

BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN 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	Importante • Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
4	Advertencia • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	Importante para la Entidad • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 07-2022-HRA/OEC-1 [PRIMERA CONVOCATORIA]

**CONTRATACIÓN DE BIENES: ADQUISICIÓN DE
ABARROTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y
DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL DE AYACUCHO.**

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

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

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

¹ 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>



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

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

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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



CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

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

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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



Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

Advertencia

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : HOSPITAL REGIONAL DE AYACUCHO
RUC N° : 20172772278
Domicilio legal : Av. Daniel Alcides Carrion S/N-Distrito de Andrés Avelino Cáceres
–Ayacucho-Huamanga
Teléfono: : 066-318311
Correo electrónico: : logistica@hrayacucho.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de ADQUISICIÓN DE ABARROTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL DE AYACUCHO, de acuerdo al siguiente detalle:

N°	Descripción del Bien	Unidad de Medida	Cantidad.
1	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN X 500 mL	UNIDAD	50
2	ACEITE DE AJONJOLI X 500 mL	UNIDAD	100
3	QUINUA PERLADA	KLG	450
4	MAIZ MORADO (AL PESO)	KLG	500
5	MAIZ MOTE	KLG	150
6	TRIGO PARTIDO	KLG	250
7	LINAZA EN GRANO (ALIMENTO PARA PERSONAS)	KLG	25
8	MAIZ BLANCO	KLG	300
9	MORON SERRANO	KLG	200
10	MAIZ PELADO	KLG	300
11	CEBADA ENTERA	KLG	150
12	TRIGO ENTERO	KLG	350
13	AVENA	KLG	700
14	CAFÉ INSTANTANEO X 400 g	UNIDAD	50



15	HARINA PREPARADA X 1 kg	UNIDAD	250
16	SEMOLA X 25 KG	UNIDAD	12
17	MAICENA - ALMIDON DE MAIZ X 25 KG	UNIDAD	2
18	HARINA DE GARBANZO	KLG	250
19	HARINA DE KIWICHA	KLG	150
20	HARINA DE TRIGO SIN PREPARAR	KLG	500
21	HARINA DE ARVEJA	KLG	150
22	HARINA DE SIETE SEMILLAS	KLG	150
23	CHUÑO A GRANEL	KLG	300
24	LEVADURA GRANULADA SECA	KLG	5
25	POLVO DE HORNEAR X 20 g	UNIDAD	250
26	HARINA DE CHUÑO X 25 kg	UNIDAD	40
27	COCOA EN POLVO X 250 G	UNIDAD	50
28	CANELA ENTERA	KLG	50
29	CLAVO DE OLOR	KLG	50
30	COMINO ENTERO	KLG	25
31	SAL DE COCINA X 25 kg	UNIDAD	80
32	OREGANO ENTERO SECO A GRANEL	KLG	50
33	CANELA CHINA A GRANEL	KLG	5
34	CANELA EN POLVO A GRANEL	KLG	10
35	PALILLO MOLIDO A GRANEL	KLG	10
36	PIMIENTA ENTERA EN GRANO	KLG	20
37	AJONJOLI	KLG	150
38	PAPRIKA A GRANEL	KLG	150
39	ESENCIA DE VAINILLA X 1 L	UNIDAD	50
40	VINAGRE BLANCO X 1 L	UNIDAD	350



41	CHOCOLATE EN BARRA X 300 G	UNIDAD	100
42	MERMELADA X 1 kg	UNIDAD	350
43	CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 820 g	UNIDAD	500
44	ALMENDRA PELADA	KLG	25
45	COCO RALLADO	KLG	30
46	GUINDON	KLG	100
47	HIGO SECO	KLG	100
48	PASA SIN PEPA X 10 kg	UNIDAD	20
49	MANI ENTERO	KLG	250
50	PECANA PELADA	KLG	10
51	ACEITUNA NEGRA A GRANEL	KLG	500
52	LECHE CONDENSADA X 400 g APROX.	UNIDAD	300
53	CREMA DE LECHE X 1 L	UNIDAD	200
54	LECHE ENTERA EN POLVO X 96 g APROX.	UNIDAD	300
55	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX.	UNIDAD	11000
56	LECHE EVAPORADA SEMI DESCREMADA 400 g APROX.	UNIDAD	7000
57	MARGARINA X 10 KG.	UNIDAD	10
58	GALLETA VAINILLA X 37 - 40 g APROX.	UNIDAD	1000
59	GALLETA DE SODA A GRANEL X 3 kg	UNIDAD	40
60	ALGARROBINA X 500 mL	UNIDAD	20
61	CHANCACA EN CHIPA	UNIDAD	50
62	FLAN INSTANTANEO X 250 g	UNIDAD	700
63	COLAPIZ X 20 g	UNIDAD	250
64	GELATINA X 150 g	UNIDAD	1200
65	MAYONESA X 1 KG	UNIDAD	50
66	MOSTAZA X 4 kg	UNIDAD	12

67	SALSA DE OSTION X 1 L	UNIDAD	100
68	SILLAO X 500 mL	UNIDAD	450
69	KETCHUP X 4 kg	UNIDAD	12
70	AJÍ PANCA SECO (AL PESO)	KLG	100
71	PAPA SECA	KLG	200
72	HONGO SECO	KLG	10
73	ARVEJA VERDE SECA ENTERA	KLG	50
74	FRIJOL OJO DE PALOMA	KLG	300
75	SOYA ENTERA	KLG	150
76	ANIS ENTERO (AL PESO)	KLG	50
77	TE A GRANEL	KLG	25
78	LAUREL (AL PESO)	KLG	5
79	ANIS FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	5
80	MANZANILLA FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	6
81	TE FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	7
82	FILETE DE ATUN X 180 Gr.	UNIDAD	1500
83	FIDEOS CORTOS PARA SOPA	KLG	1000

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Formato N° 02 “Solicitud y Aprobación de Expediente de Contratación”, por el Director Ejecutivo de la Entidad, con fecha 10-02-2022.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios.

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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



1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

Sin modalidad

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

Según información del Resumen Ejecutivo NO se distribuirá la buena pro.

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de tres (03) días calendario, a partir del día siguiente de la suscripción de contrato, en dos armadas según el cronograma establecido en el expediente de contratación, cuyo detalle es el siguiente:

Primera Entrega: 50% del total de la cantidad de cada uno de los productos que conforman el ítem paquete de abarotes, en un plazo máximo de tres (03) días calendario, a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.

Segunda Entrega: 50% del total de la cantidad de cada uno de los productos que conforman el ítem paquete de abarotes, el 15 de setiembre, en estricta coordinación con el área usuaria, (dicho plazo podrá ser modificado según necesidad y disponibilidad de almacén del Departamento de Nutrición y Dietética, el cual será comunicado al contratista con una anticipación de 10 días calendario, para su internamiento.

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 0.10 céntimos, por cada hoja que conforma las bases administrativas, el mismo que se cancelará en la caja de la entidad y recabar las bases en la oficina de logística del Hospital Regional de Ayacucho, sito en Av. Daniel Alcides Carrion S/N-Distrito de Andrés Bello Cáceres –Ayacucho-Huamanga, **en el horario de lunes a viernes de 08:00 hasta 14:00 horas.**

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° 31365 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2022
- Ley N°31366 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del Año Fiscal 2022.
- Ley N° 31367 Ley de Endeudamiento del Sector Publico para el año Fiscal 2022.
- TUO de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento, modificado mediante Decreto Supremo N° 377-2019-EF. - Directivas del OSCE.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- 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° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.

- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE - Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Código Civil.

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



CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos², 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 – PIDE³ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

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

² La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

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

- e) Adicionalmente a la Declaración Jurada del Anexo N° 03, el contratista, deberá presentar la siguiente documentación:
- Acreditar el vehículo cerrado modelo furgón u otros similares (propio o alquilado), con copia de tarjeta de propiedad o contrato o compromiso de alquiler del vehículo.
- f) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**⁴
- g) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- h) El precio de la oferta en soles debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE.

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

En el caso de procedimientos convocados a suma alzada únicamente se debe adjuntar el Anexo N° 6, cuando corresponda indicar el monto de la oferta de la prestación accesoria o que el postor goza de alguna exoneración legal.

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁵.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N°10)**.

Advertencia

⁴ 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.

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



El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápite "Documentos para la admisión de la oferta", "Requisitos de calificación" y "Factores de evaluación".

2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

N ° de Cuenta : 0401-028803
Banco : BANCO DE LA NACIÓN
N° CCI⁶ : 01840100040102880305

2.4. 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 – PIDE⁷ 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) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁸.
- i) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁹.
- j) Documentación que acredite datos del personal clave encargado de realizar la entrega, incluye constancia o certificado de buena salud vigente (prueba de examen COVID – 19) que indique que se encuentra negativo y en buen estado de salud.
- k) Certificado de fumigación del vehículo que transportará los bienes alimentarios (abarrotes) realizado por una empresa autorizada.
- l) Copia del SOAT vigente del vehículo que transportará los bienes alimentarios (abarrotes).
- m) Declaración jurada de compromiso de canje y/o reposición, en caso de encontrarse deficiencias en el producto, de no mayor de un (01) día calendario, teniendo en cuenta la

⁶ En caso de transferencia interbancaria.

⁷ 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/>

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

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

- n) calidad del producto.

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

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya¹⁰.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Mesa de partes de la Unidad de Logística del Hospital Regional de Ayacucho, sito en Av. Daniel A. Carrión S/N-Distrito de Andrés Avelino Cáceres.

2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en forma parcial, según reporte de cantidad efectiva ingresada al Almacén del Departamento de Nutrición, previo informe de conformidad emitido por la Jefa del Departamento de Nutrición y Dietética y firma en la guía de remisión del Responsable de Almacén General.

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

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

- Recepción del Almacenero General de la Entidad.
- Informe del funcionario responsable del Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en la unidad de Logística del Hospital Regional de Ayacucho, sito en Av. Daniel A. Carrión S/N-Distrito Unidad de Andrés Avelino Cáceres - Ayacucho-Huamanga.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

N°	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
	N	AD	DE MED.	
1	ACEITUNA NEGRA A GRANEL	500	Kg.	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: Negra, de botija. - Presentación: Potes de plástico. - Calidad: Extra, color uniforme y olor sui generis, tamaños grandes, maduros. - Características: sanas y limpias, sin síntomas de fermentación. - El contenido de aceitunas y líquido de cobertura no deberá ser inferior en ningún envase al 90% del volumen del mismo.
2	AJI PANCA SECO SIN PEPA (AL PESO)	100	KILOS	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: Baya alargada, seco y grande. - Sin pepas. - Presentación: A granel, en bolsas de polietileno - Calidad: De primera. - Aspecto: arrugado y brillante. - Color: rojo oscuro. - Sabor: Muy picante y característico - Olor: Aromático, característico y natural. - Requisitos: Los frutos deberán presentarse limpias, enteras y sanos. - El producto deberá estar libre de insectos, fragmentos de insectos. - Estar exentas de manchas oscuras internas. - Tamaño uniforme aproximadamente.
3	AJONJOLI	150	KILOS	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: semilla ovalada plana. - Presentación: A granel, en sacos de yute de primer uso - Calidad: De primera. - Con registro sanitario - Sabor: Característico del producto - Olor: Característico del producto - Sin impurezas (piedras, otras semillas, parásitos).
4	ALMENDRA	25	KILOS	<ul style="list-style-type: none"> - Almendras sin cáscara. - Debidamente seleccionada. - Color: pardo a marrón característico. - Olor: característico, sin olores extraños. - Sabor: característico al producto. - Textura: firme. - Envases flexibles. - Con registro sanitario. - Vida útil: 6 meses en buenas condiciones de almacenamiento.

5	ALGARROBI NA X BOTELLA	20	BOTEL LA	<ul style="list-style-type: none"> - Es un jarabe procedente de la extracción de la pulpa de algarroba. - Presentación: botella de 500 gr. - Color: marrón oscuro, brillante. - Viscoso de sabor dulce. - Ingredientes: Algarrobo, azúcar y agua. - Con registro sanitaria
6	ANIS A GRANEL	50	KILOS	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: entero a granel nacional. - Presentación: Envasado en sacos de polipropileno o bolsas de papel. - Calidad: De primera, libre de impurezas y cuerpos extraños. - Color: Marrón. - Sabor: Característico del producto. - Olor: Característico agradable. - Requisitos: Granos aromáticos, presentar muestra.
7	ANIS FILTRANTE X 100 SOBRES	5	CAJA	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: Sobre nacional. - Presentación: Cajas de cartón con 100 sobres de papel filtrante. - Calidad: De primera, libre de impurezas y cuerpos extraños. - Color: Amarillo claro a pardo amarillento. - Sabor : Característico a la especie - Olor: Característico del producto - Requisitos : Presentar muestra. - Vida útil 24 meses.
8	AVENA X 10 KILOS	70	BOLSA S	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: Hojuelas de tamaño mediano - Presentación: Embolsados en paquetes de 10 Kg. cerrados herméticamente. - Calidad: Cumplimiento de las Normas Técnicas Nacionales – Indecopi 205.050 - Requisitos: Registro sanitario vigente. - Vencimiento mínimo seis meses. - Apariencia: libre de polvillo, grumos y materiales extraños. - Color: Beige / Crema - Sabor: Característico de avena, con ausencia de sabores extraños. - Olor: Aroma fresco, característico de avena tostada. Tamaño Uniforme
9	CAFE INSTANTAN EO X FRASCO DE 400 GR	50	UND.	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: Polvo - Envase: vidrio transparente - Olor: característico - Color: café - Aroma: A café - Debe ser 100 % café. - Sabor: amargo
10	CANELA EN POLVO A GRANEL	10	KILOS	<ul style="list-style-type: none"> - Aspecto: Molido. - Color: De marrón rojizo a un marrón cuero. - Olor: Característico. Ausencia de olores extraños - Sabor: Característico. Ausencia de sabores extraños - Calidad: primera. - Con registro sanitario.
11	CANELA CHINA EN	5	KG.	<ul style="list-style-type: none"> - Apariencia: polvo fino libre de materias extrañas. - Sabor – olor: fuerte característico. - Color: café rojizo Humedad: 9.2 % máx.

	POLVO A GRANEL			<ul style="list-style-type: none"> - Calidad: primera - Con registro sanitario. 																																																
12	CANELA ENTERA	50	KILOS	<ul style="list-style-type: none"> - Color: Marrón rojizo a marrón cuero. - Olor: Característico agradable. - Sabor: Característico. - Apariencia: Corteza del árbol de la canela, entera en rajas - Envase: En sacos de polipropileno o bolsas de papel multipliego. - Tiempo de vida útil: Vida útil 12 meses. - Calidad: primera - Con registro sanitario 																																																
13	CHANCACA EN CHIPA X 8 UND. TAPAS	50	UNIDA D	<ul style="list-style-type: none"> - Color: Marrón Oscuro - Aroma: Característico - Sabor: Dulce - Presentación: En forma de tapas de chancaca, contenidos en canastas. - Apariencia: Granulada - Libre de infestación de insectos vivos, muertos o presencia de mohos o levaduras. - Calidad: de primera. 																																																
14	CHOCOLAT E BARRA SIN AZÚCAR X 300 G	100	UND.	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación: Bolsas de polietileno de alta densidad u otro material apropiado para proteger el producto de la contaminación. - Color : Marrón Oscuro - Aroma : Característico - Sabor : Característico - Calidad: de primera. - Información nutricional: <table border="1"> <thead> <tr> <th>cantidad</th> <th>100 g</th> <th>6.25 g</th> <th>*%VD/DV</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía kcal/kj</td> <td>620/2596</td> <td>39/162</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>Grasa Totales</td> <td>49 g</td> <td>3 g</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>Grasa saturadas</td> <td>31 g</td> <td>2 g</td> <td>7%</td> </tr> <tr> <td>Grasa monoinsat</td> <td>16 g</td> <td>1 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasas poliinsat</td> <td>2 g</td> <td>0 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasas trans</td> <td>0 g</td> <td>0 g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Sodio</td> <td>0 mg</td> <td>0 mg</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Carb. Disponible</td> <td>35 g</td> <td>2 g</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Azucares totales</td> <td>0 g</td> <td>0 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fibra dietética</td> <td>0 g</td> <td>0 g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Proteína</td> <td>11 mg</td> <td>1 mg</td> <td>1%</td> </tr> </tbody> </table> <p>*No es fuente significativa de Vit. A, Vit. C, calcio y hierro. Los porcentajes del valor diario (VD) están basados en una dieta de 2000 kcal. Referidos a la porción de 6.25 g.</p>	cantidad	100 g	6.25 g	*%VD/DV	Energía kcal/kj	620/2596	39/162	2%	Grasa Totales	49 g	3 g	4%	Grasa saturadas	31 g	2 g	7%	Grasa monoinsat	16 g	1 g		Grasas poliinsat	2 g	0 g		Grasas trans	0 g	0 g	0%	Sodio	0 mg	0 mg	0%	Carb. Disponible	35 g	2 g	1%	Azucares totales	0 g	0 g		Fibra dietética	0 g	0 g	0%	Proteína	11 mg	1 mg	1%
cantidad	100 g	6.25 g	*%VD/DV																																																	
Energía kcal/kj	620/2596	39/162	2%																																																	
Grasa Totales	49 g	3 g	4%																																																	
Grasa saturadas	31 g	2 g	7%																																																	
Grasa monoinsat	16 g	1 g																																																		
Grasas poliinsat	2 g	0 g																																																		
Grasas trans	0 g	0 g	0%																																																	
Sodio	0 mg	0 mg	0%																																																	
Carb. Disponible	35 g	2 g	1%																																																	
Azucares totales	0 g	0 g																																																		
Fibra dietética	0 g	0 g	0%																																																	
Proteína	11 mg	1 mg	1%																																																	

15	CLAVO DE OLOR	50	KILOS	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: a granel. - Presentación: envasado en bolsas de papel - Calidad: de primera. - Olor: aromático, característico del clavo - Color: café característico. - Sabor fuerte, aromático, característico del clavo - Libre de impurezas y cuerpos extraños. - Aspecto: forma alargada. - Humedad: 15.0 % máx.
16	COCO RALLADO FINO	30	KILOS	<ul style="list-style-type: none"> - Color: blanco - Sabor: característico dulce - Olor: característico suave. - Textura: tiras y/o gránulos - Apariencia: rallado fino homogéneo - Envase: bolsa de 1 kilo polietileno. - Con registro sanitario.
17	COCOA EN POLVO X 220 G	50	UND.	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación: potes de 220 gramos. - Color: Marrón - Olor: Característico, libre de olores extraños. - Sabor: Natural, poco amargo y suave al paladar, libre de sabores extraños - Homogéneo, sin presencia de grumos o partículas extrañas. - Tamaño de la porción: 1cucharada, Calorías: 602, Grasas: 0g, Carbohidratos: 0g, Proteínas: 0g
18	COLAPIZ X 20 SOBRES G	250	UND.	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: polvo instantáneo. - Presentación: en sobres x 20 gr. Herméticamente sellados. - Color: transparente con más de 95% de pureza seguridad registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo con 01 año. - Calidad: al disolverse no debe de dejar grumos de primera.
19	COMINO ENTERO	25	KILOS	<ul style="list-style-type: none"> - Color: Pardo amarillento propio de la especia. - Olor: El habitual y propio, sin olor extraño. - Aspecto: El propio de la especia. - Sabor: El propio, penetrante, picante y algo amargo. - Calidad: de primera. - Con registro sanitario.
20	CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 820G	500	UND	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: en conserva, partidos en mitades en almíbar. - Presentación: cajas por 12 latas con un peso neto de 820 grs. Cada uno. - Sin colorantes, ni preservantes. - El envase no debe presentar abolladuras, ni oxidación deberá tener inscrito la marca, calidad, procedencia, fecha de producción, fecha límite de consumo, registro sanitario, peso neto y peso bruto. - Presentar muestra. - Aroma: intenso y característico del durazno maduro y sano. - Color: intenso y homogéneo, característico del durazno. - Sabor: característico e intenso del durazno maduro y sano. - Libre de cualquier sabor extraño.

				<ul style="list-style-type: none"> - Apariencia: uniforme, libre de materiales extraños, admitiéndose una separación de fases y la presencia mínima de trozos, partículas oscuras propias del durazno. - Información nutricional: <table border="1"> <tr> <td colspan="3">Porción: ½ taza (140 g)</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Porciones por envase: aprox. 6</td> </tr> <tr> <td></td> <td>100 g</td> <td>1 porción</td> </tr> <tr> <td>Energía (kcal)</td> <td>78</td> <td>109</td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>0.9</td> <td>1.3</td> </tr> <tr> <td>Grasa total (g)</td> <td>0.1</td> <td>0.1</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono Disp. (g)</td> <td>18.4</td> <td>25.8</td> </tr> <tr> <td>Azúcares totales (g)</td> <td>17.9</td> <td>25.1</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td>8.0</td> <td>11.2</td> </tr> </table>	Porción: ½ taza (140 g)			Porciones por envase: aprox. 6				100 g	1 porción	Energía (kcal)	78	109	Proteínas (g)	0.9	1.3	Grasa total (g)	0.1	0.1	Hidratos de carbono Disp. (g)	18.4	25.8	Azúcares totales (g)	17.9	25.1	Sodio (mg)	8.0	11.2
Porción: ½ taza (140 g)																															
Porciones por envase: aprox. 6																															
	100 g	1 porción																													
Energía (kcal)	78	109																													
Proteínas (g)	0.9	1.3																													
Grasa total (g)	0.1	0.1																													
Hidratos de carbono Disp. (g)	18.4	25.8																													
Azúcares totales (g)	17.9	25.1																													
Sodio (mg)	8.0	11.2																													
21	ESENCIA DE VAINILLA X 1 LITRO	50	BOTELLA	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: esencia negra de vainilla. - Presentación: botella de 1 litro. - Características: líquida y libre de sustancias extrañas - Rotulado del envase deberá indicar marca, procedencia, registro sanitario, peso, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto. - Deberá presentarse muestra. - Calidad de primera, elaborada con vainilla que cumpla con la NTP 209.189 - Olor: característico - Ingredientes: Agua, azúcar, alcohol, color caramelo, vainilla y saborizantes. 																											
22	FLAN INSTANTANEO X 250 G	700	BOLSITAS	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: granulado de vainilla. - Calidad de primera. - Olor: característico. - presentación: bolsa de polietileno resistente x 95 gr. cada uno y herméticamente sellados. El rotulado del envase debe indicar marca, procedencia, registro sanitario, peso y fecha de vencimiento del producto. - Calidad: de primera, polvo uniforme sin grumos, libres de todo cuerpo extraño e impurezas - Vencimiento, veinticuatro meses. - Información nutricional: <table> <tr> <td>Carbohidratos 5 g</td> <td>Fibra dietética 0 g</td> </tr> <tr> <td>Azúcar 9 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasas 5 g</td> <td>Proteínas 0 g</td> </tr> <tr> <td>Saturadas 10 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Poliinsaturados 0 g</td> <td></td> </tr> </table>	Carbohidratos 5 g	Fibra dietética 0 g	Azúcar 9 g		Grasas 5 g	Proteínas 0 g	Saturadas 10 g		Poliinsaturados 0 g																		
Carbohidratos 5 g	Fibra dietética 0 g																														
Azúcar 9 g																															
Grasas 5 g	Proteínas 0 g																														
Saturadas 10 g																															
Poliinsaturados 0 g																															

				<p>Monoinsaturados 0 g</p> <p>Trans 0 g</p> <p>Sodio 0 mg Potasio 0 mg</p> <p>Colesterol 4 mg Vitamina A 0 %</p> <p>Vitamina C 0 % Calcio 15 %</p> <p>Hierro 0 %</p> <p>Los porcentajes están basados en una dieta de 2000 calorías al día.</p>										
23	GALLETA SODA A GRANEL X 3 KILOS	40	CAJAS	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: De soda. - Presentación: Caja por 3 kilos cerrados herméticamente. - Calidad: De primera. - Color y textura característico, crocantes y sin presencia de humedad. - Requisitos: Registro Sanitario vigente. - Vencimiento, mínimo seis meses. 										
24	GALLETA VAINILA X 216 PAQUETES	1000	PAQUETES	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación/Empaque: Paquete - Descripción Técnica: galletas dulces sabor vainilla. - Unidades por paquete: 6 - Porción sugerida: 37 g - Azúcares por porción: 8 g - Calorías por porción: 160 kcal. - Carbohidratos por porción 28 g. - Grasas por porción: 4 kcal - Porciones por envase: 6 - Proteína por porción: 150 mg - Sodio por porción: 150 mg. 										
25	GELATINA X 150 G.	1200	UND.	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: granulado. - Sabores surtidos. - Presentación: embolsada x 150 gr y rotulada según la NTP. 209.038:2003. - Seguridad: registro sanitario vigente y fecha de vencimiento, mínimo 06 meses. - Características: libre de sustancias y cuerpos extraños. - Presentar muestra. - Calidad: cumplir con la NTP. 209.231:1985 - Información nutricional: Calorías: 30 kcal. <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th></th> <th>% Valor Diario</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa total 0 g</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Sodio 15 mg</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>Carbohidrato total 6 g</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>Azucares totales 6 g</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		% Valor Diario	Grasa total 0 g	0%	Sodio 15 mg	1%	Carbohidrato total 6 g	2%	Azucares totales 6 g	
	% Valor Diario													
Grasa total 0 g	0%													
Sodio 15 mg	1%													
Carbohidrato total 6 g	2%													
Azucares totales 6 g														

					<table border="1"> <tr> <td>Proteína 1 g</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>Vitamina C</td> <td>15%</td> </tr> </table>	Proteína 1 g	2%	Vitamina C	15%
Proteína 1 g	2%								
Vitamina C	15%								
26	GUINDON CATEGORIA EXTRA X 10 CAJA	100	UND.	<ul style="list-style-type: none"> - Color: Café característico - Olor: Característico, libre de olores extraños. - Sabor: característico. - Textura: Característico al producto Suave – Firme - Tipo: seco - Presentación: embolsado de 10 a 20 kr. Y rotulado según la NTP. 209.038:2003. - Fruto grande entero, limpio y sin impurezas. - Seguridad: fecha de vencimiento mínimo 06 meses. - Calidad: de primera 					
27	HARINA DE CHUÑO X 25 KG	40	BOLSA	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad: De primera. - Tipo: ingles - Presentación en bolsas de papel herméticas selladas de 25 a 50 kilos cada uno. - El rotulado deberá indicar: marca, procedencia, registro sanitario, peso, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto. - Características: textura suave - Color blanco brillante - Libre de impurezas. 					
28	HARINA PREPARAD A	250	KILO	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación/Empaque: Bolsa - Azúcares Por Porción: 1 - Calorías Por Porción: 110 - Carbohidratos Por Porción: 22 - Grasas Por Porción: 0 - Proteínas Por Porción: 3 - Sodio Por Porción: 160 - Composición/Origen: harina de trigo - Ingredientes: Harina de trigo - Almacenamiento: Lugar Fresco y Seco - Contenido Neto: 1000 					
29	HARINA DE TRIGO X 50 KG	5	SACO	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad: De primera. - Tipo: harina especial. Obtenida de la molienda del grano de trigo, seleccionado y limpio. - Presentación: en sacos de tocuyo o bolsas de papel de primer uso por 50 kg. Y rotulado según la NTP 209.038: 2003. - Calidad: especial, cumplir con las normas itintec 205.027/itintec 205.009 - Seguridad: registro sanitario y fecha de vencimiento, mínimo 06 meses. - Características: polvo fluido de color blanco marfil, fortificada con hierro y libre de cuerpos extraños. 					
30	HIGO SECO CATEGORIA EXTRA	100	KILOS	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: seco. - Calidad de primera. - Olor, color y sabor característico libre de impurezas. - Tamaño grande y uniforme. - Presentación: bolsa de polietileno transparente y resistente x 10 kg. Cada uno. 					

				<ul style="list-style-type: none"> - El rotulado del envase debe indicar peso, y fecha límite de consumo. - Presentar muestras. - Con registro sanitario. 																																				
31	HONGO SECO CATEGORIA EXTRA	10	KILOS	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad de primera. - Tipo: comestible seco. - Presentación: embolsado por x 100 gr. Hasta 250 gr. Y rotulado según la NTP. 209.038:2003. - Seguridad: fecha de vencimiento mínimo 06 meses. - Características: tamaño uniforme y libre de impurezas. - Calidad: cumplir con la NTP. 209.063-1974. - Con registro sanitario. 																																				
32	KETCHUP X 4 KG EL BALDE	12	UND.	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad de primera - Aspecto y color rojo característico - Sabor y olor característico, libre de presencias extrañas - Vida útil: 18 meses desde la fecha de fabricación indicada en el envase. 																																				
33	LAUREL DE PRIMERA CALIDAD	5	KILOS	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad de primera - Tipo: hoja seca. - Presentación: embolsado x100 gr. Hasta 250 grs. Y rotulado según la NTP. 209.038:2003. - Seguridad: fecha de vencimiento mínimo 06 meses. - Características: hoja entera, limpia y libre de sustancias muestra. - Con registro sanitario. 																																				
34	CREMA DE LECHE X 1LITRO	200	BOLSAS	<ul style="list-style-type: none"> - Descripción: La crema de leche es una sustancia de consistencia grasa y tonalidad blanca que se encuentra de forma emulsionada. La crema es un producto lácteo derivado de la leche, que se caracteriza por ser más untuosa. - Presentación: tetra pack de 1 litro. - Información nutricional (100 gr.) Tamaño de porción: 15 ml Cantidades por porción: Energía (kcal) :52 Energía de la grasa (kcal): 49 <table border="1" data-bbox="758 1534 1508 2060"> <thead> <tr> <th></th> <th>100 ml</th> <th>Porción</th> <th>%RD*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa Total (g)</td> <td>36.0</td> <td>5.4</td> <td>7%</td> </tr> <tr> <td>Grasa saturada (g)</td> <td>21.9</td> <td>3.3</td> <td>16%</td> </tr> <tr> <td>Grasa mono insaturados (g)</td> <td>10.3</td> <td>1.5</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasas poliinsaturados (g)</td> <td>1.5</td> <td>0.2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa trans (g)</td> <td>1</td> <td>0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Colesterol (mg)</td> <td>76</td> <td>11</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td>76</td> <td>11</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales</td> <td>3.5</td> <td>0.5</td> <td>4%</td> </tr> </tbody> </table>		100 ml	Porción	%RD*	Grasa Total (g)	36.0	5.4	7%	Grasa saturada (g)	21.9	3.3	16%	Grasa mono insaturados (g)	10.3	1.5		Grasas poliinsaturados (g)	1.5	0.2		Grasa trans (g)	1	0		Colesterol (mg)	76	11	4%	Sodio (mg)	76	11	4%	Carbohidratos totales	3.5	0.5	4%
	100 ml	Porción	%RD*																																					
Grasa Total (g)	36.0	5.4	7%																																					
Grasa saturada (g)	21.9	3.3	16%																																					
Grasa mono insaturados (g)	10.3	1.5																																						
Grasas poliinsaturados (g)	1.5	0.2																																						
Grasa trans (g)	1	0																																						
Colesterol (mg)	76	11	4%																																					
Sodio (mg)	76	11	4%																																					
Carbohidratos totales	3.5	0.5	4%																																					

					Fibra dietaria	0	0	0%																																
					Azúcares totales (g)	3.5	0.5	1%																																
					Azúcares añadidos (g)	0	0																																	
					Proteínas (g)	1.8	0.3	1%																																
					*Los porcentajes del requerimiento diario (%RD) indican en cuanto contribuye un nutriente en una porción de alimento para una dieta. Se utilizan 2000 kcal por día para consejos generales. Aporte de nutrientes expresados con % RD según CODEX/FDA/UE.																																			
35	LECHE ENTERA EN POLVO X 120 G	300	UND.	<p>- Descripción: Sabor dulce cremoso Olor lácteo característico Color blanco-amarillento, homogéneo, característico del producto Apariencia homogénea sin material particulado. Aspecto: Polvo fino homogéneo Bolsa interna de polietileno y bolsa de papel kraft multilaminada con barrera anti humedad. Peso neto de 120 gr. DSN°007-2017-MINAGRI</p> <p>- Información nutricional (100 gr.) Energía: 117 kcal Energía de la grasa: 56 kcal</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>100 g</th> <th>Porción</th> <th>%RD*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa Total (g)</td> <td>26.0</td> <td>6.2</td> <td>8%</td> </tr> <tr> <td>Grasa saturada (g)</td> <td>15.8</td> <td>3.8</td> <td>19%</td> </tr> <tr> <td>Grasas Trans (g)</td> <td>0.6</td> <td>0.2</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Colesterol (mg)</td> <td>66</td> <td>16</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td>400</td> <td>96</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales</td> <td>38.5</td> <td>9.2</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Azúcares totales (g)</td> <td>38.5</td> <td>9.2</td> <td>10%</td> </tr> </tbody> </table>		100 g	Porción	%RD*	Grasa Total (g)	26.0	6.2	8%	Grasa saturada (g)	15.8	3.8	19%	Grasas Trans (g)	0.6	0.2		Colesterol (mg)	66	16	5%	Sodio (mg)	400	96	5%	Carbohidratos totales	38.5	9.2	3%	Fibra dietaria	0	0	0%	Azúcares totales (g)	38.5	9.2	10%
	100 g	Porción	%RD*																																					
Grasa Total (g)	26.0	6.2	8%																																					
Grasa saturada (g)	15.8	3.8	19%																																					
Grasas Trans (g)	0.6	0.2																																						
Colesterol (mg)	66	16	5%																																					
Sodio (mg)	400	96	5%																																					
Carbohidratos totales	38.5	9.2	3%																																					
Fibra dietaria	0	0	0%																																					
Azúcares totales (g)	38.5	9.2	10%																																					

				<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Azúcares añadidos (g)</td> <td>0</td> <td>0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>25.0</td> <td>6.0</td> <td>12%</td> </tr> <tr> <td>Calcio (,g)</td> <td>915</td> <td>220</td> <td>22%</td> </tr> <tr> <td>Fosforo (mg)</td> <td>700</td> <td>168</td> <td>24%</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (ug RE)</td> <td>825</td> <td>198</td> <td>25%</td> </tr> <tr> <td>Vitamina C (mg)</td> <td>10</td> <td>2.4</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>Vitamina D (ug)</td> <td>10</td> <td>2.4</td> <td>48%</td> </tr> </tbody> </table> <p>*Los porcentajes de recomendación diaria (%RD) indican la contribución de un nutriente en una porción de alimento en una porción de alimento en una dieta. Como recomendación nutricional general se indica la ingesta de 2000 kcal al día aporte de nutrientes expresados con % RD según CODEX/FDA/UE.</p>	Azúcares añadidos (g)	0	0		Proteínas (g)	25.0	6.0	12%	Calcio (,g)	915	220	22%	Fosforo (mg)	700	168	24%	Vitamina A (ug RE)	825	198	25%	Vitamina C (mg)	10	2.4	2%	Vitamina D (ug)	10	2.4	48%
Azúcares añadidos (g)	0	0																														
Proteínas (g)	25.0	6.0	12%																													
Calcio (,g)	915	220	22%																													
Fosforo (mg)	700	168	24%																													
Vitamina A (ug RE)	825	198	25%																													
Vitamina C (mg)	10	2.4	2%																													
Vitamina D (ug)	10	2.4	48%																													
36	LECHE EVAPORADA X 400G APROX.	11000	UND.	<p>- Descripción: La leche evaporada se obtiene mediante la eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con el requisito de composición estipulado en NTP 202.002.2007, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero de la leche.</p> <p>- Características sensoriales: Color: Blanco a crema Olor: Agradable libre de olores extraños. Sabor: Agradable característico, ligeramente dulce y libred de sabores extraños a su naturaleza.</p> <p>- Información nutricional (100 gr.) Energía: 132 kcal Energía de la grasa: 68 kcal</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>100 g</th> <th>%RD*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa Total (g)</td> <td>7.5</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>Grasa Insaturada (g)</td> <td>4.7</td> <td>23%</td> </tr> <tr> <td>Grasas Trans (g)</td> <td>0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Colesterol (mg)</td> <td>22</td> <td>7%</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td>100</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales</td> <td>10</td> <td>4%</td> </tr> </tbody> </table>		100 g	%RD*	Grasa Total (g)	7.5	10%	Grasa Insaturada (g)	4.7	23%	Grasas Trans (g)	0		Colesterol (mg)	22	7%	Sodio (mg)	100	5%	Carbohidratos totales	10	4%							
	100 g	%RD*																														
Grasa Total (g)	7.5	10%																														
Grasa Insaturada (g)	4.7	23%																														
Grasas Trans (g)	0																															
Colesterol (mg)	22	7%																														
Sodio (mg)	100	5%																														
Carbohidratos totales	10	4%																														

				<table border="1"> <tr> <td>Fibra dietaria</td> <td>0</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Azucares totales (g)</td> <td>10</td> <td>11%</td> </tr> <tr> <td>Azucares añadidos (g)</td> <td>0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>6</td> <td>12%</td> </tr> <tr> <td>Calcio (,g)</td> <td>220</td> <td>22%</td> </tr> <tr> <td>Fosforo (mg)</td> <td>180</td> <td>26%</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (ug RE)</td> <td>240</td> <td>30%</td> </tr> <tr> <td>Vitamina C (mg)</td> <td>5</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>Vitamina D (ug)</td> <td>1.5</td> <td>30%</td> </tr> </table> <p>*Los porcentajes de requerimiento diario (%RD) indican la contribución de un nutriente en una porción de alimento en una dieta diaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Envase: Envases de hojalata electrolítica, íntegros, limpios, sin abolladuras, sellados herméticamente y con barniz epóxido interior que aislé el producto respecto al envase metálico, de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto y no transmitirá a este sabores, colores y olores extraños. - Vida útil: Mínimo tres meses a partir de la fecha de producción - Presentación: latas de 400 g - Seguridad: registro sanitario vigente y vencimiento mínimo 060 meses. - Características: las latas no deben presentar abolladuras ni oxidación. Muestra. Calidad de primera: cumplir con la NTP. 202.002-2001. 	Fibra dietaria	0	0%	Azucares totales (g)	10	11%	Azucares añadidos (g)	0		Proteínas (g)	6	12%	Calcio (,g)	220	22%	Fosforo (mg)	180	26%	Vitamina A (ug RE)	240	30%	Vitamina C (mg)	5	5%	Vitamina D (ug)	1.5	30%
Fibra dietaria	0	0%																													
Azucares totales (g)	10	11%																													
Azucares añadidos (g)	0																														
Proteínas (g)	6	12%																													
Calcio (,g)	220	22%																													
Fosforo (mg)	180	26%																													
Vitamina A (ug RE)	240	30%																													
Vitamina C (mg)	5	5%																													
Vitamina D (ug)	1.5	30%																													
37	LECHE DESCREMA DA X 400 G APROX.	7000	UND.	<ul style="list-style-type: none"> - Características sensoriales: Color: Blanco a crema Olor: Agradable libre de olores extraños. Sabor: Agradable característico, ligeramente dulce y libredre sabores extraños a su naturaleza. Tipo: descremada. Presentación: tarro de 400 g herméticamente cerrados Seguridad: registro sanitaria vigente. Fecha de vencimiento, mínimo seis meses. - Información nutricional (100 gr.) Energía: 109 kcal Energía de la grasa: 36 kcal <table border="1"> <tr> <td></td> <td>100 g</td> <td>%RD*</td> </tr> </table>		100 g	%RD*																								
	100 g	%RD*																													

				<table border="1"> <tbody> <tr> <td>Grasa Total (g)</td> <td>4.0</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>Grasa saturada (g)</td> <td>2.5</td> <td>12%</td> </tr> <tr> <td>Grasas Trans (g)</td> <td>0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Colesterol (mg)</td> <td>12</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td>110</td> <td>6%</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales</td> <td>11.5</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria</td> <td>0</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>Azucares totales (g)</td> <td>11.5</td> <td>13%</td> </tr> <tr> <td>Azucares añadidos (g)</td> <td>0</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>6.8</td> <td>14%</td> </tr> <tr> <td>Calcio (,g)</td> <td>250</td> <td>25%</td> </tr> <tr> <td>Fosforo (mg)</td> <td>210</td> <td>30%</td> </tr> <tr> <td>Vitamina A (ug RE)</td> <td>240</td> <td>30%</td> </tr> <tr> <td>Vitamina C (mg)</td> <td>4</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>Vitamina D (ug)</td> <td>1.5</td> <td>30%</td> </tr> </tbody> </table> <p>*Los porcentajes de recomendación diaria (%RD), indican la contribución de un nutriente en una porción de alimento en una dieta diaria. Como recomendación nutricional general, se indica de 2000 kcal al día.</p> <p>*Aporte de nutrientes expresados con % RD según CODEX/FDA/UE.</p> <p>- Envase: Envases de hojalata electrolítica, íntegros, limpios, sin abolladuras, sellados herméticamente y con barniz epóxido interior que aislé el producto respecto al envase metálico, de materiales adecuados para la conservación y manipuleo del producto y no transmitirá a este sabores, colores y olores extraños.</p> <p>- Vida útil: Mínimo tres meses a partir de la fecha de producción</p>	Grasa Total (g)	4.0	5%	Grasa saturada (g)	2.5	12%	Grasas Trans (g)	0		Colesterol (mg)	12	4%	Sodio (mg)	110	6%	Carbohidratos totales	11.5	4%	Fibra dietaria	0	0%	Azucares totales (g)	11.5	13%	Azucares añadidos (g)	0		Proteínas (g)	6.8	14%	Calcio (,g)	250	25%	Fosforo (mg)	210	30%	Vitamina A (ug RE)	240	30%	Vitamina C (mg)	4	4%	Vitamina D (ug)	1.5	30%
Grasa Total (g)	4.0	5%																																															
Grasa saturada (g)	2.5	12%																																															
Grasas Trans (g)	0																																																
Colesterol (mg)	12	4%																																															
Sodio (mg)	110	6%																																															
Carbohidratos totales	11.5	4%																																															
Fibra dietaria	0	0%																																															
Azucares totales (g)	11.5	13%																																															
Azucares añadidos (g)	0																																																
Proteínas (g)	6.8	14%																																															
Calcio (,g)	250	25%																																															
Fosforo (mg)	210	30%																																															
Vitamina A (ug RE)	240	30%																																															
Vitamina C (mg)	4	4%																																															
Vitamina D (ug)	1.5	30%																																															
38	LEVADURA FRESCA X 25 GR.	5	PAQUETE	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad: de primera - Textura: rústica. - Color: Beige. - Sabor: Característico. - Olor: ligeramente fuerte - Envase primario: Film Trilaminado con aluminio sellado al vacío. - Envase secundario: Caja de cartón corrugado. 																																													
39	LINAZA EN GRANO CATEGORIA PRIMERA	25	KILOS	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad: de primera - Aspecto: Pequeños granos homogéneos sin impurezas - Libre de impurezas y/o partículas extrañas, presentación: embolsada x 05 kg. - El rotulado debe indicar calidad, procedencia y fecha de vencimiento del producto. 																																													

40	MAICENA- ALMIDON DE MAIZX 25 KG	02	BOLSA	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad: de primera - Tipo: fécula de maíz. - Presentación: embolsada por 1 hasta 5 kg y rotulado según la NTP 209.038:2003. - Seguridad: registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 06 meses. - Características: sin grumos, libre de sustancias y materias extrañas. Muestra. - Cumplir con la NTP. 205.053 																				
41	MARGARIN A X 10 KG CATEGORIA PRIMERA	10	CAJA	<ul style="list-style-type: none"> - Color: desde amarillo paja hasta amarillo brillante - Olor: característico - Sabor: Ligeramente salado - Consistencia: Debe ser firme, homogénea y untuosa. - Materia grasa de leche (g/100g), mínimo 80% - Humedad (g/100g) máximo 16% - Sólidos no grasos de la leche (g/100g) máximo 2% - Acidez expresada como ácido oleico (g/100g), máximo 0.3% 																				
42	MANZANILLA A FILTRANTE X 100 UND	6	UNIDA D	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad: de primera - Olor: Sui generis y exento de cualquier olor anormal - Color: Pardo amarillento - Sabor: Característico a la especie - Cajas de cartón frobi con 100 sobres filtrantes, las cuales son celofanadas. - Vida útil 24 Meses 																				
43	MAYONESA X 1 KG	50	KILOS	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: salsa obtenido por emulsificación de aceite(s) vegetal(es) comestible(s) - Presentación: Envasado en sachets de 1 kg. - Información nutricional: Cantidad por porción: Calorías 110 calorías de la grasa <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 80%;"></th> <th style="width: 20%; text-align: right;">%DV*</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grasa total 12 g</td> <td style="text-align: right;">18%</td> </tr> <tr> <td>Grasa saturada 2 g</td> <td style="text-align: right;">10%</td> </tr> <tr> <td>Grasa trans 0 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Colesterol 15 mg</td> <td style="text-align: right;">5%</td> </tr> <tr> <td>Sodio 90mg</td> <td style="text-align: right;">4%</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos totales 2 g</td> <td style="text-align: right;">1%</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietética 0 g</td> <td style="text-align: right;">0%</td> </tr> <tr> <td>Azúcares 0 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteína 0 g</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Vitamina A 0%, vitamina C 0%, calcio 0%, hierro 0%</p> <p>*Porcentajes de valores diarios (VD) están basados en una dieta de 2000 calorías.</p>		%DV*	Grasa total 12 g	18%	Grasa saturada 2 g	10%	Grasa trans 0 g		Colesterol 15 mg	5%	Sodio 90mg	4%	Carbohidratos totales 2 g	1%	Fibra dietética 0 g	0%	Azúcares 0 g		Proteína 0 g	
	%DV*																							
Grasa total 12 g	18%																							
Grasa saturada 2 g	10%																							
Grasa trans 0 g																								
Colesterol 15 mg	5%																							
Sodio 90mg	4%																							
Carbohidratos totales 2 g	1%																							
Fibra dietética 0 g	0%																							
Azúcares 0 g																								
Proteína 0 g																								
44	MERMELADA X 1 KG	350	FRASCO	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad: de primera - Color: rojizo brillante y atractivo - Aroma Típico, sin notas extrañas - Textura Gelificada y homogénea, fácilmente untable y sin apariencia líquida - Consistencia: bien gelificada sin demasiada rigidez 																				

				<ul style="list-style-type: none"> - Olor y sabor característicos a la fresa. - Elaborada en base a pura fruta y con la mejor selección de ellas. - Envase de 1 kg.
45	MOSTAZA X 4 KG CATEGORIA EXTRA	12	BALDE	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad: de primera - Sabor y olor: característico, libre de presencias extrañas - Color: amarillo oro. - Aspecto y color amarillo característico - Vida útil: 18 meses desde la fecha de fabricación indicada en el envase.
46	OREGANO ENTERO SECO A GRANEL	50	KILOS	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: orégano seco. - Presentación: embolsado x 01kilo y rotulado según la NTP. 209.038:2003. - Seguridad: fecha de vencimiento, mínimo 06 meses. - Características: limpio, hojas sanas, libre de sustancias y materias extrañas. - Calidad de primera - Muy aromático y de sabor ligeramente amargo.
47	PALILLO	10	KILOS	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: molido puro - Presentación: embolsado por 500 gr. Hasta 1kg. - Seguridad: registro sanitario vigente y fecha de vencimiento, mínimo 06 meses. - Características: limpio, libre de sustancias y materias extrañas. - Calidad de primera
48	PAPRIKA A GRANEL – SIN PEPA	150	KILOS	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad de primera – sin pepa. - Sabor característico - Olor característico - Color rojo - Se presenta en bolsas de primer uso de 5 Kg. El envase debe ser de polipropileno tejido de primer uso que permiten mantener sus características en su muestreo e inspección y que sea resistente al almacenamiento (manipuleo) y transporte
49	PASA SIN PEPA X 10 KILO	20	CAJA	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad de primera - Tipo: pasas negras, enteras sin semillas, - Calibre: grande - Presentación: envasada por 5 a 10 kg. En caja máster y rotulada según la NTP. 209.038:2003. - Características: sanas, limpias, libre de sustancias y materias extrañas. Calidad de primera: cumplir con la NTP. 209.144,1980
50	PECANA	10	KG	<ul style="list-style-type: none"> - Color pardo a marrón característico - Olor característico sin olores extraños - Sabor característico al producto - Textura firme - Humedad máximo 5% - Envase flexible BOPP/BOPP - Nombre del Producto - Marca- Peso - Fecha de Vencimiento - N° Lote - Ingredientes - Registro sanitario -Datos de la empresa - Condiciones de almacenamiento
51	PIMIENTA ENTERA EN GRANO	20	KILOS	<ul style="list-style-type: none"> - Grano libre de partículas. - De aroma y sabor característico. - Presentación en bolsa plástica de 3 Kg. - fecha de vencimiento vigente - Calidad de primera

52	POLVO DE HORNEAR X 20 G.	250	SOBRES	<ul style="list-style-type: none"> - Apariencia fina y homogénea. Color blanco - Olor agradable - Sabor suave - pH 6.87 - Textura débil - Vida útil doce meses - Calidad de primera. - Información Nutricional: Porción: ¼ cucharadita (0.6 g) Porciones por envase: aprox. 33. Energía/calorías 0 KJ (0kcal), Grasa Total 0 g (0%VD) Sodio 74 MG (3%VD) Carbohidratos totales 0 g (0%VD) Proteína 0 g (0%VD) No es una fuente significativa de calorías de grasa, grasa saturada, grasa trans, azúcares, fibra dietaria, vitamina A, vitamina C, calcio, hierro. Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 8380 KJ (2000 Kcal).
53	SAL YODADA DE COCINA X 25 KG.	80	BOLSA	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: sal de cocina, yodada y fluorada. - Presentación: embolsado por 1 kg. Y rotulado según la NTP. 209.038:2003 - Seguridad: registro sanitario vigente y fecha de vencimiento. - Características: libre de sustancias. - Calidad: de primera, cumplir con la NTP. 209.015,1991
54	SALSA DE OSTEON X 500 ML	100	UND.	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación: frasco medianos de 500 ml. - Registro sanitario vigente. - Fecha de vencimiento mínimo 01 año. - Apariencia: Limpio. - Olor: característico. - Color: característico. - Consistencia: fluida. - Sabor: característico
55	SEMOLA X 25 KG	12	BOLSA	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: de trigo granulado fino. - Presentación: embolsada en saco de tela x 20 kg. Y rotulado según la NTP. 209.038:2003 seguridad: registro sanitario vigente y fecha de vencimiento, mínimo 06 meses. - Características: sin grumos, libre de sustancias y cuerpos extraños. Calidad: de primera, cumplir con la NTP. 205.032,1971
56	SILLAO X 500 CC.	450	UND	<ul style="list-style-type: none"> - Sabor : Salado, agrio, con regusto agradable - Aroma: Con notas fuertes, bien balanceado - Aspecto: Transparente, color marrón rojizo; sin impurezas visibles - Tipo: de soya.

				<ul style="list-style-type: none"> - Presentación: 500 ml herméticamente cerrado con precinto de seguridad. - Calidad: de primera, - Olor, color y sabor característico - Seguridad: registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 01 año. Muestra.
57	TE A GRANEL	25	KILOS	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: hoja negra seca. - Presentación: a granel x 05 kg - Envasado en papel, herméticamente cerrado. - Calidad: de primera. - Fecha de vencimiento, mínimo 06 meses. Muestra.
58	TE FILTRANTE X 100 SOBRES	7	UND	<ul style="list-style-type: none"> - Olor: Sui generis y exento de cualquier olor anormal - Color: marrón - Sabor: Característico a la especie - Cajas de cartón frobi con 100 sobres filtrantes, las cuales son celofanadas y puestas en paquetes de 40 o 10 unidades respectivamente. - Vida útil 24 Meses
59	VINAGRE X BLANCO X 500 CC.	350	UND.	<ul style="list-style-type: none"> - Apariencia Limpio y brillante - Olor: característico, propio de fermentación acética - Color: Incoloro, brillante y uniforme. - Consistencia: fluida. - Sabor: característico. - Calidad de primera.
60	ACEITE DE AJONJOLÍ	100	BOTEL LA	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: Semillas de Ajonjolí. - Presentación: Botella de vidrio de 270 ml, herméticamente cerrado. - Calidad: De primera - Color: líquido claro. - Olor: neutro. - Sabor: neutro. - Características: libre de impurezas y cuerpos extraños, grasa saturada 2.1 g, Trans 0g. - Requisitos: Registro Sanitario Vigente. - Vencimiento mínimo 12 meses
61	ACEITE DE OLIVA	50	BOTEL LA	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: Oliva extra virgen (Semillas de Olivo). - Presentación: Envasado en botella de Vidrio de 500 ML. herméticamente cerrado. - Calidad: color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños, por 1 cucharada de 14 g: calorías 120 kcal, proteína 0gr, hidratos de carbono 0 gr, lípidos 14 gr, %caloría lipídica 100%, grasa poliinsaturada 2 gr, grasa mono insaturada 10 gr, grasa saturada 2 g, 0 colesterol, 0 sodio. - Color: líquido claro. - Olor: neutro. - Sabor: neutro. - Requisitos: Registro Sanitario Vigente. - Fecha de Vencimiento mínimo 24 meses.
62	ARVEJA SECA ENTERA	50	KILOS	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad: Extra. - Presentación bolsas de polietileno de 5 kilos. Que mantenga sus características en su muestreo e inspección y que sea resistente al almacenamiento (manipuleo) y transporte. - Debe contar con autorización sanitaria-SENASA.

	CALIDAD EXTRA			<ul style="list-style-type: none"> - De forma esférica. De tamaño y color uniforme. - Exenta de olores y sabores extraños y de insectos vivos. - Exenta de suciedad.
63	CEBADA ENTERA	150	KILOS	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad: Extra. - Presentación bolsas de polietileno de 5 kilos. Que mantenga sus características en su muestreo e inspección y que sea resistente al almacenamiento (manipuleo) y transporte. - Debe contar con autorización sanitaria-SENASA. - Apariencia: granos enteros de cebada - Consistencia: granular - Olor: típica del producto.
64	CHUÑO ENTERO A GRANEL	300	KILOS	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: a granel, grandes y blancos. - Olor y sabor: característicos del producto. - Color: Blanco característico del producto. - El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil. - Información que se coloque en el rótulo o etiqueta del producto envasado, deberá cumplir NTP 011.400 PERUANA 2007 con la NMP 001 y la NTP 209.038. - Calidad: de primera.
65	FRIJOL OJO DE PALOMA CATEGORIA EXTRA	300	KILOS	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad: Extra. - Presentación bolsas de polietileno de 5 kilos. Que mantenga sus características en su muestreo e inspección y que sea resistente al almacenamiento (manipuleo) y transporte. - Debe contar con autorización sanitaria-SENASA. - Calidad: de primera. - Color: Blanco - Forma Oval - Olores y sabores: Exento de olores y sabores extraños - Uniformidad: Conformado por una misma variedad (un mismo color y forma)
66	HARINA DE ARVEJA TOSTADA	150	KILOS	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad: De primera. - Color: Beige - Aroma: Característico - Sabor: Característico - Apariencia: Harina homogénea - Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas - Se presentan en bolsas plásticas de 250 gr
67	HARINA DE GARBANZOS CATEGORIA EXTRA	250	KILOS	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad: De primera. - Color: Marrón claro característico. - Olor y Sabor: característico a garbanzo, libre de sabores y olores extraños. - Textura y Aspecto: Molido fino (granulometría hasta 200 micrones), libre de cuerpos extraños e insectos. - Sano (esencialmente exento de mohos, podredumbres, insectos y parásitos). - Exento de olores y/o sabores extraños. - Seco (humedad inferior o igual al 17%).

68	HARINA DE KIWICHA	150		<ul style="list-style-type: none"> - Producto elaborado a partir de granos de kiwicha, obtenido mediante un proceso de tratamiento térmico. Envasado herméticamente. - Color: crema. - Olor: característico, - Sabor: característico. - Apariencia: polvo homogéneo.
69	HARINA SIETE SEMILLAS CATEGORIA EXTRA	150	KILOS	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad: De primera. - Color: Marrón claro - Aroma: Característico - Sabor: Característico - Apariencia: Harina homogénea libre de impurezas - Libre de excrementos de roedores - Libre de infestación de insectos vivos, muertos o presencia de mohos o levaduras. Se presenta en bolsas de polietileno de 500 gr.
70	MAIZ CANCHA CATEGORIA PRIMERA	300	KILOS	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad: Extra. - Presentación bolsas de polietileno de 5 kilos. Que mantenga sus características en su muestreo e inspección y que sea resistente al almacenamiento (manipuleo) y transporte. - Debe contar con autorización sanitaria-SENASA. - Color: Característico - Aroma: Característico - Sabor: Característico - Libre de granos defectuosos. - Libre de gusanos - Libre de infestaciones, insectos vivos o muertos u otra plaga que afecte los granos en cualquier fase biológica.
71	MAIZ MORADO CATEGORIA PRIMERA	500	KILOS	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad: Extra. - Granos bien secos. - El envase deberá mantener sus características en su muestreo e inspección y que sea resistente al almacenamiento (manipuleo) y transporte. - Debe contar con autorización sanitaria-SENASA. - Color: Característico - Aroma: Característico - Sabor: Característico - Apariencia: Mazorca de granos morados. - Libre de granos dañados - Libre de infestación de insectos vivos o muertos u otras plagas.
72	MAIZ PELADO CATEGORIA PRIMERA	300	KILOS	<ul style="list-style-type: none"> - De granos de maíz selecto pelados con cal, limpios sin impurezas propias del producto, color blanco hueso en sacos de 50 Kg. Calidad de primera - Características: limpio sin impurezas ni cuerpos extraños - Presentación: Se presenta en costales blancos de polipropileno de 50 Kg. que permiten mantener sus características en su muestreo e inspección y que sea resistente al almacenamiento (manipuleo) y transporte. Calidad de Primera.
73	MAIZ MOTE CATEGORIA PRIMERA	150	KILOS	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad: Extra. - Presentación bolsas de polietileno de 5 kilos. Que mantenga sus características en su muestreo e inspección y que sea resistente al almacenamiento (manipuleo) y transporte. - Debe contar con autorización sanitaria-SENASA.

				<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: mote. - Grano seco grande, limpio sin mohos, partículas extrañas, libre de piedrecillas. - Seguridad: fecha de vencimiento. Muestra. - Características: limpio sin impurezas ni cuerpos extraños.
74	MANI ENTERO CATEGORIA EXTRA	250	KILOS	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad: de primera - Sabor y olor típico de maní, sin sabor de rancio o moho - Color claro amarillo, uniforme característico del maní. - Apariencia: firme y seco. El alimento está exento de impurezas, sustancias inherentes, sustancias conservantes o materias extrañas. - El alimento está libre de la presencia de plagas y materias extrañas y está protegido de la humedad. - El porcentaje de granos partidos no es superior al 3%. - Se presenta en costales blancos de polipropileno de 50 Kg. - El envase debe ser de polipropileno tejido de primer uso que permiten mantener sus características en su muestreo e inspección y que sea resistente al almacenamiento (manipuleo) y transporte.
75	MORON SERRANO	200	KILOS	<ul style="list-style-type: none"> - De granos de cebada selecto, perlado y partido. - Color marrón o cremoso característico - Se presenta en costales blancos de polipropileno de 50 Kg. - Calidad de primera de cebada tostada. - Características limpio sin impurezas ni cuerpos extraños seguridad registro sanitario vigente.
76	PAPA SECA CATEGORIA EXTRA	200	KILOS	<ul style="list-style-type: none"> - Derivado de la papa. - Características: limpio sin impurezas ni cuerpos extraños - El envasado deberá hacerse en condiciones higiénicas tales que impidan la contaminación del producto.
77	QUINUA LAVADA Y PERLADA	450	KILOS	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad: Extra. - Presentación bolsas de polietileno de 5 kilos. Que mantenga sus características en su muestreo e inspección y que sea resistente al almacenamiento (manipuleo) y transporte. - Debe contar con autorización sanitaria-SENASA. - Color: Característico - Aroma: Característico - Apariencia: Grano seco libre de impurezas Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos.
78	SOYA ENTERA	150	KILOS	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad: Extra. - Presentación bolsas de polietileno de 5 kilos. Que mantenga sus características en su muestreo e inspección y que sea resistente al almacenamiento (manipuleo) y transporte. - Debe contar con autorización sanitaria-SENASA. - Tipo: La semilla generalmente es esférica, del tamaño de una arveja y de color amarillo pálido. - Olor: Característico de la especie. - Sabor: Propio del grano de soya sin proceso de transformación.
79	TRIGO ENTERO PELADO	350	KILOS	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad: Extra. - Presentación bolsas de polietileno de 5 kilos. Que mantenga sus características en su muestreo e inspección y que sea resistente al almacenamiento (manipuleo) y transporte.



	CATEGORIA EXTRA			<ul style="list-style-type: none"> - Debe contar con autorización sanitaria-SENASA. - Aspecto: Granos secos, duros, limpios. - Tamaño: uniforme - El trigo pelado entero no contendrá granos descompuestos, como consecuencia de ataque de hongos, roedores, insectos o de granos fermentados. - Los granos estarán sueltos, sin grumos, de olor sano y agradable y de color perla, amarillento o verdoso de diferentes tonalidades. 																																	
80	TRIGO PARTIDO CATEGORIA EXTRA	250	KILOS	<ul style="list-style-type: none"> - Calidad: Extra. - Presentación bolsas de polietileno de 5 kilos. Que mantenga sus características en su muestreo e inspección y que sea resistente al almacenamiento (manipuleo) y transporte. - Debe contar con autorización sanitaria-SENASA. - Tipo: Partido. - Presentación: A granel en envases de polietileno. - Calidad: De primera, sano, limpio, color uniforme, libre de impurezas y cuerpos extraños. - Requisito: Registro sanitario vigente. 																																	
81	LECHE CONDENSADA	300	LATAS	<ul style="list-style-type: none"> - Descripción: - Leche condensada parcialmente descremada. - Es una leche azucarada. - Presentación: 97 gr. - Información Nutricional: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Contiene:</th> <th>Por 25 g</th> <th>%VRN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energía (Kcal)</td> <td>75</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>Proteína (g)</td> <td>1.8</td> <td>4%</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos (g)</td> <td>14.6</td> <td>5%</td> </tr> <tr> <td>Grasas Totales (g)</td> <td>1.0</td> <td>2%</td> </tr> <tr> <td>Grasas Saturadas (g)</td> <td>0.68</td> <td>3%</td> </tr> <tr> <td>Grasas Trans (g)</td> <td>0.05</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Grasa Monoinsaturadas (g)</td> <td>0.28</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Grasas polisaturadas (g)</td> <td>0.05</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Calcio (mg)</td> <td>63</td> <td>8%</td> </tr> <tr> <td>Fósforo (mg)</td> <td>62.7</td> <td>8%</td> </tr> </tbody> </table>	Contiene:	Por 25 g	%VRN	Energía (Kcal)	75	4%	Proteína (g)	1.8	4%	Carbohidratos (g)	14.6	5%	Grasas Totales (g)	1.0	2%	Grasas Saturadas (g)	0.68	3%	Grasas Trans (g)	0.05	-	Grasa Monoinsaturadas (g)	0.28	-	Grasas polisaturadas (g)	0.05	-	Calcio (mg)	63	8%	Fósforo (mg)	62.7	8%
Contiene:	Por 25 g	%VRN																																			
Energía (Kcal)	75	4%																																			
Proteína (g)	1.8	4%																																			
Carbohidratos (g)	14.6	5%																																			
Grasas Totales (g)	1.0	2%																																			
Grasas Saturadas (g)	0.68	3%																																			
Grasas Trans (g)	0.05	-																																			
Grasa Monoinsaturadas (g)	0.28	-																																			
Grasas polisaturadas (g)	0.05	-																																			
Calcio (mg)	63	8%																																			
Fósforo (mg)	62.7	8%																																			
82	ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X	1500	UND.	<ul style="list-style-type: none"> - Descripción: Producto enlatado, elaborado a partir de atún en forma de trozos, cocido y envasado en aceite vegetal y sometido a un proceso de esterilización. - Ingredientes Principales: Atún, Aceite Vegetal, agua y Sal - Características sensoriales: 																																	

	180 G APROX.			<p>Líquido cobertura: óptimo Empaque: bueno Color: Propio / homogéneo Olor: propio. Sabor: Agradable. Textura: Buena Contenido de Humedad: max. 14%</p> <p>- Datos de Nutrición:</p> <table border="1" data-bbox="794 524 1465 1263"> <tr> <td>Tamaño de porción:</td> <td>100 g</td> <td>60 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Porciones por envase</td> <td></td> <td>2</td> <td>%VD *</td> </tr> <tr> <td>Calorías:</td> <td>207</td> <td>124</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa Total (g)</td> <td>10 g</td> <td>6 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasa saturada (g)</td> <td>1.7 g</td> <td>1 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grasas Trans (g)</td> <td>0 g</td> <td>0 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sodio (mg)</td> <td>345 mg</td> <td>207 mg</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>Carbohidratos</td> <td>0 g</td> <td>0 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fibra dietaria</td> <td>0 g</td> <td>0 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteínas (g)</td> <td>21 g</td> <td>12 g</td> <td>24%</td> </tr> <tr> <td>Hierro</td> <td>2 mg</td> <td>1 mg</td> <td>4%</td> </tr> </table> <p>*Los porcentajes de valores diarios están basados en una dieta de 2000 calorías.</p> <p>- Empaque: Envase de hojalata cilíndrico con capacidad de peso neto: 170g. y peso escurrido: 120g.</p>	Tamaño de porción:	100 g	60 g		Porciones por envase		2	%VD *	Calorías:	207	124		Grasa Total (g)	10 g	6 g		Grasa saturada (g)	1.7 g	1 g		Grasas Trans (g)	0 g	0 g		Sodio (mg)	345 mg	207 mg	10%	Carbohidratos	0 g	0 g		Fibra dietaria	0 g	0 g		Proteínas (g)	21 g	12 g	24%	Hierro	2 mg	1 mg	4%
Tamaño de porción:	100 g	60 g																																														
Porciones por envase		2	%VD *																																													
Calorías:	207	124																																														
Grasa Total (g)	10 g	6 g																																														
Grasa saturada (g)	1.7 g	1 g																																														
Grasas Trans (g)	0 g	0 g																																														
Sodio (mg)	345 mg	207 mg	10%																																													
Carbohidratos	0 g	0 g																																														
Fibra dietaria	0 g	0 g																																														
Proteínas (g)	21 g	12 g	24%																																													
Hierro	2 mg	1 mg	4%																																													
83	FIDEO SURTIDO PARA SOPA	1000	KILOS	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo: surtido. - Características: de color amarillo opaco. - Textura sólido quebradizo, en la prueba de cocción debe mantener su forma. - Presentación: por bolsa de 10 kilos (paquetes de polietileno conteniendo entre 250 Cada uno), hermético y resistente a roturas u otros daños. El rotulado del envase deberá indicar marca, procedencia, registro sanitario, peso bruto, peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto. - Calidad de primera - Información nutricional: <table border="1" data-bbox="727 1935 1533 2056"> <tr> <td>Porción: 1/6 del paquete (80 g)</td> </tr> <tr> <td>Porciones por envase: aprox. 6</td> </tr> </table>	Porción: 1/6 del paquete (80 g)	Porciones por envase: aprox. 6																																										
Porción: 1/6 del paquete (80 g)																																																
Porciones por envase: aprox. 6																																																

Cantidad	Por 100 g	Por porción	
Energía (calorías)	350kcal	280kcal	
		%VD*	
Grasa total (g)	0 g	0 g	0%
Grasa saturada	0 g	0 g	0%
Grasa trans**	0 g	0 g	
Colesterol	0 mg	0 mg	0%
Sodio	0 mg	0 mg	0%
Carbohidrato totales	75 g	60 g	20%
Fibra dietética	3 g	2 g	8%
Carbohidratos disponibles	72 g	58 g	
Azucares totales	4 g	3 g	
Proteína	12 g	10 g	
Hierro		30%	
<p>No es una fuente significativa de calorías de la grasa, vitamina A, vitamina C y calcio.</p> <p>*los porcentajes de valores diarios (VD), por porción, están basados en una dieta de 8380 kJ (2000 kcal)</p> <p>**según normativa FDA (EEUU), contenido de grasas trans menor a 0.5 g por porción puede ser declarado como 0 g.</p>			

1. OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR

El Contratista es responsable ante la Entidad de cumplir con la entrega de los bienes objeto del presente proceso, debiendo cumplir con las especificaciones establecidas en la respectiva base.

- ✓ Declaración jurada de compromiso de canje y/o reposición, en caso de encontrarse deficiencias en el producto, de no mayor de 01 (Un) día calendario, teniendo en cuenta la calidad del producto.
- ✓ Para el suministro y conteo de los productos, será el único encargado durante la vigencia del contrato, de ocurrir cambios comunicar al responsable del Departamento de Nutrición y Dietética. En caso de incumplimiento será informado a la oficina de Administración y logística.
- ✓ La presentación de los productos, será en el almacén del Departamento de Nutrición y Dietética

- ✓ El vehículo de transporte deberá ser cerrado modelo furgón u otros similares (propio o alquilado) debiendo contar con parihuelas y jabas higiénicamente limpias y desinfectadas.
- ✓ Al momento de ingreso al Hospital Regional de Ayacucho, deberá demostrar la identificación del vehículo (propio o alquilado) al área de vigilancia.
- ✓ El personal clave para la entrega de productos, identificado con carnet o fotocheck.
- ✓ El personal clave deberá contar con la indumentaria adecuada para la entrega de productos al almacén del Departamento de Nutrición y Dietética.
- ✓ Garantizar que el personal encargado de realizar la entrega deberá contar con constancia o certificado de buena salud vigente (prueba de examen COVID 19, que indique que se encuentra negativo y en buen estado de salud), para el inicio de la prestación del contrato de adquisición de bienes.
- ✓ El contratista deberá garantizar la fumigación del vehículo que transportará los bienes alimentarios (abarrotes) realizado por una empresa autorizada para el inicio efectivo del servicio. Así mismo garantizar la vigencia del SOAT durante el periodo de ejecución del contrato.

Disposición

Las Especificaciones Técnicas de los bienes debe entenderse como la condición de estar conformes con lo requerido, la misma que es consecuencia de cumplimiento estricto de las señaladas y aprobadas.

Los productos deben cumplir estrictamente con las Especificaciones Técnicas

Durante la vigencia de ejecución contractual, se restringe la subcontratación.

2. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL

EQUIPOS DE PROTECCION DEL PERSONAL ENCARGADO DE INTERNAR LOS BIENES ALIMENTARIOS:

- El personal encargado de efectuar la entrega deberá estar con la indumentaria adecuada (guantes, mascarilla, gorra descartable o toga, mameluco o guardapolvo, botas de jebe blanco).
- El personal encargado de realizar la entrega deberá indicar su nombre completo e identificarse las veces que ingrese a la Institución y almacén del Departamento de Nutrición y Dietética, con carnet de identificación o fotocheck de la Empresa.

DEL TRANSPORTE

El vehículo debe ser exclusivo para el traslado del producto (solo para alimentos), puede ser propio o alquilado, de tamaño grande o mediano, con número de placa, puede ser furgón o vehículo cerrado, acondicionado higiénicamente y desinfectado con uso de parihuelas, libre de objetos extraños para el transporte adecuado de los productos (abarrotes).



3. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

13- Recursos Ordinarios

4. SISTEMA DE CONTRATACION

Precios Unitarios

5. PLAZO Y FORMA DE ENTREGA

El plazo de la entrega de los bienes alimentarios (abarrotes), rige a partir del día siguiente de la suscripción de contrato, cuya forma de entrega se efectuará en dos armadas en estricta coordinación con el área usuaria. A continuación, se establece el siguiente cronograma:

Primera Entrega: 50% del total de la cantidad de cada uno de los productos que conforman el ítem paquete de abarrotes, en un plazo máximo de tres (03) días calendario, a partir del día siguiente de la suscripción del contrato.

Segunda Entrega: 50% del total de la cantidad de cada uno de los productos que conforman el ítem paquete de abarrotes, el 15 de setiembre, en estricta coordinación con el área usuaria, (dicho plazo podrá ser modificado según necesidad y disponibilidad de almacén del Departamento de Nutrición y Dietética, el cual será comunicado al contratista con una anticipación de 10 días calendario, para su internamiento.

6. LUGAR DE ENTREGA

La entrega se realizará en el nuevo local del Hospital Regional de Ayacucho y en el almacén del Departamento de Nutrición y Dietética, previo registro en la Puerta 5 con el área de Vigilancia, mostrando DNI de identidad y documentos que identifiquen su ingreso (fotochek o carnet).

7. RECEPCION Y CONFORMIDAD DE ENTREGA

La recepción de los bienes está a cargo del Responsable del área de Almacén General, la conformidad de los bienes será otorgada por el Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética en calidad de área usuaria.

8. FORMA DE PAGO

El pago se efectuará en forma mensual, según reporte de cantidad efectiva ingresada al Almacén del Departamento de Nutrición, previo informe de conformidad emitido por la Jefa del Departamento de Nutrición y firma en la guía de remisión por el Responsable de Almacén General.

9. NORMAS LEGALES

- Ley N° 31366 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2022.
- Ley N° 31365 Ley de Presupuesto del Sector Público para el año Fiscal 2022.
- Decreto Legislativo N° 1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.

- Decreto Supremo N° 082-2019-EF-Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del estado y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, TUO de la ley N° 27444
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 011 – 2020 – PRODUCE/ que aprueba los “Lineamientos para la Regulación del funcionamiento de mercado de abasto y espacios temporales habilitados para el comercio de alimentos en el marco de las acciones de prevención y contención del COVID 19”
- Directivas emitidas por el OSCE

10. OTRAS PENALIDADES APLICABLES:

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

N°	Situación de Incumplimiento	Procedimiento	Forma de Cálculo	Penalidad a aplicar
01	Entrega de bienes alimentarios (abarrotes) con observaciones y/o mala calidad, que no cumplen las especificaciones técnicas de cada producto.	Informe del Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética, con documentos que acrediten el incumplimiento.	Por cada ocasión que se presente el informe de observaciones detectadas.	0.3 % UIT
02	Retraso en la reposición de abarrotes que incumplen las especificaciones técnicas y/o presenten características de mala calidad.	Informe del Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética.	Por cada día de atraso para la reposición de productos observados. El retraso se computa a partir del día siguiente de vencido el plazo otorgado por la reposición.	0.3% UIT
03	Incumplimiento de la indumentaria del personal encargado de efectuar la entrega.	Informe del Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética, con documentos que acrediten el incumplimiento.	Por cada día que se verifique el incumplimiento de la indumentaria necesaria.	0.5% UIT

Importante

Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, incorpora los requisitos de calificación previstos por el área usuaria en el requerimiento, no pudiendo incluirse requisitos adicionales, ni distintos a los siguientes:

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a Trescientos Sesenta Mil con 00/100 soles (S/. 360,000.00), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de Cuarenta y ocho mil seiscientos cuarentay dos con 73/100 soles (S/. 48,642.73), 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: abarrotos en general para consumo humano.</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> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>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</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".

proveniente de dicho contrato.

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

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

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

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

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

Importante

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

Importante

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



**CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6), según corresponda.</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;">98 puntos</p>
B. INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA	
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará que el postor cuente con certificación del sistema de gestión antisoborno</p> <p><u>Acreditación:</u> Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión antisoborno acorde con la norma ISO 37001:2016 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 37001:2017).</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL (antes INDECOPI) u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.¹²</p> <p>El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación¹³, y estar vigente¹⁴ a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>En caso que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje.</p>	<p style="text-align: center;">(Máximo 2 puntos)</p> <p>Presenta Certificado ISO 37001 02 puntos</p> <p>No presenta Certificado ISO 37001 0 puntos</p>

¹² Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.nu>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org.mx>) o del European co-operation for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org/>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.apec-pac.org/>).

¹³ En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

¹⁴ Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

Importante

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



CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

Este monto comprende el costo del bien, 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 PAGO¹⁵

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA, SEGÚN CORRESPONDA], 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.

¹⁵ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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



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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso, y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo

transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁶

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁷.

¹⁶ 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).

¹⁷ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹⁹

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, Nombres y Apellidos del 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.

¹⁸ 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 cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

¹⁹ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

Datos del consorciado 1					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ²⁰		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ²¹		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ²²		Sí		No	
Correo electrónico :					

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

²⁰ 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 cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

²¹ Ibídem.

²² Ibídem.

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra²³

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.

²³ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]** [%]²⁴

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]** [%]²⁵

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²⁶

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

²⁵ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁶ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
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 que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:

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

Importante para la Entidad

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

Incluir o eliminar, según corresponda

Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
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

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

Incluir o eliminar, según corresponda

Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 7

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁷ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²⁸

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²⁷ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²⁸ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO Nº 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁹	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ³⁰	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³¹ DE:	MONEDA	IMPORTE ³²	TIPO DE CAMBIO VENTA ³³	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁴
1										
2										
3										

²⁹ 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.

³⁰ 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.

³¹ 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".

³² Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³³ 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.

³⁴ 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 ²⁹	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ³⁰	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³¹ DE:	MONEDA	IMPORTE ³²	TIPO DE CAMBIO VENTA ³³	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁴
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO Nº 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO Nº 10

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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