

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • Xyz 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

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

**LICITACIÓN PÚBLICA N°
N°004-2023-HEJCU-1**

PRIMERA CONVOCATORIA

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES
ADQUISICION DE ALIMENTOS HEJCU**

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

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

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

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

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

Advertencia

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

Importante

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

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

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

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

Importante

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

Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.
- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : HOSPITAL DE EMERGENCIA JOSE CASIMIRO ULLOA
RUC N° : 20138100015
Domicilio legal : AV ROOSEVELT N° 6355 – MIRAFLORES
Teléfono: : (01) 204-0900
Correo electrónico: : procedimientosdeseleccion@hejcu.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de Adquisición de Alimentos HEJCU

ITEM - PAQUETE	SUB - ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
PAQUETE I	1.1	PECHUGA PAVITA	KILO	4320
PAQUETE II	2.1	PESCADO TRUCHA EVISCERADA	KILO	960
	2.2	PESCADO ESPADA EN FILETE	KILO	1680
PAQUETE III	3.1	AJI VERDE	KILO	1356
	3.2	ALBAHACA (AL PESO)	KILO	60
	3.3	ARVEJA VERDE EN VAINA (AL PESO)	KILO	840
	3.4	APIO (AL PESO)	KILO	2340
	3.5	BETERRAGA (AL PESO)	KILO	624
	3.6	BROCOLI (AL PESO)	KILO	1356
	3.7	CAIGUA (AL PESO)	KILO	2088
	3.8	CEBOLLA CHINA (AL PESO)	KILO	252
	3.9	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILO	5220
	3.10	ARVEJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)	KILO	312
	3.11	CULANTRO (AL PESO)	KILO	132
	3.12	ESPINACA (AL PESO)	KILO	624
	3.13	FRIJOL CHINO	KILO	168
	3.14	HABA FRESCA	KILO	408
	3.15	HIERBA BUENA (AL PESO)	KILO	132
	3.16	HIERBA LUISA (AL PESO)	KILO	156
	3.17	HUACATAY (AL PESO)	KILO	132
	3.18	KION FRESCO(AL PESO)	KILO	132
	3.19	MANZANILLA FRESCA (AL PESO)	KILO	156
	3.20	OLLUCO	KILO	1800
	3.21	PEREJIL (AL PESO)	KILO	156
	3.22	PIMIENTO MORRON (AL PE SO)	KILO	2304
	3.23	PORO (AL PESO)	KILO	1560
	3.24	ROCOTO(AL PESO)	KILO	528
	3.25	TOMATE (AL PESO)	KILO	2292

PAQUETE III	3.26	ZANAHORIA (AL PESO)	KILO	3396
	3.27	ZAPALLO ITALIANO (AL PESO)	KILO	1680
	3.28	PEPINILLO(AL PESO)	KILO	480
	3.29	COL CHINA (AL PESO)	KILO	132
	3.30	ROMERO (AL PESO)	KILO	12
	3.31	TOMILLO (AL PESO)	KILO	12
	3.32	CHINCHO (AL PESO)	KILO	24
	3.33	MUÑA FRESCA (AL PESO)	KILO	24
	3.34	PAICO (AL PESO)	KILO	24
	3.35	TORONJIL (AL PESO)	KILO	156
	3.36	MENTA (AL PESO)	KILO	156
PAQUETE IV	4.1	MEMBRILLO (AL PESO)	KILO	2088
	4.2	PIÑA (AL PESO)	KILO	1884
	4.3	PLATANO DE ISLA (AL PESO)	KILO	4560
PAQUETE V	5.1	LECHE EVAPORADA ENTERA x 400GR	UNIDAD	12000
	5.2	LECHE ENTERA SIN LACTOSA x 1L	UNIDAD	2592
PAQUETE VI	6.1	AJÍ PANCA (AL PESO)	KG.	156
	6.2	ACEITE DE AJONJOLI X 250 ML	UNID	84
	6.3	ACEITUNA NEGRA EN BOTIJA A GRANEL	KG.	720
	6.4	GLUTAMATO MONOSÓDICO A GRANEL	KG.	120
	6.5	CHUÑO A GRANEL	KG.	936
	6.6	ANÍS ENTERO (AL PESO)	KG.	48
	6.7	CAFÉ MOLIDO X 1 KG	BOLSA	1080
	6.8	CANELA ENTERA X 1 KG	KG.	48
	6.9	CEBADA TOSTADA PRESENTACIÓN X 1 KG	KG.	360
	6.10	CHANCACA X 500 GR. -UNIDAD	UNID	144
	6.11	CLAVO DE OLOR BOLSA	KG.	24
	6.12	COMINO MOLIDO BOLSA	KG.	48
	6.13	ESENCIA DE VAINILLA X 1 LT.	UNID	48
	6.14	GALLETA DE SODA A GRANEL	KG.	120
	6.15	GELATINA A GRANEL	KG.	840
	6.16	HARINA DE MAIZ	KG.	120
	6.17	HONGO SECO BOLSA	KG.	36
	6.18	LAUREL (AL PESO)	KG.	3
	6.19	MAIZ MOTE PELADO	KG.	288
	6.20	MANI ENTERO PELADO BOLSA X 1 KG	KG.	48
	6.21	MARGARINA CON SAL A GRANEL	KG.	480
	6.22	MAYONESA X 1 KG	UNID	108
	6.23	MERMELADA X 1 KG.	UNID	216
	6.24	MOSTAZA X 1 KG.	UNID	156
	6.25	OREGANO ENTERO SECO A GRANEL	KG.	36
	6.26	PALILLO MOLIDO GRANEL	KG.	12
	6.27	PASA NEGRA DESHIDRATA	KG.	240
	6.28	PASTA DE TOMATE SACHET X 120 GR.	UNID	1560
	6.29	PECANA	KG.	60
	6.30	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	KG.	48
	6.31	QUESO PARMESANO	KG.	108
	6.32	SEMOLA A GRANEL	KG.	360
	6.33	SILLAO X 5 LTS.	UNID	168
	6.34	TÉ A GRANEL	KG.	60
	6.35	TRIGO PELADO	KG.	288
	6.36	VINAGRE TINTO X 1 LT	UNID	312
	6.37	VINAGRE BLANCO X 1 LT.	UNID	108

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Formato N°038-AEC-OEA-HEJCU-2023 del 15 de diciembre del 2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

Importante

<i>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.</i>

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO CORRESPONDE

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán, en el caso de la primera entrega hasta los treinta (30) días calendario después de la firma de contrato y notificada la orden de compra y a partir de la segunda entrega según cronograma en días calendario, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

PAQUETE N° 01: PECHUGA DE PAVO															
SUB ÍTEM	DESCRIPCIÓN	U.M.	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	CANTIDAD	
			N° 1	N° 2	N° 3	N° 4	N° 5	N° 6	N° 7	N° 8	N° 9	N° 10	N° 11		N° 12
			Hasta 30 días	Hasta 60 días	Hasta 90 días	Hasta 120 días	Hasta 150 días	Hasta 180 días	Hasta 210 días	Hasta 240 días	Hasta 270 días	Hasta 300 días	Hasta 330 días		Hasta 365 días
1	PECHUGA DE PAVITA	KILO	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	4,320
PAQUETE N° 02: PESCADOS															
SUB ÍTEM	DESCRIPCIÓN	U.M.	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	CANTIDAD	
			N° 1	N° 2	N° 3	N° 4	N° 5	N° 6	N° 7	N° 8	N° 9	N° 10	N° 11		N° 12
			Hasta 30 días	Hasta 60 días	Hasta 90 días	Hasta 120 días	Hasta 150 días	Hasta 180 días	Hasta 210 días	Hasta 240 días	Hasta 270 días	Hasta 300 días	Hasta 330 días		Hasta 365 días
2.1	PESCADO TRUCHA EVISCERADA	KILO	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960
2.2	PESCADO ESPADA EN FILETE	KILO	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	1,680
PAQUETE N° 03: VIVERES FRESCOS															
SUB ÍTEM	DESCRIPCIÓN	U.M.	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	CANTIDAD	
			N° 1	N° 2	N° 3	N° 4	N° 5	N° 6	N° 7	N° 8	N° 9	N° 10	N° 11		N° 12
			Hasta 30 días	Hasta 60 días	Hasta 90 días	Hasta 120 días	Hasta 150 días	Hasta 180 días	Hasta 210 días	Hasta 240 días	Hasta 270 días	Hasta 300 días	Hasta 330 días		Hasta 365 días
3.1	AJÍ VERDE	KILO	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	1,356
3.2	ALBAHACA (AL PESO)	KILO	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
3.3	ARVEJA VERDE EN VAINA (AL PESO)	KILO	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	840
3.4	APIO (AL PESO)	KILO	195	195	195	195	195	195	195	195	195	195	195	195	2,340
3.5	BETERRAGA (AL PESO)	KILO	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	624
3.6	BROCOLI (AL PESO)	KILO	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	1,356
3.7	CAIGUA (AL PESO)	KILO	174	174	174	174	174	174	174	174	174	174	174	174	2,088
3.8	CEBOLLA CHINA (AL PESO)	KILO	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	252
3.9	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILO	435	435	435	435	435	435	435	435	435	435	435	435	5,220
3.10	ARVEJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)	KILO	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	312
3.11	CULANTRO (AL PESO)	KILO	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	132
3.12	ESPINACA (AL PESO)	KILO	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	52	624
3.13	FRIJOL CHINO	KILO	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	168
3.14	HABA FRESCA	KILO	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	408
3.15	HIERBA BUENA (AL PESO)	KILO	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	132
3.16	HIERBA LUISA (AL PESO)	KILO	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	156
3.17	HUACATAY (AL PESO)	KILO	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	132
3.18	KIÓN FRESCO (AL PESO)	KILO	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	132
3.19	MANZANILLA FRESCA (AL PESO)	KILO	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	156
3.20	OLLUCO	KILO	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1,800
3.21	PEREJIL (AL PESO)	KILO	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	156
3.22	PIMIENTO MORRÓN (AL PESO)	KILO	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	2,304
3.23	PORO (AL PESO)	KILO	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	1,560
3.24	ROCOTO (AL PESO)	KILO	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	528
3.25	TOMATE (AL PESO)	KILO	191	191	191	191	191	191	191	191	191	191	191	191	2,292
3.26	ZANAHORIA (AL PESO)	KILO	283	283	283	283	283	283	283	283	283	283	283	283	3,396
3.27	ZAPALLO ITALIANO (AL PESO)	KILO	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	1,680
3.28	PEPINILLO (AL PESO)	KILO	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
3.29	COL CHINA (AL PESO)	KILO	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	132
3.30	ROMERO (AL PESO)	KILO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
3.31	TOMILLO (AL PESO)	KILO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
3.32	CHINCHO (AL PESO)	KILO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
3.33	MUÑA FRESCA (AL PESO)	KILO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
3.34	PAICO (AL PESO)	KILO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
3.35	TORONJIL (AL PESO)	KILO	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	156
3.36	MENTA (AL PESO)	KILO	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	156
PAQUETE N° 04: FRUTAS															
SUB ÍTEM	DESCRIPCIÓN	U.M.	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	CANTIDAD	
			N° 1	N° 2	N° 3	N° 4	N° 5	N° 6	N° 7	N° 8	N° 9	N° 10	N° 11		N° 12
			Hasta 30 días	Hasta 60 días	Hasta 90 días	Hasta 120 días	Hasta 150 días	Hasta 180 días	Hasta 210 días	Hasta 240 días	Hasta 270 días	Hasta 300 días	Hasta 330 días		Hasta 365 días
4.1	MEMBRILLO (AL PESO)	KILO	174	174	174	174	174	174	174	174	174	174	174	174	2,088
4.2	PIÑA (AL PESO)	KILO	157	157	157	157	157	157	157	157	157	157	157	157	1,884
4.3	PLÁTANO DE ISLA (AL PESO)	KILO	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	4,560
PAQUETE N° 05: LECHE Y LACTEOS															
SUB ÍTEM	DESCRIPCIÓN	U.M.	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	CANTIDAD	
			N° 1	N° 2	N° 3	N° 4	N° 5	N° 6	N° 7	N° 8	N° 9	N° 10	N° 11		N° 12
			Hasta 30 días	Hasta 60 días	Hasta 90 días	Hasta 120 días	Hasta 150 días	Hasta 180 días	Hasta 210 días	Hasta 240 días	Hasta 270 días	Hasta 300 días	Hasta 330 días		Hasta 365 días
5.1	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR	UNID	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	12,000
5.2	LECHE ENTERA SIN LACTOSA X 1 L	UNID	216	216	216	216	216	216	216	216	216	216	216	216	2,592

PAQUETE N° 06: VIVERES SECOS

SUB ITEM	DESCRIPCIÓN	U.M.	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	CANTIDAD
			N° 1 Hasta 30 días	N° 2 Hasta 60 días	N° 3 Hasta 90 días	N° 4 Hasta 120 días	N° 5 Hasta 150 días	N° 6 Hasta 180 días	N° 7 Hasta 210 días	N° 8 Hasta 240 días	N° 9 Hasta 270 días	N° 10 Hasta 300 días	N° 11 Hasta 330 días	N° 12 Hasta 365 días	
1	AJÍ PANCA (AL PESO)	KILO	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	156
2	ACEITE DE AJONJOLI X 250 ML	UNIDAD	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	84
3	ACEITUNA EN BOTIJA A GRANEL	KILO	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
4	GLUTAMATO MONOSÓDICO A GRANEL	KILO	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
5	CHUÑO A GRANEL	KILO	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	936
6	ANÍS ENTERO (AL PESO)	KILO	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
7	CAFÉ MOLIDO X 1 KG	BOLSA	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	1,080
8	CANELA ENTERA	KILO	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
9	CEBADA TOSTADA	KILO	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
10	CHANCACA X 500 GR - UNIDAD	UNIDAD	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144
11	CLAVO DE OLOR	KILO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
12	COMINO MOLIDO	KILO	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
13	ESENCIA DE VAINILLA X 1L	UNIDAD	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
14	GALLETAS DE SODA A GRANEL	KILO	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
15	GELATINA A GRANEL	KILO	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	840
16	HARINA DE MAÍZ	KILO	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
17	HONGO SECO	KILO	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
18	LAUREL (AL PESO)	KILO	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	3
19	MAÍZ MOTE PELADO	KILO	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	288
20	MANÍ ENTERO PELADO	KILO	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
21	MARGARINA CON SAL A GRANEL	KILO	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
22	MAYONESA X 1KG	UNIDAD	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	108
23	MERMELADA X 1KG	UNIDAD	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	216
24	MOSTAZA X 1KG	UNIDAD	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	156
25	ORÉGANO ENTERO SECO A GRANEL	KILO	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
26	PALILLO MOLIDO A GRANEL	KILO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
27	PASA NEGRA DESHIDRATADA	KILO	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
28	PASTA DE TOMATE X 120 GR	UNIDAD	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	1,560
29	PECANA	KILO	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
30	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	KILO	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
31	QUESO PARMESANO	KILO	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	108
32	SÉMOLA A GRANEL	KILO	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
33	SILLAO X 5 LTS	UNIDAD	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	168
34	TÉ A GRANEL	KILO	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
35	TRIGO PELADO	KILO	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	288
36	VINAGRE TINTO X 1 LT	UNIDAD	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	312
37	VINAGRE BLANCO X 1 LT	UNIDAD	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	108

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/.5.00 Soles, en Caja de la Entidad del Hospital de Emergencia José Casimiro Ulloa sito en Av. Roosevelt N.º 6355 – Miraflores.

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 31638, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y su modificatoria Decreto Supremo N° 377-2019-EF.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la información Pública.
- Decreto Supremo N° 304-2012-EF, TUO de la Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE- Texto Unico Ordenado de la Ley del Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Código Civil.
- Ley N° 27657 – Ley del Ministerio de Salud, estable como órgano técnico normativo a la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA.
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG" Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria"

- Decreto Legislativo N°1062-Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N°001-97-SA- "Reglamento Higiénico Sanitario de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano"
- Decreto Supremo N°007-98-SA Aprueba el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- Decreto Supremo N°029-2007-AG que aprueba el Reglamento del Sistema Sanitario Avícola y su Modificatoria con D.S N°020-2009-AG.
- Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA Aprueba la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto Supremo N°022-2001-SA-que aprueba el Reglamento Sanitario para las Actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas, Establecimientos Comerciales, Industriales y Servicios, aprobado por la Norma Sanitaria.

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.

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

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

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**
- e) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)⁵**
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio, así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones **(Anexo N° 5)**

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

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

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

- g) Ficha Técnica del producto presentado y su marca, de corresponder.
- h) Registro Sanitario y/o certificado de Registro Sanitario (para productos industrializados), copia simple legible vigente a la fecha de presentación de ofertas del producto ofertado, expedido por el Ministerio de Salud (DIGESA) según lo especificado en los artículos N° 93 y N° 94 del Reglamento sobre vigilancia y control Sanitario de Alimentos (Se aceptará los emitidos por la página de internet de la DIGESA).
- i) El Registro Sanitario y/o Certificado de Registro Sanitario: Aceite de Ajonjolí, Almidón de Papa (Chuño), Avena, Café, Canela entera, Clavo de olor, Comino molido, Galleta de Soda, gelatina, guindones secos, harina de maíz, hongos secos, laurel, maicena, margarina, mantequilla, mayonesa, mermelada, mostaza, orégano, palillo, pasta / puré de tomate, pimienta molida, sémola, sillao, vinagre tinto, vinagre blanco, queso parmesano, chancaca. Atún (Registro SANIPES).
- j) Registro Sanitario o Autorización SENASA: Cebada, maíz mote pelado, maní entero, papa seca, quinua perlada y trigo pelado.
- k) Copia del ROTULADO del producto ofertado: El etiquetado de los productos debe estar de acuerdo a lo dispuesto en los art. 108 y 109 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos (Decreto Supremo N° 007-98-SA).

Los alimentos fraccionados, envasados o re envasados para su comercialización al por menor debe efectuarse en establecimientos que cumplan con la normatividad vigente (art. 49 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos Decreto Supremo N° 007-98-SA) y sólo podrán fraccionarse productos sujetos a Registro Sanitario.

El etiquetado de los productos fraccionados debe consignarse la siguiente información mínima (art. 49 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos Decreto Supremo N° 007-98-SA):

- Nombre del producto;
 - Declaración del o los ingredientes y aditivos del producto original;
 - Nombre o razón social y dirección del fabricante - "fabricado por";
 - Nombre o razón social y dirección del fraccionador, envasador y/o distribuidor – "fraccionado por o envasado por o distribuido por" (según corresponda); Código de Registro Sanitario del producto fraccionado;
 - Fecha de vencimiento del producto original;
 - Condiciones especiales de conservación cuando el producto lo requiera.
- l) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

Ítem Paquete N° 1, N° 2, N° 3, N° 4, N° 5 y N° 6

- a) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (Anexo N°10).

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

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

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁷ (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁸.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁹.
- k) **Copia Simple de Carnet de sanidad**, para el personal encargado de la preparación y transporte de alimentos.
- l) **Copia Simple de Certificado y/o Constancias de capacitación en Buenas prácticas de manipulación de alimentos** del personal propuesto.
- m) **Relación del Personal que se encontrará debidamente identificado y con uniforme de trabajo**. Se considera el uniforme como adecuado, cuando porta lo siguiente: protector de cabello, zapatos/botas, mandil/chaqueta y overol/pantalón, mascarilla.

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

⁷ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁸ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Importante

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

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya¹⁰.*
- *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 y la notificación de la orden de compra. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Mesa de Partes del Hospital de Emergencia JoséCasimiro Ulloa, sito en Av. Roosevelt N° 6355 – Miraflores, de 08:00 a 16:30 horas.

¹⁰ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

Importante

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

2.5. FORMA DE PAGO

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

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

- Recepción del área de Almacén
- Informe del funcionario responsable del jefe del Departamento de Nutrición emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en la Oficina de Logística del Hospital de Emergencia José Casimiro Ulloa sito en Av. Roosevelt N° 6355 San Antonio – Miraflores, en el horario de 08:00 a 16:00 horas.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



PERÚ	Ministerio de Salud	Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud	Hospital de Emergencias "José Casimiro Ulloa"	Departamento de Nutrición
------	---------------------	---	---	---------------------------

DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN: "CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE ALIMENTOS HEJCU".

- I. **FINALIDAD PÚBLICA:** El presente proceso de Licitación Pública busca contar con los suficientes insumos para asegurar la preparación de alimentos para el personal y pacientes hospitalizados en la institución, dando cumplimiento a las funciones y actividades propias del Departamento de Nutrición.
- II. **OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN:** Abastecer de víveres frescos y secos al Departamento de Nutrición para la preparación de raciones alimentarias de pacientes hospitalizados y personal de la institución.
- III. **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:**

ITÉM N° 01: PECHUGA DE PAVO

SUB ÍTEM	CÓDIGO SIGA	DESCRIPCIÓN	U.M.	CANTIDAD
1	91400020010	PECHUGA DE PAVITA	KILO	4,320

PAQUETE N° 02: PESCADOS

SUB ÍTEM	CÓDIGO SIGA	DESCRIPCIÓN	U.M.	CANTIDAD
1	91400050133	PESCADO TRUCHA EVISCERADA	KILO	960
2	91400050196	PESCADO ESPADA EN FILETE	KILO	1,680

PAQUETE N° 03: VIVERES FRESCOS

SUB ÍTEM	CÓDIGO SIGA	DESCRIPCIÓN	U.M.	CANTIDAD
1	99600010214	AJÍ VERDE	KILO	1,356
2	99600010002	ALBAHACA (AL PESO)	KILO	60
3	99600070001	ARVEJA VERDE EN VAINA (AL PESO)	KILO	840
4	99600010066	APIO (AL PESO)	KILO	2,340
5	99600020010	BETERRAGA (AL PESO)	KILO	624
6	99600010010	BROCOLI (AL PESO)	KILO	1,356
7	99600010060	CAIGUA (AL PESO)	KILO	2,088
8	99600010067	CEBOLLA CHINA (AL PESO)	KILO	252
9	99600010131	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILO	5,220
10	99600070002	ARVEJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)	KILO	312
11	99600080009	CULANTRO (AL PESO)	KILO	132
12	99600010031	ESPINACA (AL PESO)	KILO	624
13	99600070006	FRIJOL CHINO	KILO	168
14	99600070007	HABA FRESCA	KILO	408
15	99600080010	HIERBA BUENA (AL PESO)	KILO	132
16	99600080027	HIERBA LUISA (AL PESO)	KILO	156
17	99600080012	HUACATAY (AL PESO)	KILO	132
18	99600020041	KIÓN FRESCO (AL PESO)	KILO	132
19	99600080032	MANZANILLA FRESCA (AL PESO)	KILO	156
20	99600020004	OLLUCO	KILO	1,800
21	99600080015	PEREJIL (AL PESO)	KILO	156
22	99600010082	PIMIENTO MORRÓN (AL PESO)	KILO	2,304





PERÚ	Ministerio de Salud	Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud	Hospital de Emergencias "José Casimiro Ulloa"	Departamento de Nutrición
------	---------------------	---	---	---------------------------

23	99600010070	PORO (AL PESO)	KILO	1,560
24	99600010197	ROCOTO (AL PESO)	KILO	528
25	99600010023	TOMATE (AL PESO)	KILO	2,292
26	99600020036	ZANAHORIA (AL PESO)	KILO	3,396
27	99600010053	ZAPALLO ITALIANO (AL PESO)	KILO	1,680
28	99600010226	PEPINILLO (AL PESO)	KILO	480
29	99600010037	COL CHINA (AL PESO)	KILO	132
30	99600080017	ROMERO (AL PESO)	KILO	12
31	99600080018	TOMILLO (AL PESO)	KILO	12
32	99600080005	CHINCHO (AL PESO)	KILO	24
33	99600080001	MUÑA FRESCA (AL PESO)	KILO	24
34	99600080153	PAICO (AL PESO)	KILO	24
35	99600080035	TORONJIL (AL PESO)	KILO	156
36	99600080004	MENTA (AL PESO)	KILO	156

PAQUETE N° 04: FRUTAS

SUB ÍTEM	CÓDIGO SIGA	DESCRIPCIÓN	U.M.	CANTIDAD
1	94100030029	MEMBRILLO (AL PESO)	KILO	2,088
2	94100030014	PIÑA (AL PESO)	KILO	1,884
3	94100030015	PLÁTANO DE ISLA (AL PESO)	KILO	4,560

PAQUETE N° 05: LECHE Y LACTEOS

SUB ÍTEM	CÓDIGO SIGA	DESCRIPCIÓN	U.M.	CANTIDAD
1	95400040030	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR	UNIO	12,000
2	95400050055	LECHE ENTERA SIN LACTOSA X 1 L	UNID	2,592

PAQUETE N° 06: VIVERES SECOS

SUB ÍTEM	CÓDIGO SIGA	DESCRIPCIÓN	U.M.	CANTIDAD
1	99600010218	AJÍ PANCA (AL PESO)	KILO	156
2	90600010074	ACEITE DE AJONJOLÍ X 250 ML	UNID	84
3	94100050001	ACEITUNA EN BOTIJA A GRANEL	KILO	720
4	92200010281	GLUTAMATO MONOSÓDICO A GRANEL	KILO	120
5	90600040161	CHUÑO A GRANEL	KILO	936
6	99600080022	ANÍS ENTERO (AL PESO)	KILO	48
7	90600030031	CAFÉ MOLIDO X 1 KG	BOLSA	1,080
8	92200010018	CANELA ENTERA	KILO	48
9	90600030374	CEBADA TOSTADA	KILO	360
10	97500020007	CHANCACA X 500 GR - UNIDAD	UNID	144
11	92200010020	CLAVO DE OLO	KILO	24
12	92200010180	COMINO MOLIDO	KILO	48
13	92200020015	ESENCIA DE VAINILLA X 1L	UNID	48
14	96800010209	GALLETAS DE SODA A GRANEL	KILO	120
15	97900080002	GELATINA A GRANEL	KILO	840
16	90600040058	HARINA DE MAÍZ	KILO	120





PERÚ	Ministerio de Salud	Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud	Hospital de Emergencias "José Casimiro Ulloa"	Departamento de Nutrición
------	---------------------	---	---	---------------------------

17	99600040001	HONGO SECO	KILO	36
18	99600080040	LAUREL (AL PESO)	KILO	3
19	90600030118	MAÍZ MOTE PELADO	KILO	288
20	94100040043	MANÍ ENTERO PELADO	KILO	48
21	90600060005	MARGARINA CON SAL A GRANEL	KILO	480
22	97900120003	MAYONESA X 1KG	UNID	108
23	93100080012	MERMELADA X 1KG	UNID	216
24	97900120095	MOSTAZA X 1KG	UNID	156
25	92200010074	ORÉGANO ENTERO SECO A GRANEL	KILO	36
26	92200010144	PALILLO MOLIDO A GRANEL	KILO	12
27	94100040029	PASA NEGRA DESHIDRATADA	KILO	240
28	97900120113	PASTA DE TOMATE X 120 GR	UNID	1,560
29	94100040019	PECANA	KILO	60
30	92200010160	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	KILO	48
31	95400090017	QUESO PARMESANO	KILO	108
32	90600040011	SÉMOLA A GRANEL	KILO	360
33	97900120034	SILLAO X 5 LTS	UNID	168
34	99600080036	TÉ A GRANEL	KILO	60
35	90600030084	TRIGO PELADO	KILO	288
36	92200080009	VINAGRE TINTO X 1 LT	UNID	312
37	92200080011	VINAGRE BLANCO X 1 LT	UNID	108

ÍTEM N° 01: PECHUGA DE PAVO

ÍTEM	SUB ÍTEM	DESCRIPCIÓN	U.M.	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
1	1	PECHUGA DE PAVITA	KILO	Pechuga de pavo, limpio, congelado, sin alas, sin rabadilla ni espinazo. Tamaño y peso uniforme (con peso aproximado de 05 Kg - 5,5 Kg). Envasado al vacío. Transportado en vehículo frigorífico.

PAQUETE N° 02: PESCADOS

ÍTEM	SUB ÍTEM	DESCRIPCIÓN	U.M.	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
2	1	PESCADO TRUCHA EVISCERADA	KILO	Peso por unidad: 200 gr por unidad aprox (5 unid por 1 Kg aprox). Fresco, fileteado, eviscerado y limpio. El pescado fresco deberá presentar textura firme, no debe presentar zonas de coloración verdosa. El pescado deberá estar libre de hongos y parásitos. El pescado fresco debe mostrar las siguientes características: Carne dura a la presión de los dedos. Agallas de color rojo vivo (si lo cuenta). Ojos brillantes y saltones (si lo cuenta). Escamas bien adheridas. Olor fresco (olor marino). Transportado en vehículo frigorífico.
2	2	PESCADO ESPADA EN FILETE	KILO	Fresco, fileteado y limpio. El pescado fresco deberá presentar textura firme, no debe presentar zonas de coloración verdosa. El pescado deberá estar libre de materias extrañas, huesos, espinas, hongos y parásitos. Color de acuerdo a la especie, olor suave a pescado, sabor característico de la especie. El pescado fresco debe mostrar las siguientes características: Carne dura a la presión de los dedos. Olor fresco (olor marino). Transportado en vehículo frigorífico.





PERÚ	Ministerio de Salud	Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud	Hospital de Emergencias "José Casimiro Ulloa"	Departamento de Nutrición
------	---------------------	---	---	---------------------------

PAQUETE N° 03: VIVERES FRESCOS				
ÍTEM	SUB ÍTEM	DESCRIPCIÓN	U.M.	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
3	1	AJÍ VERDE	KILO	De tipo fresco, tamaño grande. Transportado en Bolsas Plásticas.
3	2	ALBAHACA (AL PESO)	KILO	De tipo fresco, tamaño mediano, con hojas verdes. Transportado en Bolsas Plásticas.
3	3	ARVEJA VERDE CATEGORIA EXTRA	KILO	De tipo americana, fresca, con cáscara, vainas grandes, verde intensa y brillante. Transportado en Bolsas Plásticas.
3	4	APIO (AL PESO)	KILO	De tallo grande, acanalado, succulento, con surcos externos o estrías profundas. Transportado en Bolsas Plásticas.
3	5	BETERRAGA (AL PESO)	KILO	De tipo fresco, tamaño mediano. Transportado en Bolsas Plásticas.
3	6	BROCOLI (AL PESO)	KILO	De tamaño grande, sin hojas, de cabezas compactas sanas, color verde oscuro, de tallo corto. Transportado en Bolsas Plásticas.
3	7	CAIGUA (AL PESO)	KILO	De tipo fresco, tamaño mediano, color verde intenso. Transportado en Bolsas Plásticas.
3	8	CEBOLLA CHINA (AL PESO)	KILO	De tipo fresco, hojas color verde intenso uniforme, sin tierra en raíces. Transportado en Bolsas Plásticas.
3	9	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILO	Criolla seca arequipeña; peso de 300 gr. por unidad; bulbos enteros, firmes y compactos; uniforme, limpia, sin retoños, sin perforaciones, ni hinchazones causadas por desarrollo anormal, ni bulbos dobles, libres de nudos en la raíz. Transportado en Bolsas Plásticas.
3	10	ARVEJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)	KILO	De tipo fresco, de color verde intenso, libre de magulladuras, picaduras u otros defectos producidos mecánicamente o en su proceso de desarrollo. Transportado en Bolsas Plásticas.
3	11	CULANTRO (AL PESO)	KILO	De tipo fresco, hojas grandes y tallos de color verde intenso, uniforme, sin tierra en raíces. Transportado en Bolsas Plásticas.
3	12	ESPINACA (AL PESO)	KILO	De hojas grandes y colores verdes intensos, sanos y limpios, uniforme, frescas y sin tierra en raíces. Transportado en Bolsas Plásticas.
3	13	FRIJOL CHINO	KILO	De tipo fresco. Entero, color uniforme y buen estado de madurez, limpio, no tener flores amarillentas. Transportado en Bolsas Plásticas.
3	14	HABA FRESCA	KILO	Frescas, en vainas verdes, sanas y de tamaño mediano. Transportado en Bolsas Plásticas.
3	15	HIERBA BUENA (AL PESO)	KILO	De tipo fresco, color verde uniforme, hojas sanas y limpias, olor característico y características organolépticas normales. Transportado en Bolsas Plásticas.





PERÚ

Ministerio
de Salud

Viceministerio
de Prestaciones y
Aseguramiento en Salud

Hospital de Emergencias
"José Casimiro Ulloa"

Departamento de Nutrición

9

3	16	HIERBA LUISA (AL PESO)	KILO	De tipo fresco, color verde uniforme, sanas y limpias, olor característico y características organolépticas normales. Transportado en Bolsas Plásticas.
3	17	HUACATAY (AL PESO)	KILO	De tipo fresco, hojas color verde intenso, sanas y limpias, características organolépticas normales. Transportado en Bolsas Plásticas.
3	18	KIÓN FRESCO (AL PESO)	KILO	De tipo fresco, limpio, sanas, sin brotes, olor característico y características organolépticas normales. Transportado en Bolsas Plásticas.
3	19	MANZANILLA FRESCA (AL PESO)	KILO	De tipo fresco, hojas grandes de color verde intenso, sanas y limpias, características organolépticas normales. Transportado en Bolsas Plásticas.
3	20	OLLUCO	KILO	De tipo fresco serrano, tamaño mediano, color homogéneo, limpias sin picaduras, sin brotes, sin coloraciones verdosas, características organolépticas normales. Transportado en Bolsas Plásticas.
3	21	PEREJIL (AL PESO)	KILO	Atado por kilogramo, hojas y tallos enteros, de color verde intenso, características organolépticas normales. Transportado en Bolsas Plásticas.
3	22	PIMIENTO MORRÓN (AL PESO)	KILO	Fresco, buen estado de madurez, color rojo, presentación: 200 gr - 220 gr. Transportado en Bolsas Plásticas.
3	23	PORO (AL PESO)	KILO	De tipo fresco, tiernas, de hojas grandes de color verde, sin raíz, color uniforme, sanas, limpias, características organolépticas normales. Transportado en Bolsas Plásticas.
3	24	ROCOTO (AL PESO)	KILO	De tipo fresco, sanas, enteras y limpias, características organolépticas normales; de peso promedio 130 gr. Transportado en Bolsas Plásticas.
3	25	TOMATE (AL PESO)	KILO	Tipo italiano, color rojo intenso, limpio y sano, madurez adecuada y de consistencia dura al tacto; peso promedio 120 gr. Transportado en Bolsas Plásticas.
3	26	ZANAHORIA (AL PESO)	KILO	Color naranja intenso, sana, tierna exenta de raíces y cortaduras, de primera calidad; peso promedio 300 gr. por unidad, Transportado en Bolsas Plásticas.
3	27	ZAPALLO ITALIANO (AL PESO)	KILO	Tipo Italia, tierno, sano y limpio, madurez adecuada, tamaño grande, color homogéneo, cáscara delgada, de primera calidad. Transportado en Bolsas Plásticas.
3	28	PEPINILLO (AL PESO)	KILO	Fresco, grande, limpio, de color verde intenso, madurez adecuada, cáscara lisa. Transportado en Bolsas Plásticas.
3	29	COL CHINA (AL PESO)	KILO	Hojas y tallos verdes, de primera calidad, limpias, frescas, enteras y sanas, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial; en forma especial su presentación debe ser grande y uniforme, no debe tener residuos de productos químicos, ni mohos, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, ó descomposición. Deben tener un tamaño de 25 a 30 cm de





PERÚ	Ministerio de Salud	Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud	Hospital de Emergencias "José Casimiro Ulloa"	Departamento de Nutrición
------	---------------------	---	---	---------------------------

				longitud. Presentación: Atados envueltos en papel film con peso aprox. de 1 - 1.5 Kg. Características Organolépticas: Color, olor y sabor característicos.
3	30	ROMERO (AL PESO)	KILO	Hierba aromática, de primera, limpia, fresca, entera y sana, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial; su tallo debe ser grande y uniforme, no debe tener residuos de productos químicos, ni mohos. Los atados deben tener un tamaño aproximado de 20 a 25 cm. Presentación: Atados envueltos en papel film. Características Organolépticas: Hoja de color verde, olor y sabor característico.
3	31	TOMILLO (AL PESO)	KILO	Hierba aromática, de primera, limpia, fresca, entera y sana, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial; su tallo debe ser mediano y uniforme, no debe tener residuos de productos químicos, ni mohos. Los atados deben tener un tamaño aproximado de 13 a 15 cm. Presentación: Atados envueltos en papel film. Características Organolépticas: Hoja de color verde, olor y sabor característico.
3	32	CHINCHO (AL PESO)	KILO	Hierba aromática, de primera, limpia, fresca, entera y sana, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, no debe tener residuos de productos químicos, ni mohos. Presentación: Atados envueltos en papel film. Características Organolépticas: Hoja de color verde, olor y sabor característico.
3	33	MUÑA FRESCA (AL PESO)	KILO	Hierba aromática, de primera, limpia, fresca, entera y sana, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, no debe tener residuos de productos químicos, ni mohos. Presentación: Atados envueltos en papel film. Características Organolépticas: Hoja de color verde, olor y sabor característico.
3	34	PAICO SECO (AL PESO)	KILO	Hierba aromática, de primera, limpia, fresca, entera y sana, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, no debe tener residuos de productos químicos, ni mohos. Presentación: Atados envueltos en papel film. Características Organolépticas: Hoja de color verde, olor y sabor característico.
3	35	TORONJIL (AL PESO)	KILO	De tipo fresco, color verde uniforme, sanas y limpias, olor característico y características organolépticas normales. Transportado en Bolsas Plásticas.
3	36	MENTA (AL PESO)	KILO	De tipo fresco, color verde uniforme, sanas y limpias, olor característico y características organolépticas normales. Transportado en Bolsas Plásticas.

PAQUETE N° 04: FRUTAS

ÍTEM	SUB ÍTEM	DESCRIPCIÓN	U.M.	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
4	1	MEMBRILLO (AL PESO)	KILO	Fresco, de color amarillo oro, aromático, áspero al tacto, sanas, sin magulladuras ni cortes, sin presencia de hongos ni parásitos, buen estado de madurez, color homogéneo. Transportado en jabs limpias y secas.





PERÚ	Ministerio de Salud	Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud	Hospital de Emergencias "José Casimiro Ulloa"	Departamento de Nutrición
------	---------------------	---	---	---------------------------

4	2	PIÑA (AL PESO)	KILO	De tipo fresco, sanas, sin magulladuras ni cortes, buen estado de madurez, cáscara delgada, sin presencia de hongos ni parásitos, presentación: 1,8 Kg. por unidad. Transportado en jabs limpias y secas. Categoría I, Calibre C.
4	3	PLÁTANO DE ISLA (AL PESO)	KILO	Fruta madura y semí madura, dura y firme al tacto, superficie integra, aspecto limpio, libre de impureza, sin polvo ni rajaduras ni golpes en su superficie, no estar atacado por insectos, peso 200 gr, tamaño uniforme. Presentación: Cajas de Cartón. Características organolépticas Color, olor y sabor característico. Transporte: Camión cerrado para transporte de alimentos frescos.

PAQUETE N° 05: LECHE Y LACTEOS

ÍTEM	SUB ÍTEM	DESCRIPCIÓN	U.M.	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
5	1	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR	UNIDAD	Presentación: Botella plástica o Tarro o tetrapak x 400 gramos de peso neto aprox. Composición: Leche entera de vaca. No mezcla láctea. Los tarros/botellas/tetrapack deben estar sellados herméticamente para que permita un estado de conservación óptimo, con rendimiento para 800 ml. Porciones por envase: 04; tamaño de la porción: 200 ml. Registro Sanitario y fecha de vencimiento.
5	2	LECHE ENTERA SIN LACTOSA X 1L	UNIDAD	Presentación Caja x 1 litro. Leche fresca de vaca semidescremada sin lactosa. Composición principal: Leche Semidescremada, Leche entera, enzima lactasa. No mezcla láctea. Porciones por envase: 04 - 05; tamaño de la porción: 200 - 250 ml. Registro Sanitario y fecha de vencimiento.

PAQUETE N° 06: VIVERES SECOS

ÍTEM	SUB ÍTEM	DESCRIPCIÓN	U.M.	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
6	1	AJÍ PANCA (AL PESO)	KILO	Presentación: Bolsa polietileno x 01 Kg herméticamente cerrada. De tipo entero seco sin pepas, rojo, tamaño grande.
6	2	ACEITE DE AJONJOLI X 250 ML	UNIDAD	Presentación: Envases de vidrio con contenido de 250 ml a 270 ml, de tipo vegetal, color almendra cristalina, aspecto homogéneo, sabor no rancio.
6	3	ACEITUNA EN BOTIJA A GRANEL	KILO	Presentación en bolsas plásticas por 01 Kg herméticamente cerradas (Peso aproximado 7 gr por unidad). Negra de botija, fresca, grande, tamaño uniforme, olor sui generis, exento de olores anormales, lisa y firme al tacto. Indicando fecha de producción, vencimiento y componentes.
6	4	GLUTAMATO MONOSÓDICO A GRANEL	KILO	Presentación: Bolsa plástica herméticamente cerrada por 01 Kg. De primera calidad, saborizante, rotulada y sin impurezas.
6	5	CHUÑO A GRANEL	KILO	Presentación bolsa x 05 Kg, de almidón de papa, bolsa de polietileno herméticamente cerrado.





PERÚ	Ministerio de Salud	Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud	Hospital de Emergencias "José Casimiro Ulloa"	Departamento de Nutrición
------	---------------------	---	---	---------------------------

6	6	ANÍS ENTERO (AL PESO)	KILO	Presentación: Bolsa de polietileno herméticamente cerrada X Kg. Graso seco, grande y entero, con olor aromático, exento de sustancias extrañas.
6	7	CAFÉ MOLIDO X 1 KG	BOLSA	Presentación Bolsa x 01 Kg. de tipo grano molido extra, presentación por kilogramo en empaque de aluminio herméticamente cerrado, etiquetado con detalles del producto según normas vigentes, color característico con buen aroma profundo del producto, humedad de acuerdo a los estándares vigentes, sujeto a análisis sensorial.
6	8	CANELA ENTERA	KILO	Presentación: Bolsa de polietileno herméticamente cerrada x 01 Kg. Tipo seco, corteza seca.
6	9	CEBADA TOSTADA	KILO	Presentación: Bolsa de polietileno herméticamente cerrada x 01 Kg. Tamaño grande, de grano seco tostada.
6	10	CHANCACA X 500 GR - UNIDAD	UNIDAD	Presentación: Barra de aproximadamente 500 gr en bolsas de polietileno. Características organolépticas propias del producto según Normas técnicas Peruanas vigentes, libre de impurezas y cuerpos extraños, tamaños uniformes sin derretirse.
6	11	CLAVO DE OLOR	KILO	Presentación: Bolsa de polietileno herméticamente cerrada x 01 Kg. Tipo seco, entero a granel.
6	12	COMINO MOLIDO	KILO	Presentación: Bolsa de polietileno herméticamente cerrada x 01 Kg., de primera calidad, color y olor sui generis y libre de impurezas.
6	13	ESENCIA DE VAINILLA X 1L	UNIDAD	Presentación: Envase plástico por 01 litro. Esencia, concentrado, con ingredientes: agua, azúcar, alcohol, color caramelo, vainilla y saborizantes, con tapa dosificadora.
6	14	GALLETA DE SODA A GRANEL	KILO	Presentación: Bolsa plástica herméticamente cerrado, colocados en cajas de cartón por 03 Kg. Tipo soda, etiquetado con detalles del producto según normas vigentes, fecha de vencimiento, registro sanitario vigente, libre de humedad, Características organolépticas propias del producto, crocante, libre de impurezas.
6	15	GELATINA A GRANEL	KILO	Presentación: Bolsas polietileno sellados herméticamente x 05 Kg. De tipo granulado, diferentes sabores (Fresa, Naranja y Piña), etiquetado con detalles del producto según normas vigentes, características: de fácil dilución, de bajo tenor de dulzor (menor al estándar del mercado).
6	16	HARINA DE MAÍZ	KILO	Presentación: Bolsas de polietileno herméticamente cerrada x 01 Kg. Harina para apanar. Carente de olor fungoso y humedad, presentación uniforme, ausencia de materias extrañas orgánicas e inorgánicas, embolsado.
6	17	HONGO SECO	KILO	Presentación: Bolsa herméticamente cerrada x 01 Kilo. Características organolépticas propias del producto según las Normas Técnicas Peruanas vigentes.
6	18	LAUREL (AL PESO)	KILO	Presentación: Bolsa herméticamente cerrada x 01 Kilo. Hoja entera seca, libre de impurezas, herméticamente cerrado,





PERÚ	Ministerio de Salud	Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud	Hospital de Emergencias "José Casimiro Ulloa"	Departamento de Nutrición
------	---------------------	---	---	---------------------------

				características organolépticas propias del producto según las Normas Técnicas Peruanas vigentes.
6	19	MAÍZ MOTE PELADO	KILO	Presentación: Bolsa de polietileno herméticamente cerrada x 05 Kg. Maíz seco pelado, características organolépticas propias del producto según las Normas.
6	20	MANÍ ENTERO PELADO	KILO	Presentación: Bolsa de polietileno herméticamente cerrada x 01 Kg. Grano seco, grande, sano, entero, uniforme y limpio. Sabor característico.
6	21	MARGARINA CON SAL A GRANEL	KILO	Presentación: En caja de 10 Kg de Margarina Vegetal. En el interior, cinco paquetes de dos kilogramos envueltos de envases de papel de aluminio. Margarina vegetal conocida como esparcible con un 65% - 70% de componente vegetal, 0% Grasas Trans. Deberá presentar las siguientes características: Consistencia sólida y aspecto homogéneo. Color amarillo más o menos intenso, sabor y olor característico, carecer de olor rancio. Humedad no mayor del 16% de su peso. Se rechazará cualquier margarina con caracteres anormales. Deberá mostrarse limpio al corte, exento de materias extrañas, como paja o tierra; de color, olor y sabor normales. El empaque deberá indicar el etiquetado con detalles del producto según normas vigentes (fecha de vencimiento, registro sanitario, entre otros).
6	22	MAYONESA X 1KG	UNIDAD	Presentación: Envase sache por 01 Kg con base plana (permite el almacenamiento parado del sache), con tapa rosca (tapa dispensadora), con ingredientes: aceite vegetal, yema de huevo, vinagre, sal, azúcar, agua, pimienta, limón, sazónador, conservador permitido, el color del producto debe ser natural, blanco cremoso. Etiquetado con detalles del producto según normas vigentes, características olor, color y sabor correspondientes al producto, de primera calidad.
6	23	MERMELADA X 1KG	UNIDAD	Presentación: Envase vidrio x 01 Kg, con tapa rosca. Tipo: De distintos sabores (fresa, piña, naranja, etc). Etiquetado con detalles del producto según normas vigentes.
6	24	MOSTAZA X 1KG	UNIDAD	Presentación: Envase sache por 01 Kg con base plana (permite el almacenamiento parado del sache), con tapa rosca (tapa dispensadora), con ingredientes: a base de semilla de mostaza. Etiquetado con detalles del producto según normas vigentes, características olor, color y sabor correspondientes al producto, de primera calidad.
6	25	ORÉGANO ENTERO SECO A GRANEL	KILO	Presentación: Bolsa de polietileno herméticamente cerrada x 01 Kg. De hoja seca.
6	26	PALILLO MOLIDO A GRANEL	KILO	Presentación: Bolsa polietileno herméticamente cerrada x 0.5 Kg. Molido, carente de olor fungoso y humedad, homogéneo, sin materias orgánicas o inorgánicas ajenas al producto, exento de adulteración, etiquetado con detalles del producto según normas vigentes, de primera calidad.





PERÚ	Ministerio de Salud	Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud	Hospital de Emergencias "José Casimiro Ulloa"	Departamento de Nutrición
------	---------------------	---	---	---------------------------

6	27	PASA NEGRA DESHIDRATADA	KILO	Presentación: Bolsas de polietileno herméticamente cerradas, dentro de cajas de cartón por 10 Kg. Seca, de uva deshidratada negra, etiquetado con detalles del producto según normas vigentes. Características: tamaño mediano sin impurezas, libre de infestaciones.
6	28	PASTA / PURÉ DE TOMATE X 120 GR	UNIDAD	Presentación: Sachet por 120 gr. cerrado herméticamente. Tipo: pulpa de tomate, etiquetado con detalles del producto según normas vigentes, con ingredientes como pasta/puré de tomate, agua, sal y conservantes permitidos.
6	29	PECANA	KILO	Presentación: Bolsa de polietileno herméticamente cerrada x 01 Kg. Grande, limpia, sin cáscara, características organolépticas propias del producto según las Normas Técnicas Peruanas vigentes.
6	30	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	KILO	Presentación: Bolsa de polietileno herméticamente cerrada x 01 Kg. Negra, seca y molida.
6	31	QUESO PARMESANO	KILO	Presentación: Tajadas en trozo en Bolsas selladas al vacío o sellado térmico x 250 gr. Queso tipo Parmesano de primera calidad. Características organolépticas propias del producto según las Normas Técnicas Peruanas vigentes y etiquetado con detalles del producto según normas vigentes.
6	32	SÉMOLA A GRANEL	KILO	Presentación: Bolsa de polietileno herméticamente cerrada x 05 Kg. Tipo de trigo, sin grumos, libre de materias extrañas orgánicas o inorgánicas distintas al producto, etiquetado con detalles del producto según normas vigentes de primera calidad.
6	33	SILLAO X 5 LTS	UNIDAD	Presentación: Bidón de 05 litros. Tipo esencia de soya, etiquetado con detalles del producto según normas vigentes.
6	34	TÉ A GRANEL	KILO	Presentación: Bolsa de polietileno herméticamente cerrada x 05 kg. Hoja de té negro seco.
6	35	TRIGO PELADO	KILO	Presentación: Bolsa de polietileno herméticamente cerrada x 01 – 05 Kg. Característica: a granel, tipo pelado, sin impurezas.
6	36	VINAGRE TINTO X 1 LT	UNIDAD	Tipo: De vino tinto. Presentación: Botella x 01 Litro, característica: olor y color sul generis. Registro Sanitario y fecha de vencimiento.
6	37	VINAGRE BLANCO X 1 LT	UNIDAD	Tipo: De Alcohol de caña. Presentación: Botella x 01 Litro, característica: olor y color sul generis. Registro Sanitario y fecha de vencimiento.

IV. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS:

- ❖ Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley.
- ❖ Decreto Legislativo N° 1341 que modifica la Ley N° 30225-Ley de Contrataciones del Estado.
- ❖ Decreto Supremo N° 350-2015-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento.
- ❖ Decreto Supremo N° 056-2017-EF que modifica el Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- ❖ Directivas del OSCE.
- ❖ Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- ❖ Decreto Supremo N° 304-2012-EF, TUO de la Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- ❖ Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE - Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y





PERÚ	Ministerio de Salud	Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud	Hospital de Emergencias "José Casimiro Ulloa"	Departamento de Nutrición
------	---------------------	---	---	---------------------------

al Crecimiento Empresarial.

- ❖ Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- ❖ Decreto Supremo N° 006-2017-JUS, TUO de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- ❖ Ley 26842- Ley General de Salud.
- ❖ Código Civil.
- ❖ Ley N° 27657 Ley del Ministerio de Salud, estable como órgano técnico normativo a la Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA.
- ❖ Decreto Supremo N° 004-2011-AG "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria".
- ❖ Decreto Legislativo N° 1062 – Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- ❖ Decreto Supremo N° 001-97-SA "Reglamento Higiénico Sanitario de Alimentos y Bebidas de consumo humano".
- ❖ Decreto Supremo N° 007-98-SA Aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- ❖ Decreto Supremo N° 029-2007-AG que aprueba el Reglamento del Sistema Sanitario Avícola y su Modificatoria con D.S. N° 020-2009-AG.
- ❖ Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA Aprueba la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- ❖ Decreto Supremo N° 022-2001-SA que aprueba el Reglamento Sanitario para las Actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas, Establecimientos Comerciales, Industriales y Servicios, aprobado por y la Norma Sanitaria.

V. **ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE O INSTALACIÓN:** No Aplica.

VI. **GARANTIA COMERCIAL:** Los productos deben encontrarse dentro del periodo de vigencia (fecha de vencimiento). El inicio del cómputo de la garantía es una vez dada la conformidad de la entrega del producto.

VII. **MUESTRAS:** No Aplica.

VIII. **PRESTACIONES ACCESORIAS:**

❖ **TRANSPORTE**

El transporte de los alimentos debe cumplir con lo establecido en la normatividad vigente, de acuerdo con lo siguiente:

Los vehículos que transportan los productos deben cumplir con los lineamientos que se establecen en el D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y la Resolución Directoral N° 154 – 2011 – AG – SENASA – DIAIA:

- Se debe tomar en cuenta los requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios formulados en la guía sobre transporte.
- Los vehículos son herméticamente cerrados, con dispositivos de cierre, de ventilación y circulación de aire.
- Los vehículos no deben permitir que se depositen en éste, cualquier tipo de suciedad o contaminación.

ITEMS	CLASE DE VEHICULO
PECHUGA DE PAVO	FRIGORIFICO
PESCADOS	FRIGORIFICO
VIVERES FRESCOS	ISOTERMO
FRUTAS	ISOTERMO
LECHE	ISOTERMO
QUESO	FRIGORIFICO
VIVERES SECOS	ISOTERMO

❖ **EMBALAJE:** Se detalla en las especificaciones técnicas de cada producto.

❖ **ROTULADO:**

- El etiquetado de los productos debe estar de acuerdo a lo dispuesto en los art. 108 y 109 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos (Decreto Supremo N° 007-98-SA).





PERÚ	Ministerio de Salud	Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud	Hospital de Emergencias "José Casimiro Ulloa"	Departamento de Nutrición
------	---------------------	---	---	---------------------------

- Los alimentos fraccionados, envasados o reenvasados para su comercialización al por menor debe efectuarse en establecimientos que cumplan con la normatividad vigente (art. 49 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos Decreto Supremo N° 007-98-SA).
- El etiquetado de los productos fraccionados debe consignarse la siguiente información mínima (art. 49 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos Decreto Supremo N° 007-98-SA):
 - a) Nombre del producto;
 - b) Declaración del o los ingredientes y aditivos del producto original;
 - c) Nombre o razón social y dirección del fabricante - "fabricado por";
 - d) Nombre o razón social y dirección del fraccionador, envasador y/o distribuidor - "fraccionado por o envasado por o distribuido por" (según corresponda);
 - e) Código de Registro Sanitario del producto fraccionado;
 - f) Fecha de vencimiento del producto original;
 - g) Condiciones especiales de conservación cuando el producto lo requiera.
- Sólo podrán fraccionarse productos sujetos a Registro Sanitario.

IX. **REQUISITOS DEL PROVEEDOR:** Para garantizar la calidad Sanitaria e Inocuidad de los ítems requeridos es indispensable contar con lo siguiente:

REQUISITOS DE ADMISIÓN:

- a) Ficha Técnica del producto presentado y su marca, de corresponder.
- b) **Registro Sanitario y/o Certificado de Registro Sanitario (para productos industrializados)**, copia simple legible vigente a la fecha de presentación de ofertas del producto ofertado, expedido por el Ministerio de Salud (DIGESA) según lo especificado en los artículos N°93 y N° 94 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos (Se aceptará los emitidos por la página de internet de la DIGESA).
- c) El Registro Sanitario y/o Certificado de Registro Sanitario: Aceite de Ajonjolí, Almidón de Papa (Chuño), Avena, Café, Canela entera, Clavo de olor, Comino molido, Galleta de Soda, gelatina, guindones secos, harina de maíz, hongos secos, laurel, maicena, margarina, mantequilla, mayonesa, mermelada, mostaza, orégano, palillo, pasta / puré de tomate, pimienta molida, sémola, sillao, vinagre tinto, vinagre blanco, queso parmesano, chancaca, Atún (Registro SANIPES).
- d) Registro Sanitario o Autorización SENASA: Cebada, maíz mote pelado, maní entero, papa seca, quinoa perlada y trigo pelado.
- e) Copia del ROTULADO del producto ofertado: El etiquetado de los productos debe estar de acuerdo a lo dispuesto en los art. 108 y 109 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos (Decreto Supremo N° 007-98-SA).

Los alimentos fraccionados, envasados o re envasados para su comercialización al por menor debe efectuarse en establecimientos que cumplan con la normatividad vigente (art. 49 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos Decreto Supremo N° 007-98-SA) y sólo podrán fraccionarse productos sujetos a Registro Sanitario.

El etiquetado de los productos fraccionados debe consignarse la siguiente información mínima (art. 49 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos Decreto Supremo N° 007-98-SA):

- Nombre del producto;
- Declaración del o los ingredientes y aditivos del producto original;
- Nombre o razón social y dirección del fabricante - "fabricado por";
- Nombre o razón social y dirección del fraccionador, envasador y/o distribuidor - "fraccionado por o envasado por o distribuido por" (según corresponda);
- Código de Registro Sanitario del producto fraccionado;
- Fecha de vencimiento del producto original;
- Condiciones especiales de conservación cuando el producto lo requiera.

DOCUMENTOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO:

- **Copia Simple de Carnet de sanidad**, para el personal encargado de la preparación y transporte de alimentos.
- **Copia Simple de Certificado y/o Constancias de capacitación en Buenas prácticas de manipulación de alimentos** del personal propuesto.





PERÚ	Ministerio de Salud	Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud	Hospital de Emergencias "José Casimiro Ulloa"	Departamento de Nutrición
------	---------------------	---	---	---------------------------

5

- Relación del Personal que se encontrará debidamente identificado y con uniforme de trabajo. Se considera el uniforme como adecuado, cuando porta lo siguiente: protector de cabello, zapatos/botas, mandil/chaqueta y overol/pantalón, mascarilla.

X. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN:

- LUGAR:** Almacén Central – Departamento de Nutrición del Hospital de Emergencias José Casimiro Ulloa, sito Av. Roosevelt N°6355 San Antonio, Miraflores-Lima, en el horario de 08:00 a 16:00 horas.
- PLAZO:** La primera entrega hasta 30 días calendario una vez notificado la orden de compra. Las siguientes entregas según cronograma enviado por el departamento de nutrición. Los bienes materia del presente proceso se entregarán en el plazo de doce (12) meses, trescientos sesenta y cinco días (365) calendario, cada entrega se efectuará según cronograma mensual calendarizado, previa coordinación con el Departamento de Nutrición del Hospital de Emergencias José Casimiro Ulloa, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

XI. CONFORMIDAD: La recepción será realizada por el Almacén Central y la conformidad será otorgada por la Jefatura del Departamento de Nutrición del Hospital de Emergencias José Casimiro Ulloa.

XII. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO: La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos. El presente procedimiento se rige por el sistema de Suma Alzada.

XIII. RESPONSABILIDAD DEL PROVEEDOR:

El proveedor es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del servicio ofertado; El jefe del Departamento de Nutrición y el encargado del Almacén de Viveres Frescos y Viveres Secos realizarán la inspección de los productos ingresados, verificando el cumplimiento de las características técnicas, organolépticas y sensoriales de los productos solicitados. De encontrarse algún problema, se comunicará a la empresa contratante para su cambio respectivo en un plazo máximo de 02 días calendarios.

XIV. PENALIDADES POR MORA:

El jefe del Departamento de Nutrición realizará un informe detallado dirigido al Área de Logística ante cualquier incumplimiento e inconveniente presentado por el contratista durante la ejecución del contrato para las acciones correctivas necesarias.

Si el contratista incurre en el retraso injustificado en el plazo de ejecución del servicio, la entidad le aplicará al contratista una penalidad por cada día de retraso, hasta un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto de contrato vigente o de ser el caso, del ítem, que debió ejecutarse en concordancia con el artículo 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del estado, en todos los casos la penalidad se aplicará automáticamente y se calcula de acuerdo con la siguiente fórmula:

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

Donde F tendrá los siguientes valores:

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

b) Para plazos mayores a sesenta (60) días:

b.1) Para bienes, servicios en general y consultorías: F = 0.25.

b.2) Para obras: F = 0.15.

XV. OTRO TIPO DE PENALIDADES: No aplica.

XVI. RESOLUCION CONTRACTUAL: No aplica.



XVII. SANCIONES: EL PROVEEDOR se compromete a cumplir las obligaciones derivadas del presente contrato, siendo aplicable lo previsto en el artículo 50 del TUO de la LEY.



PERÚ	Ministerio de Salud	Viceministerio de Prestaciones y Aseguramiento en Salud	Hospital de Emergencias "José Casimiro Ulloa"	Departamento de Nutrición
------	---------------------	---	---	---------------------------

XVIII. OBLIGACIÓN ANTICORRUPCIÓN

EL PROVEEDOR 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, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, EL PROVEEDOR 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.

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

XIX. APLICACIÓN SUPLETORIA: No Aplica.

XX. MEDIDAS DE SEGURIDAD EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO: No Aplica.

XXI. SOLUCION DE CONTROVERSIAS: Todos los conflictos que se deriven de la ejecución e interpretación de la presente contratación, son resueltos mediante trato directo, conciliación y/o acción judicial.

XXII. VICIOS OCULTOS: El contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por el plazo de Un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

ÍTEM N° 01: JAMON DE PAVITA Y PECHUGA DE
PAVO

SUB ÍTEM	DESCRIPCIÓN	U.M.	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	CANTIDAD	
			N° 1 Hasta 30 días	N° 2 Hasta 60 días	N° 3 Hasta 90 días	N° 4 Hasta 120 días	N° 5 Hasta 150 días	N° 6 Hasta 180 días	N° 7 Hasta 210 días	N° 8 Hasta 240 días	N° 9 Hasta 270 días	N° 10 Hasta 300 días	N° 11 Hasta 330 días	N° 12 Hasta 365 días	ENTREGA		
1	PECHUGA DE PAVITA	KILO	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	4,320	

PAQUETE N° 02:
PESCADOS

SUB ÍTEM	DESCRIPCIÓN	U.M.	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	CANTIDAD	
			N° 1 Hasta 30 días	N° 2 Hasta 60 días	N° 3 Hasta 90 días	N° 4 Hasta 120 días	N° 5 Hasta 150 días	N° 6 Hasta 180 días	N° 7 Hasta 210 días	N° 8 Hasta 240 días	N° 9 Hasta 270 días	N° 10 Hasta 300 días	N° 11 Hasta 330 días	N° 12 Hasta 365 días	ENTREGA		
1	PESCADO TRUCHA Eviscerada	KILO	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960	
2	PESCADO ESPADA EN FILETE	KILO	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	1,680	

PAQUETE N° 03: VIVERES
FRESCOS

SUB ÍTEM	DESCRIPCIÓN	U.M.	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	CANTIDAD	
			N° 1 Hasta 30 días	N° 2 Hasta 60 días	N° 3 Hasta 90 días	N° 4 Hasta 120 días	N° 5 Hasta 150 días	N° 6 Hasta 180 días	N° 7 Hasta 210 días	N° 8 Hasta 240 días	N° 9 Hasta 270 días	N° 10 Hasta 300 días	N° 11 Hasta 330 días	N° 12 Hasta 365 días	ENTREGA		
1	AJÍ VERDE	KILO	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	1,356	
2	ALBAHACA (AL PESO)	KILO	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	

[illegible]

21	PEREJIL (AL PESO)	KILO	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	156
22	PIMIENTO MORRÓN (AL PESO)	KILO	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	192	2,304
23	PORO (AL PESO)	KILO	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	1,560
24	ROCOTO (AL PESO)	KILO	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	528
25	TOMATE (AL PESO)	KILO	191	191	191	191	191	191	191	191	191	191	191	191	191	191	191	2,292
26	ZANAHORIA (AL PESO)	KILO	283	283	283	283	283	283	283	283	283	283	283	283	283	283	283	3,396
27	ZAPALLO ITALIANO (AL PESO)	KILO	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	1,680
28	PEPINILLO (AL PESO)	KILO	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
29	COL CHINA (AL PESO)	KILO	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	132
30	ROMERO (AL PESO)	KILO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
31	TOMILLO (AL PESO)	KILO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
32	CHINCHO (AL PESO)	KILO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
33	MUÑA FRESCA (AL PESO)	KILO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
34	PAICO (AL PESO)	KILO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
35	TORONJIL (AL PESO)	KILO	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	156
36	MENTA (AL PESO)	KILO	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	156

PAQUETE N° 04: FRUTAS

SUB ITEM	DESCRIPCION	U.M.	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	CANTIDAD
			N° 1	N° 2	N° 3	N° 4	N° 5	N° 6	N° 7	N° 8	N° 9	N° 10	N° 11	N° 12	
			Hasta 30 días	Hasta 60 días	Hasta 90 días	Hasta 120 días	Hasta 150 días	Hasta 180 días	Hasta 210 días	Hasta 240 días	Hasta 270 días	Hasta 300 días	Hasta 330 días	Hasta 365 días	
1	MEMBRILLO (AL PESO)	KILO	174	174	174	174	174	174	174	174	174	174	174	174	2,088
2	PIÑA (AL PESO)	KILO	157	157	157	157	157	157	157	157	157	157	157	157	1,884
3	PLATANO DE ISLA (AL PESO)	KILO	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	380	4,560

PAQUETE N° 05: LECHE Y LACTEOS

SUB ITEM	DESCRIPCION	U.M.	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	CANTIDAD
			N° 1	N° 2	N° 3	N° 4	N° 5	N° 6	N° 7	N° 8	N° 9	N° 10	N° 11	N° 12	
			Hasta 30 días	Hasta 60 días	Hasta 90 días	Hasta 120 días	Hasta 150 días	Hasta 180 días	Hasta 210 días	Hasta 240 días	Hasta 270 días	Hasta 300 días	Hasta 330 días	Hasta 365 días	
1	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR	UNID	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	12,000
2	LECHE ENTERA SIN LACTOSA X 1 L	UNID	216	216	216	216	216	216	216	216	216	216	216	216	2,592

PAQUETE N° 06: VIVERES SECOS

SUB ITEM	DESCRIPCION	U.M.	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	ENTREGA	CANTIDAD
			N° 1	N° 2	N° 3	N° 4	N° 5	N° 6	N° 7	N° 8	N° 9	N° 10	N° 11	N° 12	
			Hasta 30 días	Hasta 60 días	Hasta 90 días	Hasta 120 días	Hasta 150 días	Hasta 180 días	Hasta 210 días	Hasta 240 días	Hasta 270 días	Hasta 300 días	Hasta 330 días	Hasta 365 días	
1	AJÍ PANCA (AL PESO)	KILO	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	156
2	ACEITE DE AJONJOLÍ X 250 ML	UNID	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	84

3	ACEITUNA EN BOTIJA A GRANEL	KILO	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
4	GLUTAMATO MONOSÓDICO A GRANEL	KILO	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
5	CHUÑO A GRANEL	KILO	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	78	936
6	ANÍS ENTERO (AL PESO)	KILO	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
7	CAFÉ MOLIDO X 1 KG	BOLSA	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	1,080
8	CANELA ENTERA	KILO	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
9	CEBADA TOSTADA	KILO	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
10	CHANCACA X 500 GR - UNIDAD	UNID	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144
11	CLAVO DE OLOR	KILO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
12	COMINO MOLIDO	KILO	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
13	ESENCIA DE VAINILLA X 1L	UNID	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
14	GALLETAS DE SODA A GRANEL	KILO	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
15	GELATINA A GRANEL	KILO	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	840
16	HARINA DE MAÍZ	KILO	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
17	HONGO SECO	KILO	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
18	LAUREL (AL PESO)	KILO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
19	MAÍZ MOTE PELADO	KILO	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	288

20	MANI ENTERO PELADO	KILO	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
21	MARGARINA CON SAL A GRANEL	KILO	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
22	MAYONESA X 1KG	UNID	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	108
23	MERMELADA X 1KG	UNID	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	216
24	MOSTAZA X 1KG	UNID	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	156
25	ORÉGANO ENTERO SECO A GRANEL	KILO	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
26	PALILLO MOLIDO A GRANEL	KILO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
27	PASA NEGRA DESHIDRATADA	KILO	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
28	PASTA DE TOMATE X 120 GR	UNID	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	1,560
29	PECANA	KILO	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
30	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	KILO	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
31	QUESO PARMESANO	KILO	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	108
32	SÉMOLA A GRANEL	KILO	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
33	SILLAO X 5 LTS	UNID	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	168
34	TÉ A GRANEL	KILO	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
35	TRIGO PELADO	KILO	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	288
36	VINAGRE TINTO X 1 LT	UNID	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	312
37	VINAGRE BLANCO X 1 LT	UNID	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	108

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
A.1	HABILITACIÓN
	<p>REQUISITOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Certificación de Prácticas de Higiene otorgada por la Autoridad de Salud o Habilitación Sanitaria y/o Validación Técnica Oficial del Plan HACCP (art. 77 de D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas). <p>Para las Empresas Distribuidoras, no fabricantes, se aceptará la presentación del Certificado de Principios Generales de Higiene (PGH) y/o la Autorización Sanitaria de Procesamiento Primario emitidos por la SENASA.</p> <ul style="list-style-type: none"> Certificado de Saneamiento Ambiental del Establecimiento Comercial, realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud, Dirección Regional de Salud según corresponda del Almacén y/o ambientes. Dicho certificado deberá indicar la desinsectación, desratización y desinfección con sus respectivas acreditaciones a brindar el Servicio (Ley General de Salud N° 26842, DS N° 022-2001-SA). Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento que realice el procedimiento primario emitido por SENASA de acuerdo al Art. N° 33 del D.S. N° 004-2011-AG, teniendo en cuenta que los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla (Bienes de origen Nacional); y la Autorización Sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgado por el SENASA de acuerdo al Art. N° 40 del D.S. N° 004-2011-AG y la declaración única de aduanas que acredite el ingreso legal del producto al país para bienes importados (para mondongo) deben estar vigentes a la presentación de la oferta. En el caso de NO SER TITULAR presentaran constancia o cualquier documento en donde la empresa que realiza la actividad Autoriza, certifique y/o haga constar el uso de dicha autorización al postor participante haciendo mención que los productos se adquieren en camal autorizado. Certificado de Calidad para recursos hidrobiológicos (para pescados), emitido por un laboratorio acreditado por INDECOPI a nombre del postor si es el titular, o Declaración Jurada y copia de constancia de que los productos marinos que comercializa provienen de establecimiento autorizados, debe estar VIGENTE a la fecha de presentación de oferta. <div data-bbox="288 1503 1386 1744" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <p><i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></p> </div> <p>ACREDITACIÓN:</p> <ul style="list-style-type: none"> Se acreditará mediante Copia Simple de cada uno de los requisitos solicitados. <div data-bbox="288 1872 1386 2016" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <p><i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></p> </div>

B	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a:</p> <p>ITEM PAQUETE N° 1: S/ 330,000.00 (Trescientos Treinta Mil con 00/100) soles ITEM PAQUETE N° 2: S/ 200,000.00 (Doscientos Mil con 00/100) soles ITEM PAQUETE N° 3: S/ 500,000.00 (Quinientos Mil con 00/100) soles ITEM PAQUETE N° 4: S/ 130,000.00 (Ciento Treinta Mil con 00/100) soles ITEM PAQUETE N° 5: S/ 220,000.00 (Doscientos Veinte Mil con 00/100) soles ITEM PAQUETE N° 6: S/ 530,000.00 (Quinientos Treinta Mil con 00/100) soles</p> <p>Por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Ítem Paquete N° 1, N° 2, N° 3, N° 4, N° 5 y N° 6</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de:</p> <p>ITEM PAQUETE N° 1: S/ 28,000.00 (Veintiocho Mil con 00/100) soles ITEM PAQUETE N° 2: S/ 18,000.00 (Dieciocho Mil con 00/100) soles ITEM PAQUETE N° 3: S/ 42,000.00 (Cuarenta y Dos Mil con 00/100) soles ITEM PAQUETE N° 4: S/ 11,000.00 (Once Mil con 00/100) soles ITEM PAQUETE N° 5: S/ 18,000.00 (Dieciocho Mil con 00/100) soles ITEM PAQUETE N° 6: S/ 44,000.00 (Cuarenta y Cuatro Mil con 00/100) soles</p> <p>Por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes:</p> <p>ITEM PAQUETE N° 1: jamón y pavo ITEM PAQUETE N° 2: mariscos, choro, moluscos ITEM PAQUETE N° 3: todo tipo de verduras frescas ITEM PAQUETE N° 4: todo tipo de frutas frescas ITEM PAQUETE N° 5: leche en sus diferentes presentaciones y tipos, yogurt ITEM PAQUETE N° 6: víveres secos (no incluida leche, yogurt)</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p>

¹¹ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

(...)

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

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

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

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

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

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

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

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹²

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos

mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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

LA ENTIDAD debe entregar el monto solicitado dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO] siguientes a la presentación de la solicitud del contratista."
Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de [CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO

MENOR DE UN (1) AÑO] año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹³

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

¹³ 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).

FECHA].

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁴.

¹⁴ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a:
<https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 04-2023-HEJCU-1

Presente. -

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁵		Sí	No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra¹⁶

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.

¹⁵ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

¹⁶ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 04-2023-HEJCU-1

Presente.-

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

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁷		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁸		Sí	No	
Correo electrónico :				

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

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

¹⁷ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁸ Ibidem.

¹⁹ Ibidem.

3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra²⁰

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.

²⁰ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 04-2023-HEJCU-1
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 04-2023-HEJCU-1

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 04-2023-HEJCU-1

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 04-2023-HEJCU-1

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²¹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²³

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

²³ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

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

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

Importante

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 04-2023-HEJCU-1

Presente. -

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

Importante para la Entidad

- *"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".*

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 04-2023-HEJCU-1
Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁴	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁵	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁶ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁷	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁸	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁹
1										
2										
3										
4										

²⁴ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁵ 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.

²⁶ 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".

²⁷ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁸ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁹ Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁴	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁵	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁶ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁷	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁸	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁹
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 04-2023-HEJCU-1
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 10

**SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA
ITEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYO VALOR ESTIMADO CORRESPONDE A UNA AS])**

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 04-2023-HEJCU-1
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 04-2023-HEJCU-1
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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