

## COMANDO DE SALUD DEL EJÉRCITO



### BASES

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 011-2021-EP/UE 0790  
(1RA CONVOCATORIA)**

**SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL  
MILITAR DE LAS INSTITUCIONES PRESTADORAS DE  
SALUD DEL COMANDO DE SALUD DEL EJÉRCITO – LIMA  
AF- 2022**

## 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.

### 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). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

#### Importante

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



### 1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

#### Importante

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

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 y condiciones de los Términos de Referencia, 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.

### Importante

*En el caso de contratación de servicios en general que se presten fuera de la provincia de Lima y Callao, cuyo valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), a solicitud del postor se asigna una bonificación equivalente al diez por ciento (10%) sobre el puntaje total obtenido por los postores con domicilio en la provincia donde prestará el servicio, o en las provincias colindantes, sean o no pertenecientes al mismo departamento o región. El domicilio es el consignado en la constancia de inscripción ante el RNP<sup>1</sup>. Lo mismo aplica en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando algún ítem no supera el monto señalado anteriormente.*

## 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

<sup>1</sup> La constancia de inscripción electrónica se visualizará en el portal web del Registro Nacional de Proveedores: [www.rnp.gob.pe](http://www.rnp.gob.pe)



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 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 servicios, 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 servicios, 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 servicios. En caso la Entidad perfeccione el contrato con la recepción de la orden de servicios no debe incluir la proforma del contrato establecida en el Capítulo V de la sección específica de las bases.*

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



#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

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

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

##### Importante

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

### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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



#### Advertencia

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

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

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

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

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

### 3.5. ADELANTOS

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

### 3.6. PENALIDADES

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

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

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

La Entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los servicios, 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 : EJÉRCITO DEL PERÚ – COMANDO DE SALUD DEL EJÉRCITO  
RUC N° : 20131369124  
Domicilio legal : AV. BOULEVARD S/N – CGE – SAN BORJA  
Teléfono: : 3171700 Anexo: 3601  
Correo electrónico: : [cosale2021oec@gmail.com](mailto:cosale2021oec@gmail.com)

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del Servicio de Alimentación para el Personal Militar de las Instituciones Prestadoras de Salud del Comando de Salud del Ejército – Lima AF-2022.

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Formato de Aprobación de Expediente N° 018-2021 del 15 de diciembre de 2021

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS (RO)

#### Importante

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



### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA.

### 1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.8. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Los servicios materia de la presente convocatoria se prestarán en el plazo de 10 meses, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

## 1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar la suma de S/ 5.00 Soles en la caja de la Entidad sito Av. Boulevard S/N – San Borja. La copia se entregará en la Oficina Encargada de las Contrataciones.

### Importante

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

## 1.10. BASE LEGAL

- Decreto Legislativo N° 1440 – Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Decreto de Urgencia N° 014-2019 – Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2020.
- Decreto de Urgencia N° 015-2019 – Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2020.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF que Aprueba el TUO de la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF que Aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado, modificado por Decreto Supremo N° 377-2019-EF.
- Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- 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.
- Ley N° 29973 - Ley General de la Persona con Discapacidad.
- Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente, Ley MYPE, aprobado por Decreto Supremo N° 007-2008-TR.
- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Ley 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Directivas y Opiniones del OSCE.
- 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>2</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

- Declaración jurada de datos del postor. (**Anexo N° 1**)
- 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, 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>3</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.*

- Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento (**Anexo N°2**)
- Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**).

<sup>2</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>3</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>





- e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. **(Anexo N° 4)**<sup>4</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 debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE.

Adicionalmente, se debe adjuntar el Anexo N° 6 en el caso de procedimientos convocados a precios unitarios.

El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con 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.*
- *En caso de requerir estructura de costos o análisis de precios, esta se presenta para el perfeccionamiento del contrato.*

#### 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>5</sup>.



#### 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) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- c) 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.

<sup>4</sup> En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de prestación del servicio, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

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

- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

#### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>6</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).*

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.

#### 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 prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*



#### Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de*

<sup>6</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/>

*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>7</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 la mesa de partes de la Oficina Encargada de las Contrataciones del COSALE, sito Av. Boulevard S/N – San Borja. En el horario de 08:00 a 16:00 horas.

## 2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en Pagos Periódicos, en forma mensual, en función al monto del contrato original.

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

- La conformidad de la prestación efectuada será por el responsable de cada Centro de Salud del COSALE, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Reporte visado de la relación de alimentación atendidos en el al HMG, PMCH, CENTRO DE SALUD MILITAR RIMAC Y CENTRO DE SALUD MILITAR SAN JUAN, indicando las fechas, número de personas e importes por cada servicio.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en MESA DE PARTES del COSALE, sito Av. Boulevard S/N – San Borja. En el horario de 08:00 a 16:00 horas.



<sup>7</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. TERMINOS DE REFERENCIA

### SERVICIO DE ALIMENTACIÓN PARA EL PERSONAL MILITAR DE LAS INSTITUCIONES PRESTADORAS DE SALUD DEL COMANDO DE SALUD DEL EJÉRCITO – LIMA AF- 2022

#### 1. DEPENDENCIA QUE REQUIERE EL SERVICIO

- HOSPITAL MILITAR GERIATRICO : HMG
- POLICLINICO MILITAR DE CHORRILLOS: PMCH
- CENTRO DE SALUD MILITAR SAN JUAN : CSM SAN JUAN
- CENTRO DE SALUD MILITAR RIMAC : CSM RIMAC

#### 2. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Contratación del servicio de alimentación para el personal militar de las Instituciones Prestadoras de Salud del COSALE en la guarnición de Lima:

- HOSPITAL MILITAR GERIATRICO (Distrito de Chorrillos)
- POLICLINICO MILITAR DE CHORRILLOS (Distrito de Chorrillos)
- CENTRO DE SALUD MILITAR SAN JUAN (Distrito de San Juan de Miraflores)
- CENTRO DE SALUD MILITAR RIMAC (Distrito del Rímac)



#### 3. FINALIDAD PÚBLICA

El presente procedimiento de selección busca brindar el servicio de alimentación al personal militar las IPRESS del Comando de Salud del Ejército, en la Ciudad de Lima, bajo la forma de menú (Almuerzo) en las mejores condiciones de salubridad y asegurando la calidad nutricional e inocuidad de los alimentos, los que consistirán en un almuerzo y será distribuido en el horario de 12:00 a 13:00 horas, conforme a lo establecido en el literal a) del Artículo 142º del Decreto Supremo N° 005-90-PCM.

#### 4. ANTECEDENTES

El Comando de Salud del Ejército, actualmente cuenta con cuatro (04) IPRESS, en la Ciudad de Lima, que cuenta con personal militar en actividad, entre Oficiales, Supervisores, Técnicos y Suboficiales, quienes laboran en las diferentes IPRESS mencionadas, para lo cual es necesario realizar la contratación del servicio de alimentación, el mismo que se realizará mediante un procedimiento de selección y debe estar orientado a maximizar el valor del presupuesto asignado por este concepto, promoviendo la actuación bajo el enfoque de gestión por resultados en la contratación de manera de que éste se efectúe en forma oportuna y bajo las mejores condiciones de precio y calidad, a fin de asegurar la calidad nutricional e inocuidad durante toda la cadena alimentaria (selección, adquisición, recepción de los alimentos, almacenamiento preparación, transporte y distribución), durante la jornada laboral.

#### 5. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

- 5.1 Objetivo General:** Contratar el servicio de alimentación para el personal militar de las IPRESS del COSALE, asegurando la calidad nutricional e inocuidad durante toda

la cadena alimentaria (selección, adquisición, recepción de los alimentos, almacenamiento preparación, transporte y distribución), durante la jornada laboral (lunes a viernes de 12:30 a 14:00 horas) por el periodo de diez (10) meses aproximadamente.

El servicio de alimentación deberá cumplir con altos estándares de calidad, organoléptica y valor nutricional en alimentos, con ingredientes e insumos de primera calidad, con una alimentación nutritiva, sana, variada y balanceada de acuerdo a las exigencias y necesidades de los usuarios.

- 5.2** Objetivo Específico: Brindar el servicio de alimentación para el personal militar de las IPRESS del COSALE, asegurando la calidad nutricional e inocuidad durante toda la cadena alimentaria.

## 6. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO A CONTRATAR

### 6.1 Actividades

El servicio de alimentación para el personal militar de las IPRESS del COSALE, asegurando la calidad nutricional e inocuidad durante toda la cadena alimentaria (selección, adquisición, recepción de los alimentos, almacenamiento preparación, transporte y distribución), se realizará de acuerdo al siguiente detalle:

ITEM	IPRESS	DIRECCIÓN	RACIONES POR DIA	U/M	TOTAL DE DIAS
N°1	HOSPITAL MILITAR GERIATRICO	AV. ESCUELA MILITAR CON AV. ALEJANDRO IGLESIAS - CHORRILLOS	86	RACIONES	210
	POLICLINICO MILITAR DE CHORRILLOS	AV. ESCUELA MILITAR CON AV. ALEJANDRO IGLESIAS - CHORRILLOS	48	RACIONES	210
N°2	CENTRO DE SALUD MILITAR RIMAC	AV. ALCAZAR S/N RIMAC	30	RACIONES	210
	CENTRO DE SALUD MILITAR SAN JUAN	AV. SAN JUAN S/N SAN JUAN DE MIRAFLORES	35	RACIONES	210



N°	MESES	DIAS	U/MED	CANTIDAD RACIONES POR IPRESS				(ITEM N°1) TOTAL RACIONES	(ITEM N°2) TOTAL RACIONES
				HMG	PMCH	CSM SJ	CSM RIMAC		
1	ENERO	20	RACION	1720	960	700	600	28,140	13,650
2	FEBRERO	20	RACION	1720	960	700	600		
3	MARZO	22	RACION	1892	1056	770	660		
4	ABRIL	20	RACION	1720	960	700	600		
5	MAYO	22	RACION	1892	1056	770	660		
6	JUNIO	22	RACION	1892	1056	770	660		
7	JULIO	19	RACION	1634	912	665	570		
8	AGOSTO	22	RACION	1892	1056	770	660		
9	SETIEMBRE	22	RACION	1892	1056	770	660		
10	OCTUBRE	21	RACION	1806	1008	735	630		
TOTAL				18060	10080	7350	6300		

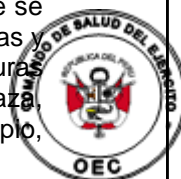
## 6.2 Características de la ración

- 6.2.1** Composición de las raciones (Ítems I y II)  
 El Menú y la dieta componen las opciones del almuerzo.

NUTRIENTES	VALOR CALORICO TOTAL
Proteínas	25 %
Carbohidratos	40 %
Grasas	35 %
Fibra dietaria	20 a 30 gr por ración
Valor calórico del almuerzo (40 %)	700 kcal

### Composición del Menú

- La Ración Orgánica a proporcionarse al Personal Militar por las actividades que realiza deberá mantenerse en lo posible, al promedio establecido por la FAO/OMS/ONU, que considera la cantidad de 2,500 k/Calorías diarias para Hombres entre 20 y 39 años y 2,000 K/Calorías diarias para mujeres como valor energético y nutricional. En el caso de Hombres entre 40 a más años de edad se considera la cantidad de 2.200 K/Calorías diarias y para mujeres de 1,800 K/Calorías diarias como valor energético y nutricional.
- La estructura del almuerzo constará de una entrada, sopa o crema a elección, el plato de fondo o segundo, una unidad de fruta de 150 gr el cual podrá estar en su estado natural, picada o como ensalada.
- Para un buen aporte de vitaminas, minerales, antioxidantes y fibra, se deberá consumir 2 veces por semana en forma de entrada ensaladas de verduras frescas y/o cocidas el cual contendrá 150 gr por ración, cabe aclarar que la cantidad de verdura diaria a consumir es de 250 gr por ración, por lo que se tendrá que hacer una distribución razonable para la utilización en las sopas y en las ensaladas según la confección del menú y las variedades de verdura (Vainitas, espinaca, frejol chino, coliflor, brócoli, holantao, caigua, calabaza, zapallo italiano, acelga, col crespita, tomate lechuga, pepino, zanahoria, apio, cebolla, otros).
- La papa será consumida a razón de 180 gr por ración, debiendo utilizarse en el almuerzo, en entradas, sopas y segundos, según corresponda al menú diario. Este tubérculo puede ser sustituido, en algunos casos por: yuca, camote, papa seca.
- El trigo, quinua y mote será utilizado en el almuerzo, en entradas, sopas, segundos o postres, a razón de 30 gr, dos veces por semana según la programación del menú
  - a. Entrada o sopa (dos alternativas diarias a escoger), se han establecido 15g de fideos 3 veces por semana y 15 gr de sémola u otros considerados como sustitutos. Las menestras serán proporcionadas 3 veces por semana a razón de 70 gr por ración.
  - b. Plato de fondo (dos alternativas a escoger), El arroz será distribuido en 180 gr para el almuerzo, cuyo consumo es diario, pudiendo ser sustituido en algunos casos por: fideo tallarín, papa, quinua u otros cereales.
  - c. Postre. Deberá presentar dos alternativas diarias. Cuando se programen productos de pastelería y otros deberán tener como alternativa una fruta diferente.



TIPO	DETALLE	FRECUENCIA SEMANAL
Fruta	Entera	3 veces
Productos de pastelería	Tartaleta, queque, etc.	1 vez
Otros	Compota o mazamorra (con fruta), gelatina. Flan, etc, (según estación)	1 vez

- d. Bebidas. Considerar las bebidas calientes o frías según la estación, preparado en base a infusiones o hierbas aromáticas (cedrón, té verde, Manzanilla, hierba luisa, cebada, linaza, anís, boldo, emoliente, chía, ajonjolí y otros), alternándolas con refrescos de frutas 10 gr por ración.

TIPO	DETALE 480 ml (2 vasos de 8 onzas)	FRECUENCIA SEMANAL
Frio (al tiempo)	Fruta natural	3 veces
Caliente	Cebada, Emolientes o infusiones	2 veces
Prohibido el uso de refrescos artificiales		

El aliño debe ser preparado en base a limón y las salsas, como mayonesa, ketchup y mostaza, pueden ser presentadas en sachet original que no exceda la fecha de vencimiento. El ají debe estar cocido para su preparación y expendido en dispensadores o alcuasas al igual que la sal. El limón se ofrecerá cortado en recipiente protegido del entorno, este preparado estará a disposición a diario desde el inicio hasta el término del servicio.

#### **Composición de la dieta:**

Las alternativas de menú y dieta blanda deberán ser balanceadas, nutritivas con ingredientes e insumos de primera calidad.

Las alternativas de menú y dieta blanda deberá ser variedad, y no deberán ser repetitivos entre las alternativas con un mínimo de periodo de 15 días.

Menú dietético (a la mesa) Dieta blanda (a la mesa)

Los que estarán compuestos de la siguiente manera:

- Entrada
- Plato de fondo
- Guarnición
- Postre
- Refresco (a base de fruta natural)

Se considerará dietas para usuarios con hipertensión, diabetes, colesterol, problemas cardiacos y sobrepeso, así como dieta blanda.

Las dietas consistirán en variedad de platos a escoger y combinar por el usuario.

#### **6.2.2 Frecuencia de productos cárnicos**

MENU DIARIO	DIAS DE LA SEMANA				
	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
MENU 1	Pollo	Cerdo	Pollo	Pollo	Pollo
MENU 2	Pavo	Pescado	Pescado	Res	Pescado





PRODUCTOS CARNICOS	GRAMAJE POR RACION	FECUENCIA DE CONSUMO SEMANAL
Pollo	0.150 gramos	4 veces por semana
Pescado	0.150 gramos	3 veces por semana
Pavo	0.150 gramos	1 vez por semana
Cerdo	0.150 gramos	1 vez por semana
Res	0.100 gramos	1 vez por semana

Los productos hidrobiológicos o acuícolas, serán avalados por el certificado emitido por SANIPES.

Se ha establecido el consumo de productos cárnicos con el predominio de carnes magras (carne sin grasa) por su bajo contenido en grasas saturadas y se tomara como referencia de cortes uniformes y asegurar el requerimiento de proteína, para lo cual se usarán las siguientes características.

PRODUCTOS CARNICOS	TIPO DE CORTE
Pollo	Pechuga especial y pierna con encuentro especial.
Pescado	Filetes magros de los diferentes tipos de pescados.
Res	Tapa, lomo o cadera.
Pavo	Pechuga entera.
Cerdo	Entero sin patas, vísceras ni cabeza.
Vísceras de Pollo	Hígado, patas, corazón, pescuezo y mollejas.

Se ha programado dos veces por semana el consumo de menudencia o vísceras en las sopas.

### 6.2.3 Insumos básicos

ALIMENTO
Arroz
Otros cereales (trigo, quinua, kiwicha, etc)
Pastas
Menestras
Tubérculos como guarnición (papa y sus variedades, camote, yuca, Oca, etc)
Verduras variadas de guarnición (en una de las alternativas del menú)



### 6.2.4 Frecuencia de insumos básicos

GRAMOS POR RACIÓN - CRUDO	
ALIMENTO	CANTIDAD GRAMOS
Carne de res /pulpa) entero y/o picado	150 gr
Churrasco largo o redondo de res	180 gr
Carne fresco (filete)	160 gr
Carne para sopa	30 gr sin hueso y 59 gr con hueso por plato
Anchoveta, calamar y pota (incluir en las entradas)	120 gr
Pescado fresco (filete)	160 gr
Pollo fresco (presa) parte de la pechuga en las entradas)	120 gr
Pollo filete (pechuga o pierna)	150 gr
Pollo y gallina para sopa	30 gr sin hueso y 59 gr con hueso por plato
Pavo deshuesado (pechuga)	150 gr
Carne de cerdo lomo y chuleta	150 gr (lomo) y 180 gr (chuleta)
Cereales (arroz blanco)	110 gr
Arroz chaufa, a la jardinera, a la chichayana, otros	130 gr



Tallarines	130 gr
Menestras	75 gr
Tubérculos	100 gr (guisos) y 145 gr (fritura)
Atún, caballa en filete (entrada)	50 gr
Fruta entera al natural	200 gr
Fruta al natural picado (ensalada de fruta)	160 gr
Fruta entera en postre cocido	130 gr
Postre (cocido)	130 gr
Postres fríos (helados, gelatinas, flanes, carlotas, mousse, etc)	150 gr
Entrada (de vegetales tipo pastel y/otros)	180 gr
Verduras como guarnición (cocida o fresca)	120 gr
Salad bar (variedad de vegetales)	150 gr

### 6.2.5 Calidad de los productos

Los insumos alimenticios que adquiera el contratista serán de procedencia nacional de preferencia, de marca reconocida y con registro de autorización sanitaria de DIGESA, con fecha de producción y expiración.

Cada alimento debe guardar su condición organoléptica - sui generis, en condiciones técnicas y sanitarias apropiadas en resguardo de la salud del personal militar, de acuerdo a la Norma Sanitaria probada mediante Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA.

✓ Indicadores de calidad de algunos insumos

N°	INSUMO	TIPO	PRESENTAC	CALIDAD	OBSERVAC.
1	Carne de ave	Nacional fresca, empacado al vacío	Sin vísceras	De primera calidad, carente de golpes, se considera presa la parte de la pechuga, pierna y encuentro (no ala ni pescuezo)	Certificado Sanitario de calidad vigente del insumo a usar en la presentación de la ración del día.
2	Carne de res (pulpa)	Nacional fresca, empacado al vacío	Variedades de corte (asado, cuadrado y pejerrey, bola de lomo, bistec, cadera, lapa, guiso especial, lomo fino.	Pulpa de primera calidad, apariencia marmórea sin grasa, sin nervio, superficie brillante, firme al tacto, color rojo intenso.	Certificado Sanitario de calidad vigente, sello de calidad en el cárnico
3	Carne de cerdo (pulpa)	Nacional fresca, empacado al vacío	Variedades de corte (lomo, asado, chuleta)	Pulpa de primera calidad, carne rosada sin grasa, superficie brillante firme al tacto.	Certificado Sanitario de calidad vigente, sello de calidad en el cárnico.
4	Pescado	Especies blancas, y azules frescas (bonito, cojinova, tilapia, ojo de uva, tollo de leche, atún, paiche, trucha, corvina, lenguado, etc.)	Filete	De primera calidad, piel brillante firme al tacto, húmeda, olor fresco.	Certificado Sanitario de calidad del día de la compra, para ser usada en la preparación de la ración del día.
5	Atún, caballa,	En conserva	Filete, trozos o lomito	De calidad con color y olor	Certificado Sanitario de



	sardina, anchoveta			característicos, latas libre de óxidos y abolladuras	calidad vigente, con fecha de vencimiento del insumo.
6	Leche y derivados	Evaporada, condensada, crema de leche fresca y yogurt	En latas, en cajas, en bolsas o en botellas	De calidad con color y olor característicos, latas libre de óxidos y abolladuras	Certificado Sanitario de calidad vigente, con fecha de vencimiento del insumo.
7	Queso fresco	De leche de vaca	Envasado	Presentación de primera calidad, pasteurizado, rotulado y de marca garantizada	Certificado Sanitario de calidad vigente, con fecha de vencimiento del insumo.
8	Huevos	De gallina y codorniz	Envasado	Frescos de primera, cascara entera, libre de impurezas y de marca garantizada	Con fecha de vencimiento del insumo.
9	Embutidos	Variados	Envasado y empacado al vacío	De primera calidad y de marca garantizada	Certificado Sanitario vigente, con fecha de vencimiento del insumo.
10	Aceite	Nacional	100% vegetal, envasado de 1 ó 4 litros	Aspecto homogéneo y de marca garantizada	Código de registro sanitario vigente, con fecha de vencimiento del insumo. En caso de frituras no se usará recalentado.
11	Arroz	Nacional, extra o superior garantizado	Envase saco plastificado con etiqueta, sellado en ambos extremos	De primera, superior o extra, grano entero y lustroso grande, uniforme, libre de impurezas	Código de registro sanitario vigente, con fecha de vencimiento del insumo.
12	Azúcar	Rubia o blanca, Nacional de marca garantizada	Envase de papel o plástico, con etiqueta, sellado en ambos extremos	Doméstica, rubia o blanca, si cuerpos extraños	Código de registro sanitario vigente, con fecha de vencimiento del insumo.
13	Fideos	Nacional, marca garantizada	Envasado, empaquetado	Entero, de primera calidad, libre de cuerpos extraños	Código de registro sanitario vigente, con fecha de vencimiento del insumo.



14	Harinas	Nacional, marca garantizada	Empaquetado, preparada y sin preparar	De trigo. Sin grumos, sin cuerpos extraños	Código de registro sanitario vigente, con fecha de vencimiento del insumo.
15	Menestras	Nacional, marca garantizada	Envasado	Grano entero de primera calidad, libre de cuerpos extraños	Código de registro sanitario vigente, con fecha de vencimiento del insumo.
16	Verduras, hortalizas y legumbres	Nacional	Limpias y frescas	De primera calidad, sin oxidación, sin abolladuras	
17	Tubérculos	Nacional	Buen estado de madurez	De primera calidad, sin brotes o picaduras	
18	Frutas	Nacional	Limpias, frescas y libres de oxidación, sin abolladuras	De primera calidad, tamaño uniforme, sin alteraciones en la parte externa	
19	Cereales (quinua, trigo, moron y mote, kiwicha)	Nacional, marca garantizada	Empaquetado, grano entero de primera calidad	De primera calidad, superior o extra, libre de cuerpos extraños	Código de registro sanitario vigente, con fecha de vencimiento del insumo.



### 6.3 De la atención del servicio de alimentación

#### 6.3.1 Consideraciones generales

El Concesionario deberá de asegurar la calidad nutricional e inocuidad de las raciones de alimentos durante toda la cadena alimenticia (selección, adquisición, recepción de los alimentos, almacenamiento, preparación, transporte) y su distribución en óptimas condiciones.

El área usuaria puede modificar el horario de atención de acuerdo a las necesidades o casos fortuitos, previa coordinación con el contratista.

#### 6.3.2 Consideraciones específicas

El Horario de atención es de 12:30 a 14:00 horas, que serán distribuidos en los siguientes turnos:

ITEM N°	IPRESS	HORA DE DISTRIBUCIÓN DE LA RACION ALIMENTICIA	OBSERVACIONES
1	-HMG -PMCH	De lunes a viernes de 12:30 a 14:00 horas (almuerzo)	No se considera sábados, domingos, feriados y días no laborables
2	-CSM-SJ -CSM-RIMAC	De lunes a viernes de 12:30 a 14:00 horas (almuerzo)	

#### 6.4 Programación de la ración

El contratista remitirá en forma mensual la programación de los menús y dietas al área usuaria, la misma que deberá ser suscrita por la (el) nutricionista del contratista.

Para la programación mensual de menús el contratista deberá tener en cuenta lo siguiente:

**Cantidad:** Elaborar las programaciones con su correspondiente número de raciones por cada alternativa del menú a preparar, considerar el plato de fondo de mayor aceptación.

**Calidad:** En cada programación se calculará las kilo calorías y proteínas, por ración y por día.

**Variedad:** En las programaciones solo podrá existir una repetición de cualquier plato integrante del menú en el segundo mes de iniciado el contrato, a fin de asegurar la variedad de los mismos.

**Composición:** Cada potaje debe incluir los insumos correspondientes según el arte culinario nacional o internacional a verificar durante las preparaciones.

La programación del menú podrá ser modificada con autorización expresa del área usuaria, y solo se dará respecto a una preparación en la semana. La modificación deberá ser solicitada con un mínimo de veinticuatro (24) horas de anticipación y procederá únicamente ante caso fortuito y debidamente justificado; caso contrario estará sujeto a la aplicación de la penalidad.

El contratista deberá colocar en un espacio visible de los comedores un atril con la programación del menú, dieta del día, según sea el caso y la información nutricional suministrada por cada alternativa debidamente supervisada y aprobada por el personal especializado del área usuaria antes de su publicación.

#### 6.5 Materiales: Mesas, Sillas, Menaje y utensilios

El contratista deberá proveer las mesas, sillas, menajes, cubiertos, vajillas y enseres para la atención personalizada para la distribución de las raciones diarias, en función al número de almuerzos a atender en los puntos de distribución de cada IPRESS:

Nº	DESCRIPCION
01	Plato de loza para entrada
02	Plato de loza para sopa
03	Plato de loza para plato de fondo
04	Compotera de loza para postre
05	Plástico polifilm adherente para cubrir la frutas
06	Vaso de vidrio transparente y llano de 8 onzas
07	Cubiertos de acero inoxidable (cuchara, tenedor, cuchillo y cucharita) envasado con servilleta doble en bolsas de polietileno sellado
08	Azafate rectangular de acero inoxidable
09	Mini envases descartables (no tecnopor) con tapa para aliño y ají cocido
10	Termo sifón de 4 L de capacidad para bebida calientes
11	Refresquera de 2 tolva con capacidad de 20 L cada una, fabricada en policarbonato
12	Sansones plásticos o tacho con tapa vaivén, de amplia capacidad para desechos orgánicos e inorgánicos, con rotulación respectiva para las áreas de cocina y área de lavado de vajilla.
13	Lavador y/o lustradora de piso de amplia velocidad
14	Microondas de 1p3

Queda terminantemente prohibido el uso de menaje de madera y/o plásticos para la preparación de las raciones alimenticias. Solo se permite envases de policarbonato para la preservación, distribución y almacenaje de insumos.



La vajilla que presente deterioro (quiñada, rajadura o manchas), será retirada de inmediato y reemplazada por una nueva.

Considerar envases descartables para el caso de entrega de raciones alimenticias al personal que traslada su ración a su puesto de servicio y que esté alejado de los comedores, previa coordinación con el servicio de nutrición del área usuaria.

Adicionalmente deberá traer toda la implementación necesaria para brindar un buen servicio.

Los cubiertos que proporcionará EL CONTRATISTA deberán ser consistentes de tipo hotelero.

Durante la distribución del almuerzo EL CONTRATISTA deberá proveer que cada mesa del comedor cuente con una jarra de vidrio, una alcuza y un servilletero.

#### **6.6 Distribución de las raciones alimentarias**

EL CONTRATISTA está obligado a utilizar en la elaboración de las raciones un ambiente adecuado, insumos y productos en condiciones óptimas de calidad, en estricta sujeción a lo dispuesto en la Ley General de Salud N° 26842 y el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y demás disposiciones higiénico – sanitarias en la materia que emita el Ministerio de Salud.

El contratista asumirá los costos de traslado de los alimentos al lugar de la prestación o distribución del servicio. El transporte deberá tener las debidas condiciones higiénicas y de conservación.

#### **6.7 Condiciones higiénicas del entregable de la ración alimenticia**

La Entidad a través del área usuaria otorgará al contratista un ambiente (Punto de distribución) para el servido de las raciones alimenticias y área para el lavado de vajilla.

Así mismo el contratista realizara mejoras en la infraestructura o ambientes asignados si fuera necesario, previa coordinación y consentimiento de la Entidad y sin irrogar gastos adicionales a la Entidad.



#### **6.8 Recursos a ser provistos por el contratista**

Los bienes del contratista que ingresen a cada IPRESS correspondiente, deberá ser inventariado por la sección logística.

El contratista deberá proveer el equipo e inmobiliario necesario para un adecuado servicio, siendo su responsabilidad el mantenimiento.

El contratista se compromete a mejorar la presentación del comedor y dar un mejor servicio, debiendo tomar en cuenta las observaciones y recomendaciones que hicieran los comensales, las cuales serán canalizadas a través de la sección personal.

#### **6.9 Supervisión de parte de la Entidad**

6.9.1 La ENTIDAD a través de un personal designado por la Sección Logística, llevará a cabo la supervisión del servicio, que se realizará en forma inopinada, siendo materia de supervisión la calidad de los servicios, los mismos que deberán presentarse dentro de los alcances de las Bases Administrativas y Contrato.

6.9.2 Si como resultado de tales supervisiones y comprobaciones se determinará que éste se presta en forma deficiente o en desacuerdo con los documentos antes indicados, la ENTIDAD formulará por escrito las observaciones. Cuando las observaciones sean subsanables, EL CONTRATISTA estará en la obligación de subsanarlas en un plazo no mayor de DOS (2) días calendario, contados desde la comunicación efectuada de dichas observaciones; de no subsanar en el plazo indicado la ENTIDAD podrá resolver el contrato, de conformidad con el inciso (c)

del Art. 36° de la Ley N° 30225 y su modificación efectuada mediante Decreto Legislativo N° 1341, y el Art. 135° del Reglamento de la Ley N° 30225, aprobado mediante Decreto Supremo N° 350-2015-EF y su modificación efectuada mediante Decreto Supremo N° 056-2017-EF.

- 6.9.3 Ninguna relación, orden o instrucción verbal o escrita, de cualquier persona no autorizada por La Entidad tendrá validez para los efectos de crear compromisos o vínculos con el Contratista que excedan a los estipulados en las presentes bases o el contrato de servicios.

## 6.10 REQUERIMIENTOS DE PERSONAL

### 6.10.1 PERSONAL REQUERIDO

DESCRIPCION DEL PUESTO	IPRESS
Nutricionista	01
Chef o maestro de cocina	01
Ayudante de cocina	02
Azafata o mozo	02
limpieza	01

### 6.10.2 REQUISITOS GENERALES

El personal del contratista debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Edad: 18 años como mínimo
- Secundaria completa como mínimo
- Fotocopia del Documento Nacional de Identidad
- Carne de sanidad vigente emitido por Entidad competente (Obligatorio)

Cabe precisar que los requisitos solicitados para el personal que ejecutará el referido servicio se acreditarán a la suscripción del contrato.

El carnet de sanidad del trabajador debe colocarse en un lugar visible en el centro de producción y en el lugar de entrega de la ración alimenticia. De encontrarse este documento con fecha de vencimiento expirado. Se aplicará la penalidad.

El cambio de personal deberá ser comunicado por escrito por el contratista al área usuaria, documentalmente. Deberá presentarlo con tres (03) días de anticipación a la fecha propuesta para su ingreso a laborar en el servicio de alimentación, caso contrario no podrá ingresar sin la autorización respectiva del área usuaria, el personal de reemplazo deberá tener mejor o igual calificación que el personal reemplazado.

En el caso que el cambio de personal sea por salud, fallecimiento, renuncia u otros, la documentación del personal reemplazante deberá ser remitida hasta el día siguiente de ocurrido el hecho generador del cambio, debiendo la área usuaria pronunciarse aceptando o rechazando dicho cambio de ocurrir lo último. El contratista tendrá un plazo de un (01) día hábil para cubrirlo, presentando la documentación de este hasta el día siguiente del inicio de sus actividades en el servicio.

### 6.10.3 PERFIL LABORAL

DESCRIPCION DEL PUESTO	CANT	PERFIL/ EXPERIENCIA MINIMA	FUNCIONES
Nutricionista	01	Profesional titulado pertenecer al Colegio de Nutricionistas del Perú	Responsable del cumplimiento de la producción, de alimentos



		Habilitación profesional vigente.	(titulada), responsable en forma permanente en la calidad, cantidad de los insumos y de todas las etapas de la cadena alimenticia.
Chef	01	Egresado de la carrera técnica de un instituto de gastronomía reconocido por el Ministerio de Educación (6 ciclos o 3 años) que corresponde a la formación de Cocinero profesional Chef. Título Profesional Técnico en Gastronomía o Arte culinario en un instituto o escuela de alta cocina.	Jefe, cocinero responsable de las preparaciones con lo establecido por la nutricionista del contratista. Abastecerá de las raciones para su entrega. Será el responsable de supervisar y/o ejecutar todas las preparaciones que se realicen en el centro de producción y en la sede correspondiente. Será el profesional que coordine las diferentes preparaciones con indicación del nutricionista.
Ayudante de Cocina	02	Acreditar Experiencia como ayudante de cocina no menor a un año (1) a fin al objeto de la convocatoria <sup>8</sup> .	Asistente cocina, participa en la distribución y entrega de raciones.
Azafata o Mozo	02	Acreditar Experiencia laboral como mozo o azafata de un (01) año como mínimo a fin al objeto de la convocatoria <sup>9</sup> .	Apoya en la distribución de las raciones y recojo de vajilla de las mesas del comedor. Será responsable del recojo de la vajilla, limpieza de las mesas y del ambiente designado para la distribución y consumo de la ración alimenticia en las diferentes sedes
Limpieza	01	Acreditar Experiencia de un (01) año como mínimo en Conocimiento y experiencia en limpieza a fin al objeto de la convocatoria <sup>10</sup> .	Responsable del acopio, distribución de productos, limpieza de vajilla y ambientes.



#### 6.10.4 INDUMENTARIA DEL PERSONAL

El Contratista deberá velar por el óptimo estado de salud, higiene y buena presentación del personal a su cargo, para cuyo efecto exigirá a sus trabajadores el cumplimiento de las normas sanitarias de sector salud. Debe precisar que la buena presentación implica que el personal cuente con la indumentaria siguiente:

<sup>8</sup> Copia de contratos de trabajo con su respectiva conformidad, constancias de trabajo, certificados o cualquier otro documento que de manera fehaciente demuestre el tiempo de experiencia del trabajador propuesto.

<sup>9</sup> Copia de contratos de trabajo con su respectiva conformidad, constancias de trabajo, certificados o cualquier otro documento que de manera fehaciente demuestre el tiempo de experiencia del trabajador propuesto.

<sup>10</sup> Copia de contratos de trabajo con su respectiva conformidad, constancias de trabajo, certificados o cualquier otro documento que de manera fehaciente demuestre el tiempo de experiencia del trabajador propuesto.



N°	HOMBRE	MUJER	DESCRIPCION
01	Gorro de Cofia	Gorro de Cofia	De tela
02	Camisa	Blusa	De tela
03	Pantalón	Pantalón y/o vestido	De tela
04	Delantales	Delantales	De tela
05	Delantales	Delantales	Impermeables
06	Zapatos	Zapatos	De suela antideslizante
07	Botas	Botas	De jefe de suela antideslizante
08	Mascarilla Facial	Mascarilla Facial	De tela de Color Claro descartables
09	Guantes	Guantes	Descartables de jebe látex blanco o crema
10	Alcohol en gel	Alcohol en gel	

El personal manipulador del centro de producción de las raciones alimenticias debe contar con dos (02) mudas de uniformes diferentes, con algún distintivo de color que garantice su cambio, de preservación de la higiene personal. Asimismo, para la distribución de las raciones en el comedor contar con uniforme de cambio.

- Los guantes deben ser cambiados. Para cada fase de la elaboración de a ración alimenticia.
- Los varones deben presentar barba afeitada y protegida, cubierta con mascarilla, cabello coto cubierto con gorro o cofia.
- Las damas deben usar en todo momento cofia o gorra.
- El manipulador debe tener las uñas cortas, limpias y sin esmalte, no debe usar joyas, aretes, collares o colgantes, pulseras, aros, relojes o muñequeras, llavero, lápices, prendedores, etc.

Estas indicaciones incluyen a todo el personal administrativo que se encuentra dentro del área de procesos y distribución de las raciones alimenticia.

El contratista debe contar de un stock de indumentaria de protección (mandil. Gorro y guantes) para las visitas de inspección al comedor.

El contratista proveerá para la higiene de las manos de los comensales de desinfectante en gel, que estará ubicado estratégicamente antes de recibir ración alimenticia.



## 6.11 Normas Técnicas

### 6.11.1 Reglas de oro de la OMS – Organización Mundial de la Salud

- Elegir alimentos tratados con fines higiénicos
- Cocinar bien los alimentos
- Consumir inmediatamente los alimentos cocidos
- Guardar cuidadosamente los alimentos cocidos
- Mantener a temperatura adecuada los alimentos cocidos
- Evitar el contacto entre los alimento crudos y cocinados
- Lavar las manos a menudo
- Mantener escrupulosamente limpias todas las superficies de la cocina
- Mantener los alimentos fuera del alcance de los insectos, roedores y otros animales
- Utilizar agua pura

### 6.11.2 Normas de higiene

- La preparación de los menús se regirá en las indicaciones de higiene y salubridad como por ejemplo: el uso de guantes, mascarilla protectora, otros.



- b. Se empleará procedimientos y técnicas especiales para producción en grandes cantidades, optimizando la utilización en grandes cantidades de material y la eficiencia del personal.

#### 6.11.3 Higiene de las manos

Todo el personal de cocina debe desinfectarse las manos y antebrazos frecuentemente, con jabón desinfectante cuantas veces sea necesario en las siguientes situaciones:

- a. Inmediatamente antes de empezar a cocinar
- b. Después de ir al baño
- c. Después de tocar la comida no procesada
- d. Después de tocar las verduras y frutas
- e. Después de desechar algún resto al basurero
- f. Después de terminar de limpiar
- g. Después de tocar objetos con polvo: víveres enlatados guardados en el almacén y material de empaque como las bolsas de fideos, arroz, galletas, artículos de limpieza.

#### 6.11.4 Higiene del cuerpo

- a. El personal administrativo y de la cocina mantendrán la higiene general de su cuerpo, con el cabello corto y bien afeitados.
- b. El personal de cocina estará provisto de un mínimo de dos (02) mudas de uniforme.
- c. El personal de cocina está obligado a usar mandil, protector bucal y gorro al preparar, servir y distribuir los alimentos.

#### 6.11.5 Cuidado de la salud

- a. Ninguna persona que padezca o sea portadora de una enfermedad susceptible de transmisión por los alimentos, que sufra de heridas, infecciones de la piel como forúnculos y diarreas no podrá trabajar bajo ningún concepto en cualquier tarea de preparación de los alimentos
- b. El personal en su totalidad pasará un examen médico obligatorio antes de ingresar a trabajar, el carnet de sanidad deberá ser administrado por el personal de salud (doctor y/o enfermero).
- c. Los carnets de salud deberán mantenerse dentro de las instalaciones de EL CONTRATISTA, a fin de estar disponibles en cualquier momento para la revisión sanitaria correspondiente. El incumplimiento de esta disposición constituye una infracción al Reglamento Sanitario de Alimentos del Ministerio de salud.



#### 6.11.6 Cuidado de los alimentos

- a. Las carnes, granos secos, verduras y frutas serán almacenados separadamente en depósitos adecuados
- b. Se debe diferenciar las tablas de picar carnes, vegetales y frutas
- c. Los preparados que son de fácil alteración por el calor, deberán estar dotados de las instalaciones adecuadas de refrigeración
- d. Todos los implementos de limpieza, deberán mantenerse en lugares adecuados y separados de los productos alimenticios, aun cuando se encuentren en sus envases originales.
- e. La preparación de refrescos se deberá realizar únicamente con agua tratada.
- f. Los productos destinados a la preparación de comida de consumo inmediato, deberán depositarse en un lugar o local separado y adecuado. Las hortalizas, verduras y frutas de verán depositarse en estantes protegidos en jabas, las carnes de todo tipo y los mariscos en heladeras o cámaras frigoríficas de tránsito.
- g. Los desperdicios y residuos deben depositarse en bolsas adecuadas en recipientes con tapa (tipo sanción) y su contenido deberá ser eliminado diariamente por EL CONTRATISTA.

- 6.11.7 Buenas Practicas de Manipulación de Alimentos almacenamiento de productos no perecibles (no requieren refrigeración)
- El personal que ingresa al servicio debe acreditar un buen estado de salud, el cual se determina por exámenes médicos, vacunas y a través del carnet de sanidad vigente.
  - Durante la manipulación de alimentos evitará toses y estornudar directamente sobre estos, así como escupir, fumar, rascarse la cabeza o introducir los dedos en la nariz.

## 6.12 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

Lugar:

ITEM	IPRESS	DIRECCIÓN
N°1	HOSPITAL MILITAR GERIATRICO	AV. ESCUELA MILITAR CON AV. ALEJANDRO IGLESIAS - CHORRILLOS
	POLICLINICO MILITAR DE CHORRILLOS	AV. ESCUELA MILITAR CON AV. ALEJANDRO IGLESIAS - CHORRILLOS
N°2	CENTRO DE SALUD MILITAR RIMAC	AV. ALCAZAR S/N RIMAC
	CENTRO DE SALUD MILITAR SAN JUAN	AV. SAN JUAN S/N SAN JUAN DE MIRAFLORES

Plazo de ejecución:

Lunes a viernes en el horario de 12:30 horas a 14:00 horas, durante diez (10) meses aproximadamente (enero hasta octubre) o hasta agotar el monto contratado, siendo su fecha de inicio a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

## 6.13 CONDICIONES BASICAS DE LA PRESTACION DEL SERVICIO

El contratista debe realizar de manera trimestral acciones de desratización y eliminación de vectores en sus instalaciones en el ambiente de almacén y cocina respectivamente, debiendo expedirse el respectivo certificado de Fumigación y/o desratización por la empresa que realiza el servicio.

El contratista deberá asegurarse que las superficies de los ambientes, mobiliario equipos, empaques de los insumos, herramientas y movilidad utilizados durante el desarrollo de sus labores se encuentren libres de COVID 19, esto a través de su limpieza y desinfección.

El contratista realizará actividades de capacitación al personal encargado del Servicio de alimentación y dietas sobre el coronavirus, los medios de protección laboral, lo cual debe ser acreditado mediante constancias o certificado de participación.

El contratista deberá aplicar al personal, las pruebas serológicas para el COVID-19, a fin de prevenir el riesgo de contagio.

## 6.14 Forma de pago:

La ENTIDAD realizará pagos periódicos mensuales a favor de EL CONTRATISTA de acuerdo a los términos de referencia.

## 6.15 Fórmula de reajuste:

**No se considera reajustes.**

## 6.16 Adelantos:



La Entidad no otorgará adelantos.

#### 6.17 Otras penalidades aplicables:

Para el caso de observaciones que son subsanables en el momento de prestar el servicio de alimentación se consideran las penalidades por deficiencias específicas.

N°	PENALIDADES AUTOMÁTICAS POR DEFICIENCIAS ESPECÍFICAS	PENALIDAD APLICABLE EN SOLES (S/) POR CADA CASO	PROCEDIMIENTO
1	Por cambio de personal que no está en los requerimientos ofrecidos en el expediente técnico, los cuales no hayan sido evaluados y autorizados por el Área Usuaria y/o la Unidad de Adquisiciones.	S/. 100.00 por cada persona que no esté autorizada	Informe de la Coordinador del Centro de Salud
2	Retraso injustificado en la distribución de las raciones en el horario establecido en el numeral 5 de los Términos de Referencia y en el caso de la entrega incompleta de los regímenes de alimentación y falta en la entrega de los adicionales a los pacientes.	S/. 50.00 por hora de retraso .Se contabilizará como una hora completa, cuando el retraso sobrepase los 31 minutos. La penalidad se aplicará automáticamente.	Informe de la Coordinador del Centro de Salud
3	El personal que labora en la preparación y distribución de los alimentos no se encuentren debidamente uniformados (uniforme, guantes de jebe, gorro descartable, mascarilla descartable, mandiles ) o que el uniforme esté en mal estado.	S/. 50.00 diario .La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso.	Informe de la Coordinador del Centro de Salud
4	Se almacene dentro de los centros asistenciales víveres , carnes o insumos descompuestos , falsificados y/o adulterados y/o contaminados o que estén fuera de la fecha de vencimiento para el consumo humano .Y no brindar facilidades a la institución , para las inspecciones, supervisiones, etc.	S/. 100.00 .La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso.	Informe de la Coordinador del Centro de Salud
5	Por tener las vajillas y/o utensilios de la cocina de los centros asistenciales, en mal estado de conservación (con agujeros, presencia de óxido, u otros) y en condiciones antihigiénicas. Lo mismo se aplica a los menajes y utensilios para los pacientes.	S/. 100.00 diario. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso.	Informe de la Coordinador del Centro de Salud
6	Por tener víveres e insumos para la preparación de alimentos incorrectamente almacenados; tales como; tenerlos directamente sobre el piso o suelo, almacenados conjuntamente con materiales desinfectantes y detergentes y almacenados teniendo contacto los alimentos frescos con los secos	S/. 100.00 .La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso.	Informe de la Coordinador del Centro de Salud
7	En el caso que el personal que manipula alimentos presenta uñas de las manos pintadas , crecidas , o sucias , cabello largo (en caso de varones) barba crecida, cabellos sueltos (en caso de amas), indumentaria o uniforme de trabajo sucios e inadecuados	S/. 25.00 diario, siempre y cuando sea reiterativo, en esta práctica, por segunda vez. La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso.	Informe de la Coordinador del Centro de Salud
8	Falta de vajilla como vasos, tazas, cubiertos, platos, horno microondas, jarras, o cantidad menos a la mínima solicitada.	S/. 25.00 diario .La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el	Informe de la Coordinador del Centro de Salud



		Contratista incurra en el presente caso.	
9	Falta del cumplimiento o incumplimiento a las normas de bioseguridad relacionadas a la presencia de SARS-CoV-2	S/. 50.00 diario .La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso.	Informe de la Coordinador del Centro de Salud
10	Presencia de cuerpo extraño en los alimentos.	S/. 100.00 diario .La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso.	Informe de la Coordinador del Centro de Salud
11	Falta de limpieza de las instalaciones	S/. 100.00 diario .La penalidad se aplicará automáticamente, por cada día que el Contratista incurra en el presente caso.	Informe de la Coordinador del Centro de Salud

El procedimiento para la aplicación de las multas es la siguiente:

- Ante el incumplimiento del proveedor, el servicio de nutrición del centro de salud, reportará a la Unidad del servicio de alimentación, quien reportará al Proveedor haciéndole conocer de la penalidad y además para el Contratista subsane la observación o deficiencia.
- Si el Contratista pese haber sido penalizado, no subsanará el incumplimiento, el Centro de Salud podrá resolver el Contrato.

Toda infracción debe ser subsanada en el momento o día de su ocurrencia, de ser el caso resolver el Contrato.

Una vez que el proveedor tome conocimiento de la infracción cometida, la multa se hará efectiva o desconectada en la facturación más próxima.



- 6.18** Visita a los puntos de Distribución en las IPRESS, durante la convocatoria.  
Se acreditará, la realización de la visita desde un día después de la convocatoria hasta un día antes de la presentación de ofertas, previa presentación de la autorización firmado por la Sección de Abastecimiento del COSALE, para ser atendidos por los responsables de los puntos de distribución, en el horario de 08:00 hasta las 12:00 horas.
- 6.19** Confidencialidad  
El contratista deberá guardar confidencialidad sobre los aspectos relacionados a la prestación, no encontrándose autorizado por la Entidad la divulgación de información.
- 6.20** Responsabilidad por vicios ocultos  
La Entidad se reserva el derecho de verificar y constatar la veracidad de la documentación e información presentada por el postor ganador del proceso, de no ajustarse a la realidad, la Entidad estará facultada a tomar la acción legal correspondiente y resolver el contrato de ser el caso.

La recepción conforme de la entidad no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos. El plazo máximo de responsabilidad del contratista por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los servicios ofertados será de un (01) año contado a conformidad otorgada.

### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	<b>CAPACIDAD LEGAL</b>
	<b>HABILITACIÓN</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>El postor deberá acreditar como actividad económica, las actividades de servicio relacionadas con la materia de la contratación.</li> </ul>
	<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> <p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Copia de su ficha ruc, emitida por SUNAT.</li> </ul> <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>
B	<b>CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL</b>
B.1	<b>CALIFICACIONES DEL PERSONAL CLAVE</b>
B.1.1	<b>FORMACION ACADEMICA</b>
	<p><u>ITEMS I y II</u></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El nutricionista debe contar con título profesional habilitado.              El chef debe contar con título técnico profesional.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia del título profesional por la universidad y título técnico de instituto o escuela de educación superior, según corresponda, por lo que será verificado por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, en el Registro Nacional de Grados Académicos y Títulos Profesionales en el portal web de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria - SUNEDU a través del siguiente link: <a href="https://enlinea.sunedu.gob.pe/">https://enlinea.sunedu.gob.pe/</a> o en el Registro Nacional de Certificados, Grados y Títulos a cargo del Ministerio de Educación a través del siguiente link : <a href="http://www.titulosinstitutos.pe/">http://www.titulosinstitutos.pe/</a>, según corresponda..</p> <p><b>Importante</b></p> <p><i>En el caso que el postor sea un consorcio los documentos de acreditación de este requisito pueden estar a nombre del consorcio o de uno de sus integrantes.</i></p>
B.2	<b>EXPERIENCIA DEL PERSONAL CLAVE</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Nutricionista: Experiencia mínima de cinco (05) años en la elaboración de menús y en la supervisión de servicios a alimentación colectiva.</li> <li>Chef: Experiencia no menor a tres (03) años como cocinero profesional o chef en servicios de alimentación o preparación de alimentos por cantidades superiores a 200 raciones.</li> </ul>



	<p><u>De presentarse experiencia ejecutada paralelamente (traslape), para el cómputo del tiempo de dicha experiencia sólo se considerará una vez el periodo traslapado.</u></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del personal clave se acreditará con cualquiera de los siguientes documentos: (i) copia simple de contratos y su respectiva conformidad o (ii) constancias o (iii) certificados o (iv) cualquier otra documentación que, de manera fehaciente demuestre la experiencia del personal propuesto.</p> <p><b>Importante</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Los documentos que acreditan la experiencia deben incluir los nombres y apellidos del personal clave, el cargo desempeñado, el plazo de la prestación indicando el día, mes y año de inicio y culminación, el nombre de la Entidad u organización que emite el documento, la fecha de emisión y nombres y apellidos de quien suscribe el documento</i></li> <li>• <i>En caso los documentos para acreditar la experiencia establezcan el plazo de la experiencia adquirida por el personal clave en meses sin especificar los días se debe considerar el mes completo.</i></li> <li>• <i>Se considerará aquella experiencia que no tenga una antigüedad mayor a veinticinco (25) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas.</i></li> <li>• <i>Al calificar la experiencia del personal, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del cargo o puesto no coincida literalmente con aquella prevista en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que realizó el personal corresponden con la función propia del cargo o puesto requerido en las bases.</i></li> </ul>
<b>C</b>	<p><b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b></p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado por la contratación de servicios 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, de los cuales se detallan los montos de los siguientes ítems:</p> <p>Item I: Monto equivalente de S/ 670,000.00 Soles. Item II: Monto equivalente de S/ 320,000.00 Soles.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia en el Item I: de S/ 56,000.00 y en el Item II: de S/ 27,000.00, por la venta de servicios 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 servicios similares a los siguientes: Servicio de suministro de alimentos y/o raciones alimenticias.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de servicios, 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>11</sup>, correspondientes a</p>



<sup>11</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 fehacencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado”  
(...)



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° 7** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad

En el caso de servicios de ejecución periódica o continuada, 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° 8**.

Cuando en los contratos, órdenes de servicios 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 servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 7** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad

#### Importante

- *Al calificar la experiencia del postor, se debe valorar de manera integral los documentos presentados por el postor para acreditar dicha experiencia. En tal sentido, aun cuando en los documentos presentados la denominación del objeto contractual no coincida literalmente con el previsto en las bases, se deberá validar la experiencia si las actividades que ejecutó el postor corresponden a la experiencia requerida.*
- *En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*



#### Importante

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

- *Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.*
- *El cumplimiento de los Términos de Referencia 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 estos. 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>	
<u>Evaluación:</u>  Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.  <u>Acreditación:</u>  Se acreditará mediante el registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta ( <b>Anexo N° 6</b> ), según corresponda.	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:  $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$  i= Oferta P <sub>i</sub> = Puntaje de la oferta a evaluar O <sub>i</sub> =Precio i O <sub>m</sub> = Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio  <p style="text-align: right;"><b>80 puntos</b></p>

### B. MEJORAS A LOS TERMINOS DE REFERENCIA <sup>11</sup>

#### Mejora 1

##### Evaluación:

Evaluación periódica y elaboración de menú dieta para el personal excedido de peso y aquellos que presenten otras enfermedades debidamente visado por su nutricionista, así mismo todos los menús presentados deberán de ser visados por su nutricionista.

##### Acreditación:

Se acreditará únicamente mediante la presentación de:  
Declaración jurada simple, de llevar a cabo la evaluación periódica y elaboración de menú dieta para el personal excedido de peso y aquellos que presenten otras enfermedades debidamente visado por su nutricionista, así mismo todos los menús presentados deberán de ser visados por su nutricionista.

#### Mejora 2:

##### Evaluación:

Mejoramiento del menú (almuerzo) una vez por semana los días viernes.

##### Acreditación:

Se acreditará únicamente mediante la presentación de:  
Declaración jurada simple del mejoramiento de rancho una vez a la semana, detallar todas las mejoras que la empresa puede ofrecer a nuestra entidad, el puntaje asignado será proporcional a la cantidad de beneficios que ofrezca cada postor

Mejora 1 : a 10 puntos

Mejora 2 : a 10 puntos

**Total :20 puntos**

**PUNTAJE TOTAL**

**100 PUNTOS**



*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 los Términos de Referencia 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 servicio 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 del servicio, 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 del servicio materia del presente contrato.

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>12</sup>**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR SI SE TRATA DE PAGO ÚNICO, PAGOS PARCIALES O 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 servicios, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el

<sup>12</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

#### **CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

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

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

#### **Importante**

*Al amparo de lo dispuesto en el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en el caso de contratos periódicos de prestación de servicios en general, 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.”*



#### **Importante**

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

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

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

#### **CLÁUSULA NOVENA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

La conformidad de la prestación del servicio se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. 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 servicios manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no otorga la conformidad, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DUODÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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

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

#### **Importante**

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

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



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

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

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SETIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>13</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.

<sup>13</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).



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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

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

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

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

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

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

\_\_\_\_\_  
“LA ENTIDAD”

\_\_\_\_\_  
“EL CONTRATISTA”





## ANEXOS



## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 011-2021 EP/UE 0790**  
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>14</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] 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 subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de servicios<sup>15</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>14</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 original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>15</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.



Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 011-2021 EP/UE 0790**  
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>16</sup>	Sí		No	
Correo electrónico :				

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



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

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes

<sup>16</sup> En los contratos periódicos de prestación de servicios, 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 original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el artículo 149 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>17</sup> Ibídem.

<sup>18</sup> Ibídem.

actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de servicios<sup>19</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>19</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

## ANEXO N° 2

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 011-2021 EP/UE 0790**

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. Que mi información (en caso que el postor sea persona natural) o la información de la persona jurídica que represento, registrada en el RNP se encuentra actualizada.
- iv. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables del TUO de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- v. 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.
- vi. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vii. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- viii. 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 LOS TÉRMINOS DE REFERENCIA

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 011-2021 EP/VO 0790**  
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 servicio de [CONSIGNAR EL OBJETO DE LA CONVOCATORIA], de conformidad con los Términos de Referencia 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 los términos de referencia, 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 PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 011-2021 EP/VO 0790**

Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a prestar el servicio objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO].

[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

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 011-2021 EP/UE 0790**  
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>20</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%<sup>22</sup>

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

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

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



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Consortiado 1**

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

.....  
**Consortiado 2**

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

**Importante**

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



**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 011-2021 EP/VO 0790**  
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 servicio 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**



## ANEXO N° 7

### EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 011-2021 EP/UE 0790**  
Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>23</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>24</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>25</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>26</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>27</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>28</sup>
1										
2										
3										
4										

<sup>23</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>24</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>25</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>26</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>27</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 Servicios o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>28</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.



Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/S / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>23</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>24</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>25</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>26</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>27</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>28</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 N° 8

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 011-2021 EP/UE 0790**  
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] absorbida 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.*