrada |
| Tipo | Extracto de ostras. |
| Calidad | Primera. |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor y sabor característico |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| SALSA DE TOMATE | UNIDAD |
| Presentación | Bolsa 80 g Herméticamente cerrada |
| Tipo | Consistencia pastosa |
| Calidad | Primera. |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor y sabor característico |
| Seguridad | Rgistro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| SEMOLA DE TRIGO | KILO |
| Presentación | Embolsado bolsas de papel x 25 kilos, sin grumos |
| Tipo | Sémola de trigo duro |
| Calidad | Primera, buen rendimiento a su cocción |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor y sabor característico, libre de humedad |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| SILLAO-SALSA | UNIDAD |
| Presentación | botella de 500 ml. Herméticamente cerrado |
| Tipo | Sillao de soya, con sal, especial. |
| Calidad | Primera, cumplimiento NTP |
| Características Sensoriales | Color y Olor característico, libre de impurezas, carentes de Sustancias extrañas |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| SILLAO OSCURO | UNIDAD |
| Presentación | botella de 500 ml., herméticamente cerrado |
| Tipo | Sillao de soya, con sal y melaza |
| Calidad | Primera, cumplimiento NTP |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor y sabor característico |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| SOYA ENTERA | KILO |

| | |
|------------------------------------|---|
| Presentación | Embolsado transparente |
| Tipo | Leguminosa Entera, seca |
| Calidad | Primera, libre de impurezas, libre de mohos, libre de hongos |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| TE A GRANEL | KILO |
| Presentación | Embolsado transparente |
| Tipo | Hojas deshidratadas, a granel, negras, sin mohos, sin Hongos, libre de humedad |
| Calidad | Primera, cumplimiento NTP |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor y sabor característico |
| TRIGO ENTERO | KILO |
| Presentación | Embolsado paquetes de 1 Kg. Herméticamente cerrado |
| Tipo | Grano entero, |
| Calidad | Primera, cumplimiento NTN – INDECOPI 205.050 |
| Características Sensoriales | Aspecto homogéneo, color y olor suigéneris, carentes de olor a humedad, libre de cuerpos extraños |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| VINAGRE | UNIDAD |
| Presentación | Botella de plástico de 600 ml. Herméticamente cerrado |
| Tipo | Tinto y blanco |
| Calidad | Primera, cumplimiento NTN – INDECOPI 205.050 |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor característico |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| ACEITUNAS EN BOTIJA | KILOS |
| Presentación | Embolsado transparente |
| Calidad | Primera Cumplimiento de CODEXX - STAN 66-1981 |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor y sabor característico. Que no amargue. |
| CEBADA | KILO |
| Presentación | A granel, en bolsa de papel cerrado |
| Tipo | Cebada |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Granos enteras, aspecto, color, olor y sabor característico, sanas y limpias, libre de humedad |
| ACEITE DE AJONJOLI | LITRO |
| Presentación | Envase de plástico, herméticamente cerrado, con precinto de seguridad |
| Tipo | Aceite de ajonjolí x 1 litro |
| Calidad | Primera, cumplimiento NTP |
| Características Sensoriales | color amarillo claro característico, carentes de olor a rancio |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 6 meses posteriores a la fecha de entrega |
| HARINA DE SIETE SEMILLAS | KILO |
| Presentación | Embolsado de alta densidad |
| Tipo | Semillas andinas procesadas en harina |
| Calidad | Primera., uniforme, sin grumos, libre de cuerpos extraños e impurezas. |
| Características Sensoriales | Aspecto, olor, color , sabor característico |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |

**ALIMENTOS CARNICOS
(PESCADO PAICHE / CHULETA DE CERDO)**

| | |
|-----------------------|--|
| PESCADO PAICHE | KILO |
| Presentación | Embolsado en bolsa de polietileno de alta densidad, transparente Sin vísceras, sin cabeza y sin cola. Limpio. Peso mínimo por unidad de: |

| | |
|--------------------------------------|---|
| | 4Kg |
| Tipo | Fresco, Transportado en cooler o envase de conservación en frío |
| Calidad | Cumplimiento a la NTP N° 041.001:2011 Pescado fresco Requisitos. Calidad Primera |
| Características Organoléptica | Piel brillante, sin hendidura al tacto, textura firme característico, olor característico a fresco |
| CHULETA DE CERDO | KILO |
| Presentación | Embolsado en bolsa de polietileno de alta densidad, transparente Limpio. Peso mínimo por unidad de: 200 GR. |
| Tipo | Fresco, Transportado en cooler o envase de conservación en frío |
| Calidad | Calidad Primera |
| Características Organoléptica | Piel brillante, sin hendidura al tacto, textura firme característico, olor característico a fresco |

6. PLAZO DE ENTREGA

El plazo de ejecución de la prestación, será de 03 MESES (90) días calendario.

Durante el plazo de entrega el Contratista deberá suministrar los alimentos conforme al cronograma de entrega proporcionado por el Servicio de Nutrición.

Para la primera entrega

Los alimentos serán entregados en un plazo máximo de dos (02) días calendario, contados a partir del día siguiente de recibida la Orden de Compra, y previa coordinación con el Servicio de Nutrición.

Para las siguientes entregas

PESCADO / CHULETA DE CERDO

De acuerdo al cronograma elaborado por el Servicio de Nutrición y previa coordinación, los productos alimentos "Pescado", se entregarán dos (02) veces por semana, en horario de 6:00am a 09:00am.

VIVERES SECOS

De acuerdo al cronograma elaborado por el Servicio de Nutrición y previa coordinación, los productos alimentos "Viveres Secos", se entregarán dos (02) veces al mes, al inicio de cada mes y a la quincena, en horario de 7:00am a 9:00am.

PRODUCTOS DE PANIFICACION

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

FRUTAS Y VERDURAS

De acuerdo al cronograma elaborado por el Servicio de Nutrición y previa coordinación, los productos alimentos "Frutas y Verduras", se entregarán dos (02) veces por semana, en horario de 6:00am a 09:00am.

7. TRANSPORTE DE PRODUCTOS

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

El transporte de los víveres desde el lugar de su procedencia al Servicio de Nutrición del Hospital Regional de Pucallpa – HRP, deberá efectuarse en vehículos de uso exclusivo para este fin y en condiciones tales que no afecten su calidad e inocuidad (coolers, cajas térmicas de fácil higienización). Es por este motivo que el (los) vehículo (s) utilizados por el contratista para suministrar los víveres que le sean adjudicados deberá contar con Certificado de Desinfección de vehículos y este debe haber sido emitido en los últimos seis (06) meses.

7.1 MANIPULACION DE ALIMENTOS

El personal que interviene en el proceso de manipulación del insumo deberá contar con Carnet Sanitario Vigente y Capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación (10 Horas). Asimismo, durante la fase de ejecución contractual, el personal que participa en la manipulación de alimentos, deberá presentarse con la indumentaria adecuada con botas, gorro y uniforme de la empresa para el reparto de alimentos, portando su carnet sanitario. (NTS N°173-MINSA/2021/DIGESA).

8. LUGAR DE ENTREGA

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

9. RECEPCIÓN DEL BIEN

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

10. FORMA DE PAGO

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

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

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

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

Los plazos para los pagos están establecidos en el Artículo 171 del RLCE.

11. CONFORMIDAD DE PAGO

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

12. PLAZO PARA EL PAGO

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

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

13. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA

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

14. PENALIDADES

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

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

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

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

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

15. DISPOSICIONES GENERALES

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

16. CONDICIONES DE LOS CONSORCIADOS

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento, el área usuaria puede incluir lo siguiente:

- 1) El número máximo de consorciados es de dos (02)
- 2) El porcentaje mínimo de participación de cada consorciado es de cincuenta por ciento (50%)

17. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

| A. | CAPACIDAD LEGAL |
|----|--|
| | HABILITACIÓN |
| | <p>Requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none">• Para el pescado autorización del local para el tratamiento y conservación, emitido por el organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.• Certificado de salubridad, emitido por la Entidad competente, a nombre del postor (persona natural o jurídica).• Certificado de fumigación, desinsectación y desratización de los ambientes donde se expende y/o almacena los productos, realizado por una empresa acreditada por el MINSA, debe encontrarse vigente durante la ejecución del presente contrato.• Carné de Sanidad y Certificado de capacitación en Manipulación de Alimentos; dos (02) personal del postor• Registro sanitario de los alimentos objeto de la presente convocatoria.• Certificado de desinfección de la unidad destinada para el transporte de alimentos, el cual deberá estar vigente durante el periodo que dure el abastecimiento.• Para los bienes importados, copia de la autorización sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por SENASA, según el art. 40 del D.S.Nº 004-2011-AG. <p>En caso de consorcios, este documento debe ser presentado por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriba la promesa de consorcio, según corresponda.</p> <p>Promesa de consorcio con firmas legalizadas, en la que se consigne los integrantes, el representante común, domicilio común y obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio, así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones.</p> <p>La promesa de consorcio se encuentra facultado a actuar a nombre y representación del mismo en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato, con</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>amplias y suficientes facultades.</p> <p>Acreditación</p> <ul style="list-style-type: none"> En el caso de productos hidrobiológicos el postor deberá presentar Certificado de autorización para el tratamiento y conservación emitido por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES. Copia simple de Certificado de salubridad, emitido por la Entidad competente, a nombre del postor (persona natural o jurídica). Copia simple de certificado de fumigación, desinsectación y desratización de los ambientes donde se expende y/o almacena los productos, realizado por una empresa acreditada por MINSA, debe encontrarse vigente a la fecha de presentación de producto. Copia de carné sanitario y copia del certificado de capacitación de manipulación de alimentos del personal del postor. Copia de Registro Sanitario de los alimentos objeto de la presente convocatoria (viveres secos). Copia de Certificado de Desinfección del vehículo que será utilizado durante la ejecución de la prestación en la ejecución del contrato. Para los bienes importados, copia de autorización sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por SENASA, según el art.40 del D.S. N° 004-2011-AG. |
|--|--|

| | |
|-----------|---|
| B. | <p>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</p> <p>Requisitos:</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>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de monto de S/ 41,600.00 (Cuarenta y Un Mil Seiscientos y 00/100 Soles), durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: viveres secos, productos lácteos, panes en general, pescados, verduras y frutas en general.</p> <p>Acreditación:</p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹³, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo</p> |
|-----------|---|

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

“... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca 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”.

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".

Importante

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

CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹⁴

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

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

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

¹⁴ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA NOVENA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

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

CLÁUSULA DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 32.3 del

artículo 32 y artículo 36 de la Ley de Contrataciones del Estado, y el artículo 164 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁵

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

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

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

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento

¹⁵ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

de su notificación, según lo previsto en el numeral 45.21 del artículo 45 de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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 Nº 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁶.

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

ANEXOS

ANEXO Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 002-2025-GRU-HRP/OEC Primera Convocatoria

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en la localidad de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] en la Ficha Nº [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento Nº [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información se sujeta a la verdad:

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra¹⁸

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

¹⁸ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2025-GRU-HRP/OEC Primera Convocatoria

Presente.-

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

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

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

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

²⁰ Ibídem.

²¹ Ibídem.

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

| |
|---|
| Importante |
| <i>La notificación dirigida a la dirección de correo electrónico consignada se entenderá válidamente efectuada cuando la Entidad reciba acuse de recepción.</i> |

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

ANEXO Nº 2

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

Señores

**ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 002-2025-GRU-HRP/OEC Primera Convocatoria**

Presente.-

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

- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables de la Ley Nº 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 Nº 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 Nº 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

Señores

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 002-2025-GRU-HRP/OEC Primera Convocatoria

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO Nº 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

Señores

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 002-2025-GRU-HRP/OEC Primera Convocatoria

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO Nº 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 002-2025-GRU-HRP/OEC Primera Convocatoria

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO].

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²³

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²⁵

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

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

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

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

Importante

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

ANEXO Nº 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 002-2025-GRU-HRP/OEC Primera Convocatoria

Presente.-

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

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

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

ANEXO Nº 7

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

Señores

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 002-2025-GRU-HRP/OEC Primera Convocatoria

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley Nº 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

²⁷ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 002-2025-GRU-HRP/OEC Primera Convocatoria

Presente.-

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

| Nº | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁸ | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁹ | EXPERIENCIA PROVENIENTE ³⁰ DE: | MONEDA | IMPORTE ³¹ | TIPO DE CAMBIO VENTA ³² | MONTO FACTURADO ACUMULADO ³³ |
|----|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 1 | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | |

²⁸ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

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

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

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

³² El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

³³ Consignar en la moneda establecida en las bases.

| Nº | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁸ | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁹ | EXPERIENCIA PROVENIENTE ³⁰ DE: | MONEDA | IMPORTE ³¹ | TIPO DE CAMBIO VENTA ³² | MONTO FACTURADO ACUMULADO ³³ |
|-------|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 4 | | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | |
| | ... | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | | |
| TOTAL | | | | | | | | | | |

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO Nº 9

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

Señores

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 002-2025-GRU-HRP/OEC Primera Convocatoria

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO Nº 10

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

Señores

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 002-2025-GRU-HRP/OEC Primera Convocatoria

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO Nº 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

ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 002-2025-GRU-HRP/OEC Primera Convocatoria

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] Nº [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.