

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

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



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

**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

| N° | Símbolo                                    | Descripción  |
|----|--|--|
| 1  | [ABC] / [.....]                            | La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.   |
| 2  | [ABC] / [.....]                            | Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta. |
| 3  | <b>Importante</b><br>• 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  | <b>Advertencia</b><br>• 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  | <b>Importante para la Entidad</b><br>• Xyz | Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.   |

**CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:**

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

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

**INSTRUCCIONES DE USO:**

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



## **HOSPITAL REGIONAL DOCENTE CAJAMARCA**

### **BASES INTEGRADAS ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES**

### **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°17-2024-HRDC-PRIMERA CONVOCATORIA**

### **CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES<sup>1</sup>**

**ADQUISICION DE ALIMENTOS PERECIBLES SIN FICHA  
TÉCNICA PARA LA PREPARACIÓN DE RACIONES  
ALIMENTICIAS A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS SIS  
DEL HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE CAJAMARCA.**

**2024**

---

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

## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

## **SECCIÓN GENERAL**

### **DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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

## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

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

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

#### Importante

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

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

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

#### Importante

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

### 1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

#### Importante

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

### 1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

#### Importante

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

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

En la apertura electrónica de la oferta, el 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 accesoría, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

#### Importante

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

### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### **Importante**

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

#### **Advertencia**

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

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

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

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

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

### **3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS**

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

### **3.5. ADELANTOS**

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

### **3.6. PENALIDADES**

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

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

#### **3.6.2. OTRAS PENALIDADES**

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

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

### **3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

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

### **3.8. PAGOS**

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

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

La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción salvo

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

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

**Advertencia**

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

**3.9. DISPOSICIONES FINALES**

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

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE CAJAMARCA  
RUC N° : 20166728585  
Domicilio legal : AV. LARRY JHONSON S/N  
Teléfono: : 076602100  
Correo electrónico: : Logistica.procesos@hrc.gob.pe

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro para la **ADQUISICION DE ALIMENTOS PERECIBLES SIN FICHA TÉCNICA PARA LA PREPARACIÓN DE RACIONES ALIMENTICIAS A LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS SIS DEL HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE CAJAMARCA.**

| Descripción del bien        | Unidad de Medida | Cantidad Total |
|-----------------------------|------------------|----------------|
| CHOCLO DESGRANADO (AL PESO) | KG               | 1200           |
| MANZANA CHILENA (AL PESO)   | KG               | 840            |
| MEMBRILLO (AL PESO)         | KG               | 840            |
| PEPINO DULCE (AL PESO)      | KG               | 600            |
| COCONA (AL PESO)            | KG               | 600            |
| MANZANA IRAEL (AL PESO)     | KG               | 2400           |
| UVA NEGRA AL PESO           | KG               | 720            |
| PIÑA                        | UND              | 1560           |
| PLÁTANO DE ISLA             | UND              | 1440           |
| MANZANA ROYAL               | KG               | 1200           |
| MANZANA VERDE (AL PESO)     | KG               | 840            |
| AGUAYMANTO                  | KG               | 480            |
| PITAHAYA                    | KG               | 360            |
| PLÁTANO PARA FREIR          | UND              | 1800           |
| ACEITUNA NEGRA A GRANEL     | KG               | 720            |
| BRÓCOLI (AL PESO)           | KG               | 1200           |
| PEPINILLO                   | UND              | 3000           |
| TOMATE (AL PESO)            | KG               | 4200           |
| ESPINACA (AL PESO)          | KG               | 480            |
| BERENJENA (AL PESO)         | KG               | 720            |
| CAIGUA (AL PESO)            | KG               | 1080           |
| ACELGA (POR ATADO)          | UND              | 300            |
| ALBAHACA (POR ATADO)        | UND              | 480            |
| CEBOLLA CHINA (POR ATADO)   | UND              | 840            |

|  |     |      |
|--|-----|------|
| CEBOLLA ROJA (AL PESO)                 | KG  | 4680 |
| COL CHINA                              | KG  | 300  |
| LECHUGA ORGÁNICA                       | UND | 2160 |
| ZAPALLO LOCHE (AL PESO)                | KG  | 180  |
| ROCOTO                                 | UND | 3600 |
| AJO PELADO A GRANEL                    | KG  | 1080 |
| AJÍ PANCA (AL PESO)                    | KG  | 60   |
| AJÍ LIMO (AL PESO)                     | KG  | 72   |
| AJÍ ESCABECHE (AL PESO)                | KG  | 720  |
| APIO (POR ATADO)                       | UND | 2160 |
| PORO (POR ATADO)                       | UND | 1080 |
| PIMIENTO ROJO                          | UND | 4200 |
| OLLUCO                                 | KG  | 960  |
| PAPA AMARILLA                          | KG  | 6000 |
| BETERRAGA (AL PESO)                    | KG  | 840  |
| ARRACACHA (AL PESO)                    | KG  | 1800 |
| RABANITO POR ATADO                     | UND | 1440 |
| NABO (AL PESO)                         | KG  | 1200 |
| ZANAHORIA (AL PESO)                    | KG  | 4200 |
| KION FRESCO (AL PESO)                  | KG  | 96   |
| CHAMPIÑON (AL PESO)                    | KG  | 36   |
| ARVEJA CHINA HOLANTAO (AL PESO)        | KG  | 300  |
| ARVEJA VERDE SIN VAINA (AL PESO)       | KG  | 960  |
| FRIJOL VERDE                           | KG  | 360  |
| HABA FRESCA                            | KG  | 420  |
| CULANTRO (POR ATADO)                   | UND | 1320 |
| HIERBA BUENA (POR ATADO)               | UND | 144  |
| HUACATAY (AL PESO)                     | UND | 288  |
| MENTA (POR ATADO)                      | UND | 180  |
| PEREJIL (POR ATADO)                    | UND | 600  |
| CEDRON (POR ATADO)                     | UND | 240  |
| HIERBA LUISA (POR ATADO)               | 300 | 300  |
| HINOJO (POR ATADO)                     | UND | 144  |
| MANZANILLA FRESCA (POR ATADO)          | UND | 240  |
| ROMERO (POR ATADO)                     | UND | 120  |
| HIERBAS SUTRIDAS PARA SOPA (POR ATADO) | UND | 600  |

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante MEMORANDUM N°696-2024-GR.CAJ.DRS/HRDC-OEA el 17 de octubre del 2024.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

DONACIONES Y TRANSFERENCIAS

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

### 1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO CORRESPONDE.

### 1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA DISTRIBUCION DE LA BUENA PRO.

### 1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.9. PLAZO DE ENTREGA

El plazo de entrega de los bienes será de 12 meses, contados a partir del día siguiente de firmado el contrato.

Las entregas serán diarias en un horario de 8:00am hasta las 10:00am de acuerdo con el requerimiento de la nutricionista, que se comunicara al proveedor vía correo electrónico o físico para su cumplimiento, cumpliendo con los protocolos sanitarios para el manejo adecuado de alimentos y según el siguiente cronograma.

#### CRONOGRAMA DE ENTREGA

| DESCRIPCIÓN                 | Unidad de Medida | 1RA | 2DA | 3RA | 4TA | 5TA | 6TA | 7MA | 8VA | 9NA | 10MA | 11VA | 12VA | Cantidad Total |
|-----------------------------|------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|----------------|
| CHOCLO DESGRANADO (AL PESO) | KG               | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100  | 100  | 100  | 1200           |
| MANZANA CHILENA (AL PESO)   | KG               | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70   | 70   | 70   | 840            |
| MEMBRILLO (AL PESO)         | KG               | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70   | 70   | 70   | 840            |
| PEPINO DULCE (AL PESO)      | KG               | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50   | 50   | 50   | 600            |
| COCONA (AL PESO)            | KG               | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50   | 50   | 50   | 600            |
| MANZANA IRAEL (AL PESO)     | KG               | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200  | 200  | 200  | 2400           |
| UVA NEGRA AL PESO           | KG               | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60   | 60   | 60   | 720            |
| PIÑA                        | UND              | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130  | 130  | 130  | 1560           |
| PLÁTANO DE ISLA             | UND              | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120  | 120  | 120  | 1440           |
| MANZANA ROYAL               | KG               | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100  | 100  | 100  | 1200           |

HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE CAJAMARCA  
 ADJUDICACION SIMPLIFICADA N°17-2024-HRDC-1

|                           |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |      |
|---------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|
| MANZANA VERDE (AL PESO)   | KG  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 840  |
| AGUAYMANTO                | KG  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 480  |
| PITAHAYA                  | KG  | 30  | 30  | 30  | 30  | 30  | 30  | 30  | 30  | 30  | 30  | 30  | 30  | 360  |
| PLÁTANO PARA FREIR        | UND | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 1800 |
| ACEITUNA NEGRA A GRANEL   | KG  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 720  |
| BRÓCOLI (AL PESO)         | KG  | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 1200 |
| PEPINILLO                 | UND | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 3000 |
| TOMATE (AL PESO)          | KG  | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 4200 |
| ESPINACA (AL PESO)        | KG  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 480  |
| BERENJENA (AL PESO)       | KG  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 720  |
| CAIGUA (AL PESO)          | KG  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 1080 |
| ACELGA (POR ATADO)        | UND | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 300  |
| ALBAHACA (POR ATADO)      | UND | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 480  |
| CEBOLLA CHINA (POR ATADO) | UND | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 840  |
| CEBOLLA ROJA (AL PESO)    | KG  | 390 | 390 | 390 | 390 | 390 | 390 | 390 | 390 | 390 | 390 | 390 | 390 | 4680 |
| COL CHINA                 | KG  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 300  |
| LECHUGA ORGÁNICA          | UND | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 2160 |
| ZAPALLO LOCHE (AL PESO)   | KG  | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 180  |
| ROCOTO                    | UND | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 3600 |
| AJO PELADO A GRANEL       | KG  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 1080 |
| AJÍ PANCA (AL PESO)       | KG  | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 60   |
| AJÍ LIMO (AL PESO)        | KG  | 6   | 6   | 6   | 6   | 6   | 6   | 6   | 6   | 6   | 6   | 6   | 6   | 72   |
| AJÍ ESCABECHE (AL PESO)   | KG  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 720  |
| APIO (POR ATADO)          | UND | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 2160 |
| PORO (POR ATADO)          | UND | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 1080 |
| PIMIENTO ROJO             | UND | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 4200 |
| OLLUCO                    | KG  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 960  |

|  |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |      |
|--|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|
| PAPA AMARILLA                          | KG  | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 6000 |
| BETERRAGA (AL PESO)                    | KG  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 840  |
| ARRACACHA (AL PESO)                    | KG  | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 1800 |
| RABANITO POR ATADO                     | UND | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 1440 |
| NABO (AL PESO)                         | KG  | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 1200 |
| ZANAHORIA (AL PESO)                    | KG  | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 4200 |
| KION FRESCO (AL PESO)                  | KG  | 8   | 8   | 8   | 8   | 8   | 8   | 8   | 8   | 8   | 8   | 8   | 8   | 8   | 96   |
| CHAMPIÑON (AL PESO)                    | KG  | 3   | 3   | 3   | 3   | 3   | 3   | 3   | 3   | 3   | 3   | 3   | 3   | 3   | 36   |
| ARVEJA CHINA HOLANTAO (AL PESO)        | KG  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 300  |
| ARVEJA VERDE SIN VAINA (AL PESO)       | KG  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 960  |
| FRIJOL VERDE                           | KG  | 30  | 30  | 30  | 30  | 30  | 30  | 30  | 30  | 30  | 30  | 30  | 30  | 30  | 360  |
| HABA FRESCA                            | KG  | 35  | 35  | 35  | 35  | 35  | 35  | 35  | 35  | 35  | 35  | 35  | 35  | 35  | 420  |
| CULANTRO (POR ATADO)                   | UND | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 1320 |
| HIERBA BUENA (POR ATADO)               | UND | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 144  |
| HUACATAY (AL PESO)                     | UND | 24  | 24  | 24  | 24  | 24  | 24  | 24  | 24  | 24  | 24  | 24  | 24  | 24  | 288  |
| MENTA (POR ATADO)                      | UND | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 180  |
| PEREJIL (POR ATADO)                    | UND | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 600  |
| CEDRON (POR ATADO)                     | UND | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 240  |
| HIERBA LUISA (POR ATADO)               | 300 | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 300  |
| HINOJO (POR ATADO)                     | UND | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 144  |
| MANZANILLA FRESCA (POR ATADO)          | UND | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 240  |
| ROMERO (POR ATADO)                     | UND | 10  | 10  | 10  | 10  | 10  | 10  | 10  | 10  | 10  | 10  | 10  | 10  | 10  | 120  |
| HIERBAS SUTRIDAS PARA SOPA (POR ATADO) | UND | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 600  |

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

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 10.00 (Diez con 00/100 soles) en Caja de la Entidad.

#### **Importante**

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

### 1.11. BASE LEGAL

- Ley No. 31954, que aprueba el Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley No. 31953, que aprueba el Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2024.
- Decreto Legislativo N°1440 – Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- TUO de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado, aprobado con D.S No. 082- 2019-EF.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, aprobado por Decreto Supremo N° 043-2003-PCM.
- Decreto Supremo N° 304-2012-EF, TUO de la Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, que aprueba el TUO de la Ley N° 27444 - Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 28016 — Ley de Promoción de Competencia y Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo, aprobado por Decreto Supremo N° 007-2008-TR.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE - Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, y su modificatoria.
- Reglamento, aprobado por el Decreto Supremo N° 005-2012-TR, y sus modificatorias.
- Resoluciones emitidas por el Tribunal de Contrataciones del Estado.
- Código Civil.
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que no contravenga lo regulado por la Ley de Contrataciones del Estado.

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

## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

#### Importante

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>3</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

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

#### Advertencia

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

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**)
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas

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

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

- en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)
- e) Declaración jurada de plazo de entrega. (**Anexo N° 4**)<sup>5</sup>
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo N° 5**)
- g) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

#### **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 Discapacidad<sup>6</sup>.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo N°10**).

#### **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. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

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

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

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

persona jurídica.

#### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>7</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).*

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación<sup>8</sup> (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>9</sup>.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>10</sup>.

#### Importante

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

#### Importante

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

<sup>7</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

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

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

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

- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>11</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

#### **2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO**

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Mesa de Partes del Hospital Regional Docente de Cajamarca, sito en Av. Larry Jhonson S/N – Cajamarca (Horario de 8:00 a 13:00 horas y 14:00 a 16:00 horas).

#### **2.5. FORMA DE PAGO**

El pago se realizará en moneda nacional, por transferencia bancaria. Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Acta de Recepción por ALMACEN DE NUTRICIÓN.
- Factura original y 01 copia.
- Guía de remisión original y 01 copia.
- 

EL pago se realizará de manera mensual, previa conformidad.

La conformidad está sujeta en lo establecido en el art. 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y Modificaciones.

Dicha documentación se debe presentar en la Entidad, sito en AV. LARRY JHONSON S/N.

---

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

## CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

### Importante

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

### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA  
DIRECCION REGIONAL DE SALUD CAJAMARCA  
HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE CAJAMARCA  
**SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA**

"Año del Bicentenario, de la consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PERECIBLES SIN FICHA TÉCNICA PARA PREPARACION Y ENTREGA DE RACIONES ALIMENTICIAS A PACIENTE SIS DEL HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE CAJAMARCA – 12 MESES

#### I. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

##### 1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de Alimentos Perecibles sin ficha técnica para la Atención con Raciones Alimenticias a los Pacientes Hospitalizados SIS del Hospital Regional Docente de Cajamarca"

##### 2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso de selección busca adquirir Alimentos Perecibles sin ficha técnica para brindar una alimentación de calidad a los pacientes de los diferentes servicios de hospitalización con dieta de acorde a su patología del Hospital Regional Docente de Cajamarca.

##### 3. ANTECEDENTES

El Hospital Regional Docente de Cajamarca, es una institución de salud de referencia nacional del nivel II-2, de mayor complejidad en toda la región Cajamarca, que desarrolla actividades de promoción, prevención, y rehabilitación de salud de los usuarios, así mismo, docencia e investigación, proyectándose a ser Hospital nivel III-I

El Hospital Regional Docente de Cajamarca cuenta con diferentes Departamentos, Oficinas y Servicios, entre ellos, se encuentra el Servicio de Nutrición y Dietética, como unidad encargada de proveer, proteger y recuperar la salud nutricional del paciente asegurado el suministro de raciones alimenticias a fin de cubrir las necesidades nutricionales de los pacientes y del personal de guardia según las normas vigentes. Por ello es importante la adquisición de los insumos necesarios en los diferentes procesos y procedimientos alimenticios, logrando que se brinde una alimentación saludable, oportuna y segura.

##### 4. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

Adquirir Alimentos Perecibles sin Ficha Técnica para atención con raciones alimenticias a los pacientes hospitalizados SIS del Hospital Regional Docente de Cajamarca, por un periodo de 12 meses.

##### 5. CARACTERÍSTICAS Y O CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

###### 5.1. DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE LOS BIENES

Las cantidades son mensuales según se detalla en el cuadro. Las entregas serán diarias de acuerdo a la necesidad que lo solicite el área usuaria.





GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA  
 DIRECCION REGIONAL DE SALUD CAJAMARCA  
 HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE CAJAMARCA  
**SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA**

"Año del Bicentenario, de la consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

| DESCRIPCIÓN              | Unidad de Medida | 1RA | 2DA | 3RA | 4TA | 5TA | 6TA | 7MA | 8VA | 9NA | 10MA | 11VA | 12VA | Cantida Total |
|--------------------------|------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|---------------|
| Choclo Desgranado        | KLG              | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100  | 100  | 100  | 1200          |
| Manzana Chilena          | KLG              | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70   | 70   | 70   | 840           |
| Membrillo                | KLG              | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70   | 70   | 70   | 840           |
| Pepino Dulce             | KLG              | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50   | 50   | 50   | 600           |
| Cocona (al peso)         | KLG              | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50   | 50   | 50   | 600           |
| Manzana Israel (al peso) | KLG              | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200  | 200  | 200  | 2400          |
| Uva negra al peso        | KLG              | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60   | 60   | 60   | 720           |
| Piña                     | UND              | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130  | 130  | 130  | 1560          |
| Plátano de Isla          | UND              | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120  | 120  | 120  | 1440          |
| Plátano para freir       | UND              | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150  | 150  | 150  | 1800          |
| Manzana Royal            | KLG              | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100  | 100  | 100  | 1200          |
| Manzana verde al Peso    | KLG              | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70   | 70   | 70   | 840           |
| Aguaymanto               | KLG              | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40   | 40   | 40   | 480           |
| Pitahaya                 | KLG              | 30  | 30  | 30  | 30  | 30  | 30  | 30  | 30  | 30  | 30   | 30   | 30   | 360           |
| Aceituna Negra a granel  | KLG              | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60   | 60   | 60   | 720           |
| Brocoli al peso          | KLG              | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100  | 100  | 100  | 1200          |
| Pepinillo                | UND              | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250  | 250  | 250  | 3000          |
| Tomate al peso           | KLG              | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350  | 350  | 350  | 4200          |
| Espinaca al peso         | KLG              | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40   | 40   | 40   | 480           |
| Berenjena al peso        | KLG              | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60   | 60   | 60   | 720           |
| Caigua al peso           | KLG              | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90   | 90   | 90   | 1080          |





GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA  
DIRECCION REGIONAL DE SALUD CAJAMARCA  
HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE CAJAMARCA  
**SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA**

"Año del Bicentenario, de la consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

|                         |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |      |
|-------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|
| Acelga por atado        | UND | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 300  |
| Albahaca por atado      | UND | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 480  |
| Cebolla china por atado | UND | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 840  |
| Cebolla roja al peso    | KLG | 390 | 390 | 390 | 390 | 390 | 390 | 390 | 390 | 390 | 390 | 390 | 390 | 4680 |
| Col china               | KLG | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 300  |
| Lechuga organica        | UND | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 2160 |
| Zapallo loche al peso   | KLG | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 180  |
| rocoto al peso          | Und | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 3600 |
| ajo pelado a granel     | KLG | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 1080 |
| aji panca al peso       | KLG | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 60   |
| aji limo al peso        | KLG | 6   | 6   | 6   | 6   | 6   | 6   | 6   | 6   | 6   | 6   | 6   | 6   | 72   |
| aji escabeche al peso   | KLG | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 720  |
| apio por atado          | UND | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 2160 |
| poro por atado          | UND | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 1080 |
| Pimiento rojo           | UND | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 4200 |
| Olluco                  | KLG | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 960  |
| Papa amarilla           | KLG | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 6000 |
| Beterraga al peso       | KLG | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 840  |
| Arracacha al peso       | KLG | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 1800 |
| nabo                    | KLG | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 1200 |
| zanahoria al peso       | KLG | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 4200 |
| kion fresco al peso     | KLG | 8   | 8   | 8   | 8   | 8   | 8   | 8   | 8   | 8   | 8   | 8   | 8   | 96   |
| rabanito por atado      | UND | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 1440 |
| champiñon al peso       | KLG | 3   | 3   | 3   | 3   | 3   | 3   | 3   | 3   | 3   | 3   | 3   | 3   | 36   |



GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA  
 DIRECCION REGIONAL DE SALUD CAJAMARCA  
 HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE CAJAMARCA  
**SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA**

"Año del Bicentenario, de la consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

|                                    |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |      |
|------------------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|
| arveja china holantao al peso      | KLG | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 300  |
| arveja verde sin vaina al peso     | KLG | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 960  |
| frijol verde                       | KLG | 30  | 30  | 30  | 30  | 30  | 30  | 30  | 30  | 30  | 30  | 30  | 30  | 360  |
| haba fresca                        | KLG | 35  | 35  | 35  | 35  | 35  | 35  | 35  | 35  | 35  | 35  | 35  | 35  | 420  |
| culantro por atado                 | UND | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 1320 |
| hierba buena por atado             | UND | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 144  |
| huacatay por atado                 | KLG | 24  | 24  | 24  | 24  | 24  | 24  | 24  | 24  | 24  | 24  | 24  | 24  | 288  |
| menta por atado                    | UND | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 180  |
| perejil por atado                  | UND | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 600  |
| cedrón por atado                   | UND | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 240  |
| hierba luisa por atado             | UND | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 300  |
| hinojo por atado                   | UND | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 144  |
| manzanilla fresca por atado        | UND | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 240  |
| romero por atado                   | UND | 10  | 10  | 10  | 10  | 10  | 10  | 10  | 10  | 10  | 10  | 10  | 10  | 120  |
| hierba surtida para sopa por atado | UND | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 600  |



**5.2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Los Alimentos Perecibles sin ficha Técnica deben contar con el concepto sanitario, caracteres organolépticos favorables para la alimentación del paciente hospitalizado SIS y personal de guardia del HRDC.

|   |                    |     |                      |  |
|---|--------------------|-----|----------------------|--|
| 1 | Acelga (por atado) | Und | Tipo de presentación | Por atados, en bolsas de polietileno transparente perforado blanco; que mantenga la integridad del producto. |
|---|--------------------|-----|----------------------|--|



GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA  
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD CAJAMARCA  
HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE CAJAMARCA  
**SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA**

"Año del Bicentenario, de la consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

|   |                         |      |                      |   |
|---|-------------------------|------|----------------------|---|
|   |                         |      |                      | La acelga para consumo humano debe ser limpia, fresca, de cosecha reciente, sana, hojas grandes, bien formada, de color verde, sabor típico de la variedad. El nervio o peciolo bien desarrollado, carnoso, libre de descomposición. Se considera defecto mayor a la evidencia de plagas y enfermedades, marchitez.                                   |
| 2 | Aji escabeche (al peso) | Kg   | Características      | Aji fresco, entre 10 a 12 cm, enteros y sanos, variedad primera calidad, libre de hongos, ni inicios de putrefacción, maltrato o descomposición   |
|   |                         |      | Tipo de presentación | Color, olor, característico, limpios frescos, enteros y sanos, grado de madurez óptima  |
| 3 | Aji limo (al peso)      | Kg   | Características      | Por kilos, en bolsas de polietileno transparente perforado blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas".  |
|   |                         |      | Tipo de presentación | Fresco grande de (30 a 50 gr cada una). El aji debe ser sano, puede tener entre 6 a 8 cm de largo y scor es fuerte, sin podredumbre o deterioro, por ejemplo mohos o golpes que hagan que no sea apto para el consumo, deben estar limpias y sanas, prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible de plagas o daños causados por plagas. |
| 4 | Aji panca (al peso)     | Kg   | Características      | Por kilos, en bolsas de polietileno transparente perforado blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas".  |
|   |                         |      | Tipo de presentación | El aji panca es el aji colorado, sin podredumbre o deterioro, por ejemplo mohos o golpes que hagan que no sea apto para el consumo, deben estar limpias y sanas, grandes, tamaño uniforme, prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible de plagas o daños causados por plagas, de magulladuras o malformaciones.                        |
|   |                         |      | Transporte           | El transporte del producto será en bolsas de polietileno transparente, blanco, ubicadas en vehículos cerrados y de buenas condiciones de higiene que garanticen la inocuidad de los mismos.   |
| 5 | Ajo pelado a granel     | Kg   | Características      | Por kilos, en bolsas de polietileno transparente perforado blanco, que mantenga la integridad del producto Buenas Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas".  |
|   |                         |      | Tipo de presentación | De ajo fresco pelado, diámetro aprox. Superior a 1 cm, sano, sin podredumbre o deterioro, por ejemplo mohos o golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, deben estar limpios, prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de plagas o daños causados por plagas, prácticamente exentos de magulladuras.              |
| 6 | Albahaca (por atado)    | Unid | Características      | Por atado, en bolsas de polietileno transparente perforado blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas".  |
| 7 | Apio (por atado)        | Unid | Características      | La albahaca para consumo humano debe estar limpia, fresca, de cosecha reciente, sana, bien formada, de color verde, sabor típico de la variedad. El nervio o peciolo bien desarrollado, carnoso, libre de descomposición. Se considera defecto mayor a la evidencia de plagas y enfermedades, marchitez.  |



GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA  
 DIRECCION REGIONAL DE SALUD CAJAMARCA  
 HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE CAJAMARCA  
**SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA**

"Año del bicentenario, de la consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

|    |                            |     |                             |  |
|----|----------------------------|-----|-----------------------------|--|
|    |                            |     | <b>Tipo de presentación</b> | Por atado, en bolsas de polietileno transparente perforado blanco, en cabezas, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas".   |
|    |                            |     | <b>Características</b>      | El apio es un tallo, en jabas de 10 kg sanos sin podredumbre o deterioro, por ejemplo, mohos o golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, deben estar limpias y sanas, prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, de plagas o daños causados por plagas, de magulladuras, malformaciones.  |
| 8  | La arveja china (holantao) | KLG | <b>Características</b>      | Por kilos, en bolsas de polietileno transparente perforado blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas".   |
|    |                            |     | <b>Características</b>      | La arveja china (holantao) debe estar fresca, turgentes, sanas y limpias, conteniendo granos con un grado de madurez tal que, siendo aptos para el consumo, les permita soportar manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de plagas o daños causados por plagas, prácticamente exentos de magulladuras, malformaciones, deben alcanzar el grado de madurez fisiológica.   |
| 9  | Beterraga (al peso)        | Kg  | <b>Tipo de presentación</b> | Por kilos, en jabas de plástico limpias y secas, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas".   |
|    |                            |     | <b>Características</b>      | Beterraga sin parte superior, sin hojas, sin podredumbre o deterioro, por ejemplo mohos o golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, deben estar limpias, sanas y grandes, prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, de plagas o daños causados por plagas de magulladuras, malformaciones, no estar bifurcadas, deben estar desprovistas de raíces secundarias.  |
| 10 | Brócoli (al peso)          | Kg  | <b>Tipo de presentación</b> | Por kilos, en jabas de plástico limpias y secas, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas".   |
|    |                            |     | <b>Características</b>      | El brócoli de calidad extra debe estar sano, limpio, con un diámetro no menor de 15 cm sin podredumbre o deterioro, por ejemplo mohos, exentos de plagas o daños causados por plagas, exento de lesiones debidas a heladas o granizo; las flores y las pellas deben estar cerradas y compactadas de acuerdo a la variedad. Estar exentas de materias extrañas, visibles en el producto o en su empaque. Estar libres de humedad externa anormal producida por mal manejo en la etapa de postcosecha (recolección, acopio, selección, clasificación, adecuación, empaque, almacenamiento y transporte). Con corte limpio, uniforme y de corte cercano a la cabeza el tallo. |
| 11 | Caigua (al peso)           | Kg  | <b>Tipo de presentación</b> | Por kilos, en jabas de plástico limpias y secas, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas".   |





GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA  
DIRECCION REGIONAL DE SALUD CAJAMARCA  
HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE CAJAMARCA  
**SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA**

"Año del Bicentenario, de la consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

|    |                           |      |                             |   |
|----|---------------------------|------|-----------------------------|---|
|    |                           |      | <b>Características</b>      | La caigua es un fruto sano, libre de defectos de origen mecánico, sin podredumbre o deterioro, por ejemplo mohos golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, deben estar limpias, prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de plagas o daños causados por plagas, prácticamente exentos de magulladuras, malformaciones, deben alcanzar el grado de madurez fisiológica.   |
|    |                           |      | <b>Tipo de presentación</b> | Por atado, en bolsas de polietileno transparente perforado blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas".  |
| 12 | Cebolla China (por atado) | Unid | <b>Características</b>      | La cebolla china es un bulbo maduro, fresco, entero, limpio (sin tierra), bien formado. La parte blanca debe tener por lo menos un tercio de la longitud total y su bulbo medir de 1 cm a 2.5 cm. Sin podredumbre o deterioro, por ejemplo, mohos o golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, deben estar limpias, prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de plagas o daños causados por plagas, prácticamente exentos de magulladuras, malformaciones, debe alcanzar el grado de madurez fisiológica.   |
|    |                           |      | <b>Tipo de presentación</b> | Por kilos, en mallas de polietileno, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas".  |
| 13 | Cebolla roja (al peso)    | Kg   | <b>Características</b>      | La cebolla roja es un bulbo maduro, fresco, entero, limpio, bien formado de 280 a 350 gr cada uno. Sin podredumbre o deterioro, por ejemplo mohos o golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, deben estar limpias, prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de plagas o daños causados por plagas, prácticamente exentos de magulladuras, malformaciones, debe alcanzar el grado de madurez fisiológica. Catafilos exteriores (hojas modificadas) son secos, quebradizos, que permiten su manipulación y transporte, sin humedad externa, cáscara lisa, sin brotes, ni crecimientos secundarios, con el color, aroma y sabor típicos de la variedad. |
|    |                           |      | <b>Tipo de presentación</b> | Por kilos en cabeza, en bolsas de polietileno transparente perforado blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas".  |
| 14 | Col china                 | Unid | <b>Características</b>      | Es una hortaliza sana. Sin podredumbre o deterioro, por ejemplo mohos o golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, deben estar limpias, prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de plagas o daños causados por plagas, prácticamente exentos de magulladuras, malformaciones, debe alcanzar el grado de madurez fisiológica. Sin hojas marchitas.  |
|    |                           |      | <b>Tipo de presentación</b> | Por atado, en bolsas de polietileno transparente perforado blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas".  |
| 15 | Culantro (por atado)      | Unid | <b>Tipo de presentación</b> | Por atado, en bolsas de polietileno transparente perforado blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas".  |





GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA  
 DIRECCION REGIONAL DE SALUD CAJAMARCA  
 HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE CAJAMARCA  
**SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA**

"Año del Bicentenario, de la consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

|    |                    |    |                             |   |
|----|--------------------|----|-----------------------------|---|
|    |                    |    | <b>Características</b>      | El culantro es una verdura sana y exenta de hojas afectadas de podredumbre o deterioro, por ejemplo mohos o golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, limpias, prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible, exentas de plagas o daños causados por plagas, exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas, exentas de mala hierba. Asimismo, deberá presentar un aspecto fresco y su coloración natural.   |
|    |                    |    | <b>Tipo de presentación</b> | Por Kilos, en bolsas de polietileno transparente perforado blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas".  |
| 16 | Espinaca (al peso) | kg | <b>Características</b>      | La espinaca es una verdura sana, exentas de pináculo floral, exenta de hojas afectadas de podredumbre o deterioro, por ejemplo mohos o golpes que hagan que no sea aptos para el consumo, limpias, prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible, exentas de plagas o daños causados por plagas, exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas, exentas de mala hierba. Asimismo, deberá presentar un aspecto fresco y su coloración natural.   |
|    |                    |    | <b>Tipo de presentación</b> | Por kilos, en bolsas de polietileno transparente perforado blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas".  |
| 17 | Frijol verde       | Kg | <b>Características</b>      | Los frijoles verdes deben tener vainas frescas, limpias, sanas y succulentas, sin podredumbre o deterioro, por ejemplo mohos, prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, debe alcanzar el grado de madurez fisiológica, razonablemente exentos de rabillos de pedúnculos, razonablemente exentos de daños producidos por insectos o enfermedades, razonablemente exentos de unidades dañadas mecánicamente, desarrollados normalmente (cuando se trate de frijoles "enteros"), razonablemente exentos de hebras tenaces y unidades fibrosas, exentos de unidades demasiado pequeñas. |
|    |                    |    | <b>Tipo de presentación</b> | Por kilos, en bolsas de polietileno transparente perforado blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas".  |
| 18 | Haba fresca        | Kg | <b>Características</b>      | Las habas son unas pequeñas cilíndricas, otras grandes aplastadas, ovaladas de superficie lisa, deben ser frescas, limpias y sanas, exenta de olores extraños, de cualquier materia extraña visible, debe alcanzar el grado de madurez fisiológica, exentos de daños mecánicamente, razonablemente exentos de hebras tenaces y unidades fibrosas, exentos de unidades demasiado pequeñas. Las habas miden de 2.7 a 3 cm de diámetro.  |
|    |                    |    | <b>Tipo de presentación</b> | Por kilos, en bolsas de polietileno transparente perforado blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas".  |
| 19 | Huacatay (al peso) | Kg | <b>Características</b>      | El huacatay es una hierba la cual debe estar limpia, fresca, de cosecha reciente, sana, bien formada, de color verde, sabor típico de la variedad, libre de descomposición. Se considera defecto mayor a la   |





GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA  
DIRECCION REGIONAL DE SALUD CAJAMARCA  
HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE CAJAMARCA  
**SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA**

"Año del Bicentenario, de la consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

|    |                       |      |                      |   |
|----|-----------------------|------|----------------------|---|
|    |                       |      |                      | evidencia de plagas y enfermedades, marchitez, exento de hierba mala.   |
| 20 | Kion fresco (al peso) | Kg   | Tipo de presentación | Por kilos, en bolsas de polietileno transparente perforado blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas".  |
|    |                       |      | Características      | El jengibre o kión deberá ser fresco y sano, proceder de rizomas fibrosos de forma irregular y de longitud no mayor de 20 cm, semejando una mano presentará ramificaciones o dedos, de 3 a 6 cm y de 1 cm de ancho. De primera calidad.   |
| 21 | Nabo (al peso)        | Kg   | Tipo de presentación | Por kilos, en bolsas de polietileno transparente perforado blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas".  |
|    |                       |      | Características      | El nabo debe estar sano, de 200 a 300 gr, sin podredumbre o deterioro, sin hojas, por ejemplo mohos o golpes que hagan que sean aptos para el consumo, deben estar limpios, prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de plagas o daños causados por plagas, prácticamente exentos de magulladuras, malformaciones, debe alcanzar el grado de madurez fisiológica.  |
| 22 | Olluco                | Kg   | Tipo de presentación | Por kilos, en bolsas de polietileno transparente perforado blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas".  |
|    |                       |      | Características      | El olluco es un tubérculo sano, sin podredumbre o deterioro, por ejemplo mohos o golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, deben estar limpios, sin tierra adherida, exentos de plagas o daños causados por plagas, debe alcanzar el grado de madurez fisiológica mayor a 36 mm de diámetro. Pueden ser de forma esférica, alargados, oblongo, cilíndricos y curvos.  |
| 23 | Pepinillo             | Unid | Tipo de presentación | Por unidad, jabas de plástico limpias y secas, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas".  |
|    |                       |      | Características      | El pepinillo debe ser fresco, grande, de longitud aprox. De 20 a 25 cm, peso de 500 a 600 gr aprox., sin síntomas de deshidratación y /o lignificación, sanos, libres de insectos, enfermedades u otras alteraciones que puede perjudicar sus conservación y consumo, sin golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, deben estar limpios, prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, prácticamente exentos de magulladuras, sin malformaciones, deben alcanzar el grado de madurez fisiológica. |
| 24 | Pimiento rojo         | Unid | Tipo de presentación | Por unidad, en jabas de plástico limpias y secas, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas".   |





GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA  
 DIRECCION REGIONAL DE SALUD CAJAMARCA  
 HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE CAJAMARCA  
**SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA**

"Año del Bicentenario, de la consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

|    |                    |      |                      |   |
|----|--------------------|------|----------------------|---|
|    |                    |      | Características      | El pimiento es una hortaliza sana, libre de manchas, sin podredumbre o deterioro, por ejemplo moho o golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, deben estar limpias, grandes, prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de plagas o daños causados por plagas, prácticamente exentos de magulladuras, malformaciones, debe alcanzar el grado de madurez fisiológica, pedúnculo libre de daño o cortadura.  |
|    |                    |      | Tipo de presentación | Por atado, en bolsas de polietileno transparente perforado blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas".  |
| 25 | Poroto (por atado) | Unid | Características      | El poroto debe ser sano, fresco, entero, limpio (sin tierra), bien formado, sin podredumbre o mohos (puntos negros en su cáscara) o golpes que hagan que no sean aptos para el consumo. Exentos de plagas o daños causados por plagas, prácticamente exentos de magulladuras, sin humedad externa, cáscara lisa, sin brotes, ni crecimientos secundarios, con el color, aroma y sabor típicos de la variedad, sin marchitez en sus hojas (no hojas amarillas), exento de partes duras objetables. |
|    |                    |      | Tipo de presentación | Por unidad, en jabs de plástico limpias y secas, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas".  |
| 26 | Rocoto             | Unid | Características      | El Rocoto es un ají sano, sin podredumbre o deterioro por mohos o golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, deben estar limpios, exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de plagas o daños causados por plagas, exentos de magulladuras, malformaciones, debe alcanzar el grado de madurez fisiológica.   |
|    |                    |      | Tipo de presentación | Por atado, en bolsas de polietileno transparente perforado blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas".  |
| 27 | Romero (por atado) | Unid | Características      | El romero es una hierba la cual debe estar limpia, fresca, de cosecha reciente, sana, bien formada, de color verde, sabor típico de la variedad, libre de descomposición. Se considera defecto mayor a la evidencia de plagas y enfermedades, marchitez, exento de hierba mala e inflorescencia.  |
|    |                    |      | Tipo de presentación | Por kilos, en jabs de plástico limpias y secas, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas".   |
| 28 | Tomate (al peso)   | Kg   | Características      | El tomate italiano extra, pulpa firme, tamaño uniforme, diámetro de 47 a 57 mm, sanos, de estructura consistente y en su debido estado de madurez. Los tomates se deben cosechar en un grado de madurez adecuado tal que, siendo aptos para el consumo, les permitan soportar el transporte, manipuleo y conservación en buenas condiciones. Exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo, exentos de humedad externa anormal.                                  |





Gobierno Regional de Cajamarca  
 DIRECCION REGIONAL DE SALUD CAJAMARCA  
 HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE CAJAMARCA  
**SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA**

"Año del Bicentenario, de la consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

|    |   |    |                      |  |
|----|---|----|----------------------|--|
| 29 | Zanahoria (al peso)   | Kg | Tipo de presentación | Por kilos, en jabas de plástico limpias y secas, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas".   |
|    |   |    | Características      | Las zanahorias para el consumo deberán estar limpias, enteras, bien formadas, consistentes. Exteriormente secas, sanas y frescas, es decir, que luego de la recolección, no hayan sufrido ningún cambio que afecte su maduración natural y mantenga sus cualidades. Diámetro mayor a 6.5 cm y longitud mayor a 16.5 cm   |
| 30 | Zapallo loche (al peso)   | Kg | Tipo de presentación | Por kilos, en bolsas de polietileno transparente perforado blanco, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas".   |
|    |   |    | Características      | El zapallo loche es una hortaliza sana, sin podredumbre o deterioro, por ejemplo mohos o golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, deben estar limpias, prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de plagas o daños causados por plagas, prácticamente exentos de magulladuras, malformaciones, debe alcanzar el grado de madurez fisiológica.   |
| 31 | Choclo desgranado (al peso)   | Kg | Tipo de presentación | <b>DESCRIPCIÓN:</b> Los granos del choclo deberán presentar un color blanco, salvo tolerancias permitidas en colores clase y tener consistencia lechosa. Debe ser libres de humedad externa anormal, exenta de olores y sabores extraños y libres de residuos, impurezas y cuerpos extraños.   |
|    |   |    | Características      | EMPAQUE: en bolsas de polietileno limpias, que garantice la higiene respectiva para evitar que se manchen prematuramente por el calor y/o se ensucie el producto, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.  |
| 32 | Manzana chilena (al peso)<br>Manzana Royal<br>Manzana verde y<br>Manzana Israel | Kg | Tipo de presentación | Por kilos, en bolsas de polietileno transparente perforado blanco, que mantenga la integridad del producto,  |
|    |   |    | Características      | La manzana debe ser de primera calidad, deberá estar entera, sana, sin podredumbre u otras alteraciones que impidan su consumo, limpias, exentas de materias extrañas visibles, olores y sabores extraños, plagas, magulladuras profundas, humedad anormal externa; además se encontrará en un estado y fase de desarrollo que le permita continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez característico de la variedad, conservarse bien durante su transporte, manipulación y almacenamiento y llegar en condiciones satisfactoria a su destino. |
|    |   |    | Empaque              | Debe ser en cajones de madera, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.   |
|    |   |    | Características      | Las manzanas es un fruto en forma de baya esférica, globosa dulce. Su sabor es dulce y su olor característico, de color amarillo verdoso (amarillo en estado maduro). Tiene un peso que varía entre los 80 y 150 g. y su tamaño desde pequeño (40 a 49 mm) mediano (50 a 59 mm) y grande (más de 60 mm). Su superficie debe ser lisa. Y debe tener un aspecto fresco y consistencia firme, limpias, sin humedad  |



16



GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA  
 DIRECCION REGIONAL DE SALUD CAJAMARCA  
 HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE CAJAMARCA  
**SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA**

"Año del Bicentenario, de la consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

|    |                            |      |                             |   |
|----|----------------------------|------|-----------------------------|---|
|    |                            |      |                             | anormal. Debe estar libre de daños, ataques de insectos, enfermedad, magulladuras o podredumbre que impida su consumo.  |
|    |                            |      | <b>Tipo de presentación</b> | Por kilos, en cajas de cartón corrugado, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas".  |
| 33 | <b>Membrillo (al peso)</b> | Kg   | <b>Características</b>      | El membrillo es una fruta carmota, de color amarillo dorado brillante (fruta madura); verde, amarillo apagado o blanquecino (fruta inmadura), sabor ácido y con olor característico intenso y muy aromático. Su superficie debe ser lisa. Y debe tener un aspecto fresco y consistencia firme, cáscara libre de pudriciones, magulladuras, marcas y/o manchas (se debe tener cuidado al manipularlos porque se dañan fácilmente), libre de daños, ataques de insectos y enfermedad, que impida su consumo.                                  |
|    |                            |      | <b>Tipo de presentación</b> | Por kilos, en cajas de plástico o cartón corrugado con ventilación, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas".   |
|    |                            |      | <b>Características</b>      | La uva negra es una fruta obtenida de la vid. De racimos medianos y frutos pequeños y redondos. De color negro, olor característico y sabor con notoria acidez cuando no están muy maduras y muy buen dulzor al madurar. Su superficie debe ser lisa. Debe tener un aspecto fresco y consistencia firme, cáscara libre de pudriciones, magulladuras, marcas y/o manchas (se debe tener cuidado al manipularlos porque se dañan fácilmente), libre de daños, ataques de insectos y enfermedad, que impida su consumo.                        |
| 34 | <b>Uva negra (al peso)</b> | Kg   | <b>Empaque</b>              | El envasado debe ser en cajones de madera, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.  |
|    |                            |      | <b>Tipo de presentación</b> | Por kilos, en cajas de plástico limpias y secas, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas".  |
| 35 | <b>Piña</b>                | Unid | <b>Características</b>      | La piña es un fruto tropical, es infrutescencia de forma ovalada y gruesa. El color de la pulpa es amarillo brillante, de sabor dulce y olor aromática, las piñas pequeñas suelen tener un sabor más delicado que las grandes. Su tamaño se determina por el peso: A (500 a 1000 g), B (1000 a 1500 g) y C (1500 a más). En cuanto al aspecto, no deberán presentar brotes basales ni brotes en la corona. Debe tener un aspecto fresco. Libre de daños, ataques de insectos, enfermedad, magulladuras o podredumbre que impida su consumo. |
|    |                            |      | <b>Tipo de presentación</b> | Por unidad, en jabs de plástico limpias y secas, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas".  |
| 36 | <b>Platano de la isla</b>  | UNID | <b>Características</b>      | El plátano de la isla es un fruto tropical, de piel gruesa y pulpa carnosa y tonalidad amarillenta o ligeramente naranja, cuando está maduro tiene un sabor dulce, olor característico, y su forma es oblonga, alargada y algo curva. Su superficie debe ser lisa. Debe tener un aspecto fresco y su cáscara firme y limpia. Debe estar libre   |





GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA  
DIRECCION REGIONAL DE SALUD CAJAMARCA  
HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE CAJAMARCA  
**SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA**

"Año del Bicentenario, de la consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

|    |                         |      |                             |  |
|----|-------------------------|------|-----------------------------|--|
|    |                         |      |                             | de daños, ataques de insectos, enfermedad, magulladuras, demasiadas manchas o podredumbre que impida su consumo.   |
|    |                         |      | <b>Tipo de presentación</b> | Por kilos, en cajas de plástico o cartón corrugado con ventilación, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas".  |
| 37 | Aguaymanto              | Kg   | <b>Características</b>      | El aguaymanto es una fruta nativa del Perú. Los frutos son bayas de color naranja-amarillo, de forma globosa y de 1.5 a 2 cm de diámetro, con un sabor peculiar agridulce de buen gusto. De olor característico. Su textura es blanda. Debe tener un aspecto fresco y consistencia firme, su piel debe estar libre de pudriciones, magulladuras, marcas y/o manchas (se debe tener cuidado al manipularlos porque se dañan fácilmente), libre de daños, ataques de insectos y enfermedad, que impida su consumo.   |
|    |                         |      | <b>Tipo de presentación</b> | Por unidad, en jabas de plástico limpias y secas, que mantenga la integridad del producto, deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex: "CAC/RCP 44-1995. Código de Prácticas para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas".  |
| 38 | Plátano para freír      | UNID | <b>Características</b>      | El plátano para freír es una fruta de origen asiático, de forma alargada, algo curva y puede llegar a pesar unos 200 a 400 g o más cada unidad. Su piel es piel gruesa, de color verdoso y su pulpa de color blanco. La pulpa tiene una consistencia harinosa y su sabor, a diferencia de otros plátanos, no es dulce, olor característico. Su superficie debe ser lisa. Debe tener un aspecto fresco y su cáscara firme y limpia. Debe estar libre de daños, ataques de insectos, enfermedad, magulladuras, demasiadas manchas o podredumbre que impida su consumo. |
|    |                         |      | <b>Tipo de presentación</b> | Las aceitunas negras se envasarán para el expendio al por mayor en tanques o barriles azules de 100 kg, en salmuera (agua con sal) cuya concentración mínima de cloruro de sodio sea del 7%.   |
|    |                         |      | <b>Características</b>      | Las aceitunas negras de mesa son obtenidas de frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella, pudiendo presentar, según la zona de producción y la época de cosecha, un color negro rojizo, negro violáceo, violeta oscuro, negro verdoso o castaño oscuro, no solo en la piel sino también en el espesor de la carne.   |
|    |                         |      | <b>Vida útil</b>            | En salmuera (agua con sal) de 100 a 120 días.  |
| 39 | Aceituna negra a granel | Kg   | <b>Empaque</b>              | El tanque o barril empleado deberá garantizar la adecuada conservación de las aceitunas negras y que no transmita sustancias tóxicas, así como ofrecer la suficiente resistencia al transporte.  |
|    |                         |      | <b>Tipo de presentación</b> | Por unidad en cabeza, en mallas de polietileno, que mantenga la integridad del producto.   |
| 40 | Lechuga orgánica        | UNID | <b>Características</b>      | La lechuga orgánica para consumo humano debe ser limpia, fresca, de cosecha, reciente, sana, hojas medianas, bien formada, de color verde, sabor típico de la variedad. Exenta de hojas afectadas de podredumbre o deterioro, por ejemplo mohos o golpes que hagan que no sea aptos para el consumo, limpias, prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible, exentas de plagas o daños causados por plagas, exentas de daños causados por bajas y/o altas   |



GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA  
 DIRECCION REGIONAL DE SALUD CAJAMARCA  
 HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE CAJAMARCA  
**SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA**

"Año del Bicentenario, de la consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

|    |  |      |                             |  |
|----|--|------|-----------------------------|--|
|    |  |      |                             | temperaturas, exentas de mala hierba. Asimismo, deberá presentar un aspecto fresco y su coloración natural.  |
|    |  |      | <b>Tipo de presentación</b> | Por kilos en cabeza, en bolsas de polietileno transparente perforado, que mantenga la integridad del producto,   |
| 41 | Arracacha (al peso)  | Kg   | <b>Características</b>      | La arracacha es una raíz destinada al consumo humano, su sabor es similar a un cruce entre zanahoria, papa y apio. De color normalmente amarillo, aunque hay especies de color blanco o morado. Su forma es alargada e irregular, parecido a una zanahoria. Sin podredumbre o deterioro, deben estar limpios, sin tierra adherida, exentos de plagas o daños causados por plagas.  |
|    |  |      | <b>Tipo de presentación</b> | Por atados, en bolsas de polietileno transparente perforado; que mantenga la integridad del producto,  |
| 42 | Rabanito (por atado)   | UNID | <b>Características</b>      | El rabanito es una raíz comestible, gruesa y carnosa, de piel normalmente roja. Su sabor es picante. Su forma es variada: esférica, cónica, cilíndrica y ovaladas. Sin podredumbre o deterioro, deben estar limpios, sin tierra adherida, exentos de plagas o daños causados por plagas.   |
|    |  |      | <b>Tipo de presentación</b> | Por kilos, en bolsas de polietileno transparente perforado, que mantenga la integridad del producto, para el Envasado y Transporte de Frutas y Hortalizas Frescas".  |
| 43 | Arveja verde sin vaina (al peso)   | Kg   | <b>Características</b>      | Sana, libre de magulladuras, con la forma y color característicos. Libre de ataque de insectos y enfermedades. Libre de humedad externa anormal, libres de residuos, impurezas y cuerpos extraños.   |
|    |  |      | <b>Tipo de presentación</b> | Por atados, en bolsas de polietileno transparente perforado; que mantenga la integridad del producto.  |
| 44 | Perejil (por atado)  | UNID | <b>Características</b>      | El perejil es una verdura sana y exenta de hojas afectadas de podredumbre o deterioro, por ejemplo mohos o golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, limpios, prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de plagas o daños causados por plagas, exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas, exentas de mala hierba. Asimismo, deberá presentar un aspecto fresco y su coloración natural.               |
|    |  |      | <b>Tipo de presentación</b> | Por atados, en bolsas de polietileno transparente perforado blanco; que mantenga la integridad del producto.   |
| 45 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cedrón</li> <li>• Menta</li> <li>• Hierba Luisa</li> <li>• Hinojo</li> <li>• Manzanilla fresca</li> </ul> | Unid | <b>Características</b>      | Las hierbas surtidas para infusión deben estar exenta de hojas afectadas de podredumbre o deterioro, por ejemplo mohos o golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, limpias, prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de plagas o daños causados por plagas, exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas, exentas de mala hierba. Asimismo, deberá presentar un aspecto fresco y su coloración natural. |
|    |  |      | <b>Tipo de presentación</b> | Por atados, en bolsas de polietileno transparente perforado; que mantenga la integridad del producto   |
|    | Hierbas surtidas para sopa (por atado)   |      |                             | Las hierbas surtidas para sopa deben estar exenta de hojas afectadas de podredumbre o deterioro, por ejemplo mohos o golpes que hagan que no sean aptos para el consumo, limpias, prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, exentos de plagas o daños causados por plagas, exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas, exentas de mala hierba. Asimismo, deberá presentar un aspecto fresco y su coloración natural.     |
| 46 | Hierba buena   | Unid | <b>Características</b>      |  |





GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA  
DIRECCION REGIONAL DE SALUD CAJAMARCA  
HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE CAJAMARCA  
**SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA**

"Año del Bicentenario, de la consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

|    |                        |      |                      |   |
|----|------------------------|------|----------------------|---|
| 47 | Pepino dulce (al peso) | kilo | Tipo de presentación | Por kilo, en bolsas de polietileno transparente perforado blanco; que mantenga la integridad del producto.  |
|    |                        |      | Características      | los frutos deben tener forma ojival a redondeada, con diámetro de 6 a 8 cm, largo de 10 a 15 cm y peso entre 100 a 200 g. El fruto debe presentar una epidermis o piel amarillenta con estrías moradas o púrpuras, sin manchas de otro tipo   |
| 48 | Cocona                 | kilo | Tipo de presentación | Por kilo, en bolsas de polietileno transparente perforado blanco; que mantenga la integridad del producto,  |
|    |                        |      | Características      | La cocona se parece a un tomate o a un rocoto estándar redondo en forma. Su color y forma varían, algunas son más grandes y de color rojizo. Deberá presentar un aspecto fresco y su coloración natural.  |
| 49 | Pitahaya               | kilo | Tipo de presentación | Por kilo, en bolsas de polietileno transparente perforado blanco; que mantenga la integridad del producto,  |
|    |                        |      | Características      | los frutos deben tener forma su fruto es de forma ovoide, redondeado y alargado, de pulpa roja, blanca o amarilla y de semillas pequeñas negras; su sabor es menos dulce que el de la pitahaya. Limpias de toda impureza.   |
| 50 | Berenjena              | kilo | Tipo de presentación | Por kilo, en bolsas de polietileno transparente perforado blanco; que mantenga la integridad del producto,  |
|    |                        |      | Características      | La berenjena contiene una serie de vitaminas, entre las cuales se encuentra la vitamina B1. La berenjena es también rica folate, magnesio, cobre manganeso y, tiene un alto contenido de fibra, la cual ayuda a nuestro proceso digestivo y nos previene de enfermedades coronarias.  |
| 51 | Papa amarilla          | kilo | Tipo de presentación | Por kilo, en bolsas de polietileno transparente perforado blanco; que mantenga la integridad del producto,  |
|    |                        |      | Características      | Es un tubérculo color amarillo intenso con ojitos De textura arenosa, suave y mantecilloso. Debe estar limpia de toda impureza.   |
| 52 | Champiñón              | kilo | Tipo de presentación | Por kilo, en bolsas de polietileno transparente perforado blanco; que mantenga la integridad del producto,  |
|    |                        |      | Características      | el champiñón es fuente de vitaminas del Grupo B y D además de minerales como el potasio, el fósforo y el hierro, entre otros. Debe estar limpia de toda impureza. El champiñón es un hongo (Agaricus bisporus) que por su gran interés gastronómico, debido a su buen sabor, se cultiva en abundancia. La variedad más común es de color blanco, con el sombrero redondeado unido al pie cilíndrico por un anillo |





Gobierno Regional de Cajamarca  
Dirección Regional de Salud Cajamarca  
Hospital Regional Docente de Cajamarca  
**SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA**

"Año del Bicentenario, de la consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

**5.3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Los Alimentos Perecibles sin Ficha Técnica deben contar con el concepto sanitario, caracteres organolépticos favorables para la alimentación del paciente hospitalizado SIS del HRDC, según la ficha técnica.

**6. REQUISITOS DEL PROVEEDOR**

- Licencia de funcionamiento otorgado por la autoridad competente, la misma que deberá encontrarse vigente al momento de la presentación de ofertas.
- Carnets de Sanidad del personal que realiza las actividades, emitidos por la entidad competente.
- Certificado o Constancia de Capacitación de Buenas Prácticas y Manipulación de Alimentos.
- Certificado o Constancia de Desratización, desinsectación y desinfección del establecimiento comercial realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud. (DIRESA)

**7. OTRAS CONSIDERACIONES:**

- El personal del Contratista encargado de manipular directamente los productos y/o recipientes deberá presentarse debidamente uniformado (vestimenta de color blanco con mandil, polo, guantes, botas, barbijos y protección para el cabello), garantizando la limpieza, inocuidad y traslado del producto.
- La entrega de suministros, según calendario de entrega será de acuerdo al requerimiento diario de la Nutricionista.
- La Nutricionista realizará el requerimiento de los bienes con un mínimo de 24 horas de anticipación a través de un formato de requerimiento en físico y/o por medio de correo.

**8. REQUISITOS SEGÚN LEYES, REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS, REGLAMENTOS Y DEMÁS NORMAS.**

- Resolución Ministerial N° 665-2013/ MINSA, resolución que conduce, regula y promueve la protección, recuperación y rehabilitación de su salud de la persona humana en todos los establecimientos de salud del país.
- Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicio de Salud de Nutrición y Dietética – NTS N° 103-MINSA/DGSP-V.01, norma que promueve, protege y recuperar el estado de los pacientes en los establecimientos de salud públicos y privado, según nivel de complejidad del establecimiento.
- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Ley N° 27657, Ley del Ministerio de Salud.
- Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 013-2002-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley del Ministerio de Salud.





GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA  
DIRECCION REGIONAL DE SALUD CAJAMARCA  
HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE CAJAMARCA  
**SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA**

"Año del Bicentenario, de la consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

- Resolución Ministerial N° 573-92-SA/DM, que aprueba el Reglamento de Administración de Guardias Hospitalarias para el personal asistencial de los Establecimientos del Ministerio de Salud.
- Decreto Supremo N° 009-2006-SA, que aprueba el Reglamento de Alimentación Infantil.
- Resolución N° 2674 de 2013, MINSa normativa para transporte de alimentos.
- Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el art. 17 de D.S. N° 004-2011-AG
- Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCAP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. Aprobada mediante Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSa el 17 de mayo de 2006.

**9. EXPERIENCIA DEL POSTOR**

El postor deberá acreditar un monto facturado acumulado equivalentes hasta 3 veces, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la contratación, durante los 8 años anteriores a la fecha de la prestación de ofertas que se computan desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Bienes similares: son todos los alimentos aptos para consumo.

**10. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

El contratista deberá cumplir con el código sanitario Ley 26842 Ley General de Salud, Reglamento Sanitario D.S: N° 007-98- SA para la prestación y cumplimiento de entrega de los insumos.

**10.1. ADELANTOS**

No aplica

**10.2. SUBCONTRATACIÓN**

No aplica

**10.3. EMBALAJE Y ROTULADO**

El envase y embalaje deberán como indica en las características técnicas.

**10.4. TRANSPORTE Y SEGUROS**

El transporte de alimentos se debe realizar de manera que impida la contaminación y la proliferación de microorganismos, evite la alteración y daños en el envase o embalaje según sea el caso.

- Los recipientes en los cuales se transportan los alimentos, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
- Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso, se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.
- Se prohíbe transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento.
- Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos. Deben contar con el acta de inspección del vehículo emitido por la autoridad sanitaria.
- El transporte de alimentos, los operarios, transportadores y auxiliares del vehículo deberá cumplir lo establecido en la Resolución N° 2674 de 2013 y las demás que las sustituyan, modifiquen o adicionen.





GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA  
DIRECCION REGIONAL DE SALUD CAJAMARCA  
HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE CAJAMARCA  
**SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA**

"Año del Bicentenario, de la consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

- La empresa contratista deberá garantizar que cumpla las medidas de bioseguridad al momento de transportar los productos alimenticios al HRDC.
- El vehículo para el transporte debe garantizar el cumplimiento de las siguientes medidas: Antes de iniciar con el traslado de los alimentos, deberá estar debidamente limpio y desinfectado tanto la parte interna como externa.
- Incorporar en un lugar visible del interior del vehículo, carteles informativos que deben cumplir los conductores o transportistas, habilitados por el MINSA.
- El conductor y/o personal debe presentar el equipo de protección personal obligatorio y respetar el distanciamiento social, asimismo deberá realizar la desinfección o lavado de manos después de que haya tenido contacto con alguna persona o manipulado algún objeto.
- El vehículo deberá contar con alcohol al 70% para la constante desinfección durante el trayecto y recipiente para eliminar los residuos.

**11. GARANTÍA**

Se considerará durante el tiempo que dure el contrato

**12. LUGAR Y PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

**12.1. LUGAR**

Los Alimentos Perecibles sin ficha técnica serán entregados en el almacén del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Docente de Cajamarca – HRDC, avenida Larry Jhonson y Mártires de Uchuracay S/N

**12.2. PLAZO**

El plazo de entrega de los bienes será de 12 meses, contados a partir del día siguiente de firmado el contrato.

**Descripción y Cantidad de los Bienes.**

Las entregas serán diarias en un horario de 8:00am hasta las 10:00am de acuerdo al requerimiento de la nutricionista, que se comunicara al proveedor via correo o fisico para su cumplimiento, cumpliendo con los protocolos sanitarios para el manejo adecuado de alimentos y según el siguiente cronograma:

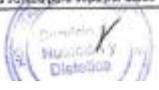




Gobierno Regional de Cajamarca  
 Dirección Regional de Salud Cajamarca  
 Hospital Regional Docente de Cajamarca  
**SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA**

"Año del Bicentenario, de la consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

| DESCRIPCIÓN                         | Unidad de Medida | 1RA | 2DA | 3RA | 4TA | 5TA | 6TA | 7MA | 8VA | 9NA | 10MA | 11VA | 12VA | Cantidad Total |
|-------------------------------------|------------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|------|----------------|
| Choclo Desgranado                   | KLG              | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100  | 100  | 100  | 1200           |
| Mazorca Chilona                     | KLG              | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70   | 70   | 70   | 840            |
| Mentruño                            | KLG              | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70   | 70   | 70   | 840            |
| Papino Dulce                        | KLG              | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50   | 50   | 50   | 600            |
| Cocona (al peso)                    | KLG              | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50   | 50   | 50   | 600            |
| Mazorca Incael (al peso)            | KLG              | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200  | 200  | 200  | 2400           |
| Uva negra al peso                   | KLG              | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50   | 50   | 50   | 720            |
| Plta                                | UND              | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130  | 130  | 130  | 1560           |
| Platano de Isla                     | UND              | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130  | 130  | 130  | 1640           |
| Platano para freir                  | UND              | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150  | 150  | 150  | 1800           |
| Mazorca Royal                       | KLG              | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100  | 100  | 100  | 1200           |
| Mazorca verde al Peso               | KLG              | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70   | 70   | 70   | 840            |
| Aguaymanto                          | KLG              | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40   | 40   | 40   | 480            |
| Papa roja                           | KLG              | 30  | 30  | 30  | 30  | 30  | 30  | 30  | 30  | 30  | 30   | 30   | 30   | 360            |
| Papa Negra o granal                 | KLG              | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60   | 60   | 60   | 720            |
| Brocoli al peso                     | KLG              | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100  | 100  | 100  | 1200           |
| Paprika                             | UND              | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250 | 250  | 250  | 250  | 3000           |
| Tomate al peso                      | KLG              | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350  | 350  | 350  | 4200           |
| Espinaca al peso                    | KLG              | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40   | 40   | 40   | 480            |
| Berenjena al peso                   | KLG              | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60   | 60   | 60   | 720            |
| Cajalú al peso                      | KLG              | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90   | 90   | 90   | 1080           |
| Ajoga por estado                    | UND              | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25   | 25   | 25   | 300            |
| Ajaca por estado                    | UND              | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40  | 40   | 40   | 40   | 480            |
| Cebolla china por estado            | UND              | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70   | 70   | 70   | 840            |
| Cebolla roja al peso                | KLG              | 390 | 390 | 390 | 390 | 390 | 390 | 390 | 390 | 390 | 390  | 390  | 390  | 4680           |
| Coliflor                            | KLG              | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25   | 25   | 25   | 300            |
| Lechuga orgánica                    | UND              | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180  | 180  | 180  | 2160           |
| Zapallo tocho al peso               | KLG              | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 15   | 15   | 15   | 180            |
| Maíz al peso                        | UND              | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300  | 300  | 300  | 3600           |
| Maíz pelado a granal                | KLG              | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90   | 90   | 90   | 1080           |
| Ají panca al peso                   | KLG              | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5   | 5    | 5    | 5    | 60             |
| Ají limo al peso                    | KLG              | 6   | 6   | 6   | 6   | 6   | 6   | 6   | 6   | 6   | 6    | 6    | 6    | 72             |
| Ají escabeché al peso               | KLG              | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60   | 60   | 60   | 720            |
| Ajoga por estado                    | UND              | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180  | 180  | 180  | 2160           |
| Poroto por estado                   | UND              | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90  | 90   | 90   | 90   | 1080           |
| Poroto rojo                         | UND              | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350  | 350  | 350  | 4200           |
| Poroto                              | KLG              | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80   | 80   | 80   | 960            |
| Papa amarilla                       | KLG              | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500 | 500  | 500  | 500  | 6000           |
| Berenjena al peso                   | KLG              | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70  | 70   | 70   | 70   | 840            |
| Ajaca al peso                       | KLG              | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150  | 150  | 150  | 1800           |
| Insabio                             | KLG              | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100  | 100  | 100  | 1200           |
| Zanahoria al peso                   | KLG              | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350 | 350  | 350  | 350  | 4200           |
| Chilón fresco al peso               | KLG              | 8   | 8   | 8   | 8   | 8   | 8   | 8   | 8   | 8   | 8    | 8    | 8    | 96             |
| Arroz por estado                    | UND              | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120  | 120  | 120  | 1440           |
| Champiñón al peso                   | KLG              | 3   | 3   | 3   | 3   | 3   | 3   | 3   | 3   | 3   | 3    | 3    | 3    | 36             |
| Arveja china hervida al peso        | KLG              | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25   | 25   | 25   | 300            |
| Arveja verde sin vaina al peso      | KLG              | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80  | 80   | 80   | 80   | 960            |
| Fríjol verde                        | KLG              | 30  | 30  | 30  | 30  | 30  | 30  | 30  | 30  | 30  | 30   | 30   | 30   | 360            |
| Haba fresca                         | KLG              | 35  | 35  | 35  | 35  | 35  | 35  | 35  | 35  | 35  | 35   | 35   | 35   | 420            |
| Lupino por estado                   | UND              | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110 | 110  | 110  | 110  | 1320           |
| Hervido butira por estado           | UND              | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 12   | 12   | 12   | 144            |
| Truqueles por estado                | KLG              | 24  | 24  | 24  | 24  | 24  | 24  | 24  | 24  | 24  | 24   | 24   | 24   | 288            |
| Yerba por estado                    | UND              | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 15  | 15   | 15   | 15   | 180            |
| Percejo por estado                  | UND              | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50  | 50   | 50   | 50   | 600            |
| Pebrón por estado                   | UND              | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20   | 20   | 20   | 240            |
| Huerta lista por estado             | UND              | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25  | 25   | 25   | 25   | 300            |
| Huacatay por estado                 | UND              | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 12  | 12   | 12   | 12   | 144            |
| Yerba mate por estado               | UND              | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20  | 20   | 20   | 20   | 240            |
| Yerba mate fresca por estado        | UND              | 10  | 10  | 10  | 10  | 10  | 10  | 10  | 10  | 10  | 10   | 10   | 10   | 120            |
| Huerta sujeta para freír por estado | UND              | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60  | 60   | 60   | 60   | 720            |





Gobierno Regional de Cajamarca  
Dirección Regional de Salud Cajamarca  
Hospital Regional Docente de Cajamarca  
**SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA**

"Año del Bicentenario, de la consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

**13. CONFORMIDAD DE LOS SERVICIOS**

**13.1. ÁREA QUE RECEPCIONARÁ**

Los Alimentos sin ficha técnica recepcionará el servicio de Nutrición y Dietética conjuntamente con la Oficina de Logística.

**13.2. Área que BRINDARÁ LA CONFORMIDAD**

Los encargados de brindar la conformidad es el servicio de Nutrición y Dietética

**13.3. FORMA DE PAGO**

El pago se realizara en moneda nacional, por transferencia bancaria.

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

- Acta de Recepción por almacén de Nutrición
- Factura original y 01 copia.
- Guía de remisión original y 01 copia

El pago se realizara de manera mensual, previa conformidad.

La conformidad está sujeta en lo establecido en el art. 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y Modificatorias.

**14. 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 Ley N° 30225 modificada por Decreto Legislativo N° 1444 y artículo 173° de su Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado aprobada mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF y sus modificaciones.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (12) meses, contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

**15. PENALIDADES:**

Se aplicará lo estipulado en el Artículos 161° y 162°, del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, Ley 30225, aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF y su modificación; aplicándose la penalidad ante el incumplimiento injustificado de sus obligaciones contractuales. La penalidad a aplicar es por mora en la ejecución de la prestación, la aplicación de la penalidad por mora será aplicada por cada día de retraso, según el cronograma de entrega, y será afecto al pago mensual del proveedor, porque involucran obligaciones de ejecución periódica.

**15.1. OTRAS PENALIDADES**

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



| INCUMPLIMIENTO   | PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN         | PENALIDAD  |
|--|---------------------------------------|--|
| Transportar los insumos y recipientes o jabas en mal estado, sucias o contaminadas   | Acta de verificación de la ocurrencia | 1 % de UIT (la penalidad se aplicará por ocurrencia) |
| El personal encargado de manipular y transportar los insumos no estén debidamente uniformados (vestimenta de color claro como cordero, polo, y botas). | Acta de verificación de la ocurrencia | 1 % de UIT (la penalidad se aplicará por ocurrencia) |



GOBIERNO REGIONAL DE CAJAMARCA  
DIRECCION REGIONAL DE SALUD CAJAMARCA  
HOSPITAL REGIONAL DOCENTE DE CAJAMARCA

**SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA**

"Año del Bicentenario, de la consolidación de Nuestra Independencia, y de la Conmemoración de las Heroicas Batallas de Junín y Ayacucho"

|  |                                       |  |
|--|---------------------------------------|--|
| Utilizar medios de transporte que no sean de uso exclusivo para transportar alimentos tal como lo establece la guía para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos contenida en las Guías de Buenas Prácticas de producción e higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el art. 17 de D.S. N° 004-2011-AG | Acta de verificación de la ocurrencia | 2 % de UIT (la penalidad se aplicará por ocurrencia) |
|--|---------------------------------------|--|

*Marta Merquina Valero*  
AUTORIZADA  
CNE 003

### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

|           |   |
|-----------|---|
| <b>A.</b> | <b>CAPACIDAD LEGAL</b><br><b>HABILITACIÓN</b><br><u>Requisitos:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• Licencia de funcionamiento otorgado por la autoridad competente, la misma que deberá encontrarse vigente al momento de la presentación de ofertas.</li><li>• Carnets de Sanidad del personal que realiza las actividades, emitidos por la entidad competente.</li><li>• Certificado o Constancia de Capacitación de Buenas Prácticas y Manipulación de Alimentos.</li><li>• Certificado o Constancia de Desratización, desinsectación y desinfección del establecimiento comercial realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud. (DIRESA)</li></ul> <div data-bbox="288 667 1380 891" style="border: 1px solid blue; padding: 5px;"><p><b>Importante</b></p><p><i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></p></div> <u>Acreditación:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• Copia de la Licencia de funcionamiento otorgado por la autoridad competente, la misma que deberá encontrarse vigente al momento de la presentación de ofertas.</li><li>• Copia de los Carnets de Sanidad del personal que realiza las actividades, emitidos por la entidad competente.</li><li>• Copia del Certificado o Constancia de Capacitación de Buenas Prácticas y Manipulación de Alimentos.</li><li>• Copia del Certificado o Constancia de Desratización, desinsectación y desinfección del establecimiento comercial realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud. (DIRESA)</li></ul> <div data-bbox="288 1288 1361 1456" style="border: 1px solid blue; padding: 5px;"><p><b>Importante</b></p><p><i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></p></div> |
| <b>B.</b> | <b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b><br><u>Requisitos:</u> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 850,000.00 (OCHOCIENTOS CINCUENTA MIL CON 00/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 100,000.00 (CIEN MIL CON 00/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes TODO TIPO DE ALIMENTOS PERECIBLES.</p>   |

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>12</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

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

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

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

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

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

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

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

**Importante**

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

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

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

*(...)*

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

#### **Importante**

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

**CAPÍTULO IV  
FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

| FACTOR DE EVALUACIÓN  | PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN   |
|---|--|
| <b>A. PRECIO</b>  |  |
| <p><u>Evaluación:</u><br/>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u><br/>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (<b>Anexo N° 6</b>).</p> | <p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta<br/>P<sub>i</sub>= Puntaje de la oferta a evaluar<br/>O<sub>i</sub>=Precio i<br/>O<sub>m</sub>= Precio de la oferta más baja<br/>PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;"><b>100 puntos</b></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 PAGO**<sup>13</sup>

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.

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

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 ULTIMO CASO. EN LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

#### **Importante para la Entidad**

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

#### **CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS<sup>14</sup>**

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

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

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

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

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda*

#### **CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

<sup>14</sup> De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

#### Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

#### Importante

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

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

#### Importante

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

#### **CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN**

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

#### Importante para la Entidad

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

#### **CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO**

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

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

*LA ENTIDAD debe entregar el monto solicitado dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO]siguientes a la*

presentación de la solicitud del contratista.”

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Donde:

**F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;**  
**F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.**

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

#### **Importante**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

demás normas de derecho privado.

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>15</sup>**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>16</sup>.*

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

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

## ANEXOS

## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

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

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>18</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

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

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

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

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

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

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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

<sup>20</sup> Ibídem.

<sup>21</sup> Ibídem.

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
6. Notificación de la orden de compra<sup>22</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

---

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

## ANEXO N° 2

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

Señores

**[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**  
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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

### ANEXO N° 3

#### DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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

## ANEXO N° 4

### DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO N° 5

### PROMESA DE CONSORCIO (Sólo para el caso en que un consorcio se presente como postor)

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**  
Presente.-

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

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

- a) Integrantes del consorcio
1. **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].**
  2. **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].**
- b) Designamos a **[CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con **[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]**.

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

- c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].
- d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]** [%]<sup>23</sup>

**[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]**

2. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]** [%]<sup>24</sup>

**[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]**

TOTAL OBLIGACIONES 100%<sup>25</sup>

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

**Importante**

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

**Importante para la Entidad**

*En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a precios unitarios incluir el siguiente anexo:*

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

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

| CONCEPTO     | CANTIDAD | PRECIO UNITARIO | PRECIO TOTAL |
|--------------|----------|-----------------|--------------|
|              |          |                 |              |
| <b>TOTAL</b> |          |                 |              |

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

- *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 TRIBUTOS MATERIA DE LA EXONERACIÓN]"*

**Importante para la Entidad**

- *En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:  
"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*
- *En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:  
"El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias".*

*Incluir o eliminar, según corresponda*

**Importante para la Entidad**

*En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a suma alzada incluir el siguiente anexo:*

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

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

| CONCEPTO     | PRECIO TOTAL |
|--------------|--------------|
|              |              |
| <b>TOTAL</b> |              |

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

**Importante para la Entidad**

- *En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:  
“El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente”.*
- *En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:  
“El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias”.*

*Incluir o eliminar, según corresponda*

**Importante para la Entidad**

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

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

**ANEXO N° 7**

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

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>26</sup> se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.<sup>27</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

<sup>27</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

*contabilidad independiente y el número de RUC del consorcio.*

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

## ANEXO N° 8

### EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

| Nº | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>28</sup> | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>29</sup> | EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>30</sup> DE: | MONEDA | IMPORTE <sup>31</sup> | TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>32</sup> | MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>33</sup> |
|----|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 1  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 2  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 3  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |
| 4  |         |                     |   |                                       |  |   |        |                       |                                    |   |

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

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

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

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

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

<sup>33</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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

[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

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### **Importante**

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

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

## ANEXO Nº 10

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

**ANEXO 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

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] 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.*