

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

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



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

**SIMBOLOGÍA UTILIZADA:**

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abc</li> </ul>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Xyz</li> </ul>	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 y julio 2021

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° AS-SM-1-2022- GRU-HRP-CS-1  
PROCEDIEMIENTO ELECTRONICO**

**PRIMERA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES<sup>1</sup>  
“ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA EL SERVICIO  
NUTRICION Y DIETETICO DEL HOSPITAL REGIONAL DE  
PUCALLPA”**

**PUCALLPA - 2022**

---

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

## **DEBER DE COLABORACIÓN**

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

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

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

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

## **SECCIÓN GENERAL**

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

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

## CAPÍTULO I

### ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

#### 1.1. REFERENCIAS

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

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

#### 1.2. CONVOCATORIA

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

#### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

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

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

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

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

##### Importante

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

#### 1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

**Importante**

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

**1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS**

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

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

**Importante**

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

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

**1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS**

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

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

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

**1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS**

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

**1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS**

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

La solicitud de subsanación se realiza de manera electrónica a través del SEACE y será remitida al correo electrónico consignado por el postor al momento de realizar su inscripción en

el RNP, siendo su responsabilidad el permanente seguimiento de las notificaciones a dicho correo. La notificación de la solicitud se entiende efectuada el día de su envío al correo electrónico.

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

#### **1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS**

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

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

#### **1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO**

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

## **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 accesorio, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

#### Importante

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

### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

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

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

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

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

### 3.5. ADELANTOS

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

### 3.6. PENALIDADES

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

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

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

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

La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo

caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad del funcionario que debe emitir la conformidad.

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

**Advertencia**

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

**3.9. DISPOSICIONES FINALES**

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

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : **HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA**  
 RUC N° : 20205390546  
 Domicilio legal : JR. AGUSTIN CAUPER – CALLERIA – CORONEL PORTILLO - UCAVALI  
 Teléfono: : 061-575209  
 Correo electrónico: : logística\_hrp@hotmail.com

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICO DEL HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA.”

#### ITEM UNICO.

**Cuadro N° 01: Carne, Pescado, Aves y Derivados**

SUB ITEM	DENOMINACION DEL BIEN	U.M	CANTIDAD TOTAL
1.1	POLLO ENTERO SIN VÍSCERAS SIN MENUDECENCIA	KG	2,640
1.2	HUEVO DE GALLINA	DOC	360
1.3	CARNE DE RES – PIERNA	KG	400
1.4	HIGADO DE RES	KG	60
1.5	MONDONGO DE RES - PANZA	KG	50
1.6	PESCADO DONCELLA	KG	80
1.7	PESCADO GAMITANA	KG	200

**Cuadro N° 02: Víveres Secos**

SUB ITEM	DENOMINACION DEL BIEN	U.M	CANTIDAD TOTAL
2.1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	260
2.2	ACEITUNAS EN BOTIJA	KG	40
2.3	AJI PANCA SECO	KG	2
2.4	ANIS ENTERO	KG	2
2.5	ARROZ EXTRA	KG	1,400
2.6	ARVEJA PARTIDA	KG	12
2.7	ATUN EN TROZOS EN ACEITE VEGETAL	UNID	144
2.8	ATUN FILETE EN ACEITE VEGETAL	UNID.	96
2.9	AVENA	KG	60
2.10	AZUCAR BLANCA	KG	250

2.11	AZUCAR RUBIA	KG	400
2.12	CAFÉ INSTANTANEO	LATA	18
2.13	CANELA CHINA x 200 gr.	UNID.	10
2.14	CANELA ENTERA	KG	1
2.15	CEBADA	KG	12
2.16	CHAMPIÑONES EN CONSERVA	UNID.	32
2.17	CHANCACA	KG	4
2.18	CHUÑO	KG	50
2.19	CLAVO DE OLOR	KG	1
2.2	COCO RALLADO	KG	1
2.21	COCOA EN POLVO	UNID.	20
2.22	COMINO ENTERO	KG	1
2.23	FIDEO CABELLO DE ANGEL	KG	40
2.24	FIDEO CHINO	KG	30
2.25	FIDEO SPAGUETTI	KG	70
2.26	FIDEO SURTIDO PARA SOPA	KG	10
2.27	FLAN x 250 gr.	UNID	20
2.28	FRIJOL CANARIO	KG	24
2.29	FRIJOL PANAMITO	KG	12
2.3	FRIJOL UCAYALINO	KG	24
2.31	GALLETA SODA	UNIDAD	100
2.32	GELATINA	UNIDAD	60
2.33	GLUTAMATO MONOSÓDICO	KG	6
2.34	GUINDON	KG	1
2.35	HARINA DE MAIZ	KG	8
2.36	HARINA DE PLÁTANO	KG	12
2.37	LAUREL	KG	0.5
2.38	LECHE CONDENSADA	UNIDAD	18
2.39	LECHE EVAPORADA DESCREMADA	UNIDAD	144
2.40	LECHE EVAPORADA ENTERA	UNIDAD	672
2.41	LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA	UNIDAD	192
2.42	LENTEJA	KG	24
2.43	MAICENA	UNIDAD	96
2.44	MAIZ MOTE	KG	3
2.45	MANÍ PELADO	KG	2
2.46	MANJAR BLANCO	UNIDAD	14
2.47	MANTEQUILLA	KG	14
2.48	MANZANILLA FILTRANTE x 100 UNID	UNIDAD	2
2.49	MAYONESA X 500 GR.	UNID	11
2.50	MERMELADA x 1 KG	UNIDAD	6
2.51	MOSTAZA x 100 GR	UNIDAD	20
2.52	PALILLO MOLIDO A GRANEL	KG	0.5
2.53	PASA SIN PEPA	KG	1
2.54	PIMENTON EN POLVO	KG	1
2.55	PIMIENTA ENTERA EN GRANO	KG	1
2.56	QUINUA PERLADA	KG	20



2.57	SAL DE COCINA x 1 KG	KG	100
2.58	SALSA DE BARBACOA x 510 ML	UNID.	10
2.59	SALSA DE OSTION x 500 ML	UNID.	30
2.60	SALSA DE TAMARINDO BOT x 1 LIT	UNID.	8
2.61	SALSA DE TOMATE x 160 ml	UNID.	48
2.62	SALSA INGLESA x 500 ML	UNID.	6
2.63	SEMOLA DE TRIGO	KG	12
2.64	SILLAO OSCURO x 500 ml	UNID.	12
2.65	SILLAO x 500 ml	UNID.	48
2.66	SOYA ENTERA	KG	20
2.67	TE A GRANEL	KG	1
2.68	TRIGO ENTERO	KG	8
2.69	VINAGRE x 500 ml	UNID.	90

Cuadro N° 03: Productos de Panificación

SUB ITEM	DENOMINACION DEL BIEN	U.M	CANTIDAD TOTAL
3.1	PAN TIPO HAMBURGESA	UNID	11,200

Cuadro N° 04: Frutas y Verduras

SUB ITEM	DENOMINACION DEL BIEN	U.M	CANTIDAD TOTAL
4.1	AJI AMARILLO FRESCO	KG	20
4.2	AJI DULCE	UNID	800
4.3	AJO ENTERO	KG	56
4.4	ALBAHACA	ATADO	16
4.5	APIO	ATADO	16
4.6	ARVEJA VERDE EN VAINA	KG	48
4.7	ARVERJA CHINA (JOLANTAO)	KG	4
4.8	BETERRAGA	KG	40
4.9	BROCOLI	KG	112
4.10	CAIGUA	UNID	400
4.11	CAMOTE AMARILLO	KG	120
4.12	CAMU CAMU	KG	80
4.13	CEBOLLA CHINA	ATADO	32
4.14	CEBOLLA ROJA	KG	360
4.15	CHINCHO	ATADO	8
4.16	CHOCLO ENTERO	UNID	160
4.17	COCONA	CIENTO	8
4.18	COL CHINA	ATADO	20
4.19	COLIFLOR	UNID	64
4.20	CULANTRO	ATADO	56

4.21	DURAZNO CATEGORIA EXTRA	KG	160
4.22	ESPINACA	ATADO	48
4.23	GRANADILLA	KG	180
4.24	HABA FRESCA	KG	24
4.25	HIERBA BUENA	KG	8
4.26	HUACATAY	ATADO	4
4.27	KION FRESCO	KG	16
4.28	LECHUGA AMERICANA	UNID	160
4.29	LIMON REGIONAL	UNID	800
4.30	MAIZ MORADO	KG	72
4.31	MANDARINA	KG	200
4.32	MANZANA CHILENA	KG	240
4.33	MANZANA PARA AGUA	KG	112
4.34	MARACUYA	KG	40
4.35	NABO	ATADO	16
4.36	NARANJA VALENCIA CATEGORIA I - POSTRE	KG	200
4.37	NARANJA VALENCIA EXTRA – PARA JUGO	UNID	960
4.38	OLLUCO	KG	80
4.39	PALTA FUERTE	UNID	80
4.40	PAPA AMARILLA	KG	520
4.41	PAPA CANCHAN	KG	600
4.42	PAPAYA	UNID	600
4.43	PEPINILLO	UNID	160
4.44	PEREJIL	ATADO	8
4.45	PIMIENTO MORRON	UNID	200
4.46	PIÑA	UNID	144
4.47	PLATANO DE SEDA	UNID	240
4.48	PLATANO MADURO (CAPIRONA)	CABEZA	16
4.49	PLATANO VERDE	CABEZA	24
4.50	PORO	ATADO	16
4.51	QUESO FRESCO DE VACA	KG	8
4.52	RABANITO	ATADO	32
4.53	REPOLLO	KG	80
4.54	ROMERO	ATADO	2
4.55	SANDIA	KG	240
4.56	TOMATE	KG	260
4.57	TOMILLO	ATADO	2
4.58	UVA ITALIA EXTRA	KG	160
4.59	VAINITAS	KG	64
4.60	YUCA	SACO	2
4.61	ZANAHORIA	KG	280
4.62	ZAPALLITO MACRE	KG	240

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 02 el 12 de febrero de 2022.

**1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

Recursos Ordinarios

**1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

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

**1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN**

No Aplica.

**1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO**

No Aplica.

**1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO**

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

**1.9. PLAZO DE ENTREGA.**

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de El plazo de ejecución de la prestación, será de (1) mes, contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

Durante el plazo el Contratista deberá suministrar los alimentos conforme al cronograma de entrega. en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

**CRONOGRAMA DE ENTREGA**

Descripción	Ingreso	Hora
CARNE DE AVES, VACUNO, PESCADO, VISCERAS Y DERIVADOS	Dos veces por semana (previa coordinación con el Servicio de Nutrición y Dietética - HRP).	8:00 am a 10:00 am
VIVERES SECOS	Dos veces al mes (previa coordinación con el Servicio de Nutrición y Dietética - HRP)	8:00 am a 10:00 am
PRODUCTOS DE PANIFICACION	Todos los días (previa coordinación con el Servicio de Nutrición y Dietética - HRP)	5:00 am
FRUTAS Y VERDURAS	Dos veces por semana (previa coordinación con el Servicio de Nutrición y Dietética - HRP ).	8:00 am a 10:00 am

**Nota:** El Cronograma es Proyectado sujeto a reajuste, de acuerdo a la demanda en la atención de alimentos para lo cual el área usuaria informara a la Unidad Logística y Abastecimiento las entregas conforme a la cantidad Mensual.

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

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 8.00 ( Ocho con 00/100 soles) en caja del Hospital Regional de Pucallpa.

**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 Publico para el año Fiscal 2022.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado. Aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225. Modificado

- por Decreto Supremo N° 377-2019-EF y Decreto Supremo N° 168-2020-EF.
- Directivas OSCE.
  - Ley 27785 Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República - Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña y del acceso al empleo decente, Ley MYPE.
  - Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
  - Ley N° 27806 – Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
  - Ley N° 27927 que modifica la Ley N° 27806.
  - Ley N° 27785 Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República.
  - Ley N° 29622 que modifica la Ley N° 27785.
  - Código Civil, en forma supletoria.

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

## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>2</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

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

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

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

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

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.

#### 2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

#### 2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad<sup>5</sup>.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N°10)**.
- c) **Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (Anexo N° 7).**

### 2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato. De ser el caso.
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>6</sup>.
- h) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>7</sup>.

## 2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la Unidad Logística del Hospital Regional de Pucallpa, Ubicado en el Jr. Aguaytia N° 605 (Ref. Hospital de Contigencia) Distrito de Yarinacocha, Provincia de Coronel Portillo, Departamento de Ucayali.

## 2.5. FORMA DE PAGO

La Hospital Regional de Pucallpa de efectuar el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en plazo de 15 (quince) días calendarios siguientes al Otorgamiento de la conformidad respectiva, siempre que se verifiquen las demás condiciones establecidas en el contrato.

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

- Recepción del Almacén Central de Alimentos y del Servicio de Nutrición y Dietético del Hospital Regional de Pucallpa, previa coordinación y conformidad del jefe del Almacén Central – HRP.
- Informe del funcionario responsable del SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICO – HRP. emitiendo la conformidad del Suministro Periódico de los Bienes, quienes deberán hacerlo en un plazo que no exceda de los 10 días calendarios desde esta recibido.
- Comprobante de pago Físico o Electrónico.

Dicha documentación se debe presentar en la Unidad Logística del Hospital Regional de Pucallpa, Ubicado en el Jr. Aguaytia N° 605 (Ref. Hospital de Contigencia) Distrito de Yarinacocha, Provincia de Coronel Portillo, Departamento de Ucayali.

<sup>6</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

<sup>7</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

## CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

#### 1. ÁREA USUARIA O SOLICITANTE:

Servicio de Nutrición del Hospital Regional de Pucallpa – HRP.

#### 2. FINALIDAD PÚBLICA DEL REQUERIMIENTO

Promover, proteger y recuperar la salud nutricional de los pacientes hospitalizados y personal de guardia del

Hospital Regional de Pucallpa - HRP.


#### 3. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

El objeto de la presente contratación es la Adquisición de suministro de alimentos inocuos de buena calidad y en óptimas condiciones de higiene, para suplir los requerimientos nutricionales diarios de los pacientes hospitalizados y del personal autorizado del Hospital Regional de Pucallpa - HRP.

#### 4. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN

##### • ITEM UNICO

Cuadro N° 01: Carne, Pescado, Aves y Derivados



SUB ITEM	DENOMINACION DEL BIEN	U.M	CANTIDAD TOTAL
1.1	POLLO ENTERO SIN VÍSCERAS SIN MENUDENCIA	KG	2,640.00
1.2	HUEVO DE GALLINA	DOC	360
1.3	CARNE DE RES – PIERNA	KG	400
1.4	HIGADO DE RES	KG	60
1.5	MONDONGO DE RES - PANZA	KG	50
1.6	PESCADO DONCELLA	KG	80
1.7	PESCADO GAMITANA	KG	200

Cuadro N° 02: Viveres Secos

SUB ITEM	DENOMINACION DEL BIEN	U.M	CANTIDAD TOTAL
2.1	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	260
2.2	ACEITUNAS EN BOTIJA	KG	40
2.3	AJI PANCA SECO	KG	2
2.4	ANIS ENTERO	KG	2
2.5	ARROZ EXTRA	KG	1400
2.6	ARVEJA PARTIDA	KG	12
2.7	ATUN EN TROZOS EN ACEITE VEGETAL	UNID	144
2.8	ATUN FILETE EN ACEITE VEGETAL	UNID.	96
2.9	AVENA	KG	60



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Activar

2.10	AZUCAR BLANCA	KG	250
2.11	AZUCAR RUBIA	KG	400
2.12	CAFÉ INSTANTANEO	LATA	18
2.13	CANELA CHINA x 200 gr.	UNID.	10
2.14	CANELA ENTERA	KG	1
2.15	CEBADA	KG	12
2.16	CHAMPIÑONES EN CONSERVA	UNID.	32
2.17	CHANCACA	KG	4
2.18	CHUÑO	KG	50
2.19	CLAVO DE OLOR	KG	1
2.2	COCO RALLADO	KG	1
2.21	COCOA EN POLVO	UNID.	20
2.22	COMINO ENTERO	KG	1
2.23	FIDEO CABELLO DE ANGEL	KG	40
2.24	FIDEO CHINO	KG	30
2.25	FIDEO SPAGUETTI	KG	70
2.26	FIDEO SURTIDO PARA SOPA	KG	10
2.27	FLAN x 250 gr.	UNID	20
2.28	FRIJOL CANARIO	KG	24
2.29	FRIJOL PANAMITO	KG	12
2.3	FRIJOL UCAYALINO	KG	24
2.31	GALLETAS SODA	UNIDAD	100
2.32	GELATINA	UNIDAD	60
2.33	GLUTAMATO MONOSÓDICO	KG	6
2.34	GUINDON	KG	1
2.35	HARINA DE MAIZ	KG	8
2.36	HARINA DE PLÁTANO	KG	12
2.37	LAUREL	KG	0.5
2.38	LECHE CONDENSADA	UNIDAD	18
2.39	LECHE EVAPORADA DESCREMADA	UNIDAD	144
2.40	LECHE EVAPORADA ENTERA	UNIDAD	672
2.41	LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA	UNIDAD	192
2.42	LENTEJA	KG	24
2.43	MAICENA	UNIDAD	96
2.44	MAIZ MOTE	KG	3
2.45	MANÍ PELADO	KG	2
2.46	MANJAR BLANCO	UNIDAD	14
2.47	MANTEQUILLA	KG	14
2.48	MANZANILLA FILTRANTE x 100 UNID	UNIDAD	2
2.49	MAYONESA X 500 GR.	UNID	11
2.50	MERMELEDA x 1 KG	UNIDAD	6
2.51	MOSTAZA x 100 GR	UNIDAD	20
2.52	PALILLO MOUIDO A GRANEL	KG	0.5
2.53	PASA SIN PEPA	KG	1
2.54	PIMENTON EN POLVO	KG	1
2.55	PIMIENTA ENTERA EN GRANO	KG	1





HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

2.56	QUINUA PERLADA	KG	20
2.57	SAL DE COCINA x 1 KG	KG	100
2.58	SALSA DE BARBACOA x 510 ML	UNID.	10
2.59	SALSA DE OSTION x 500 ML	UNID.	30
2.60	SALSA DE TAMARINDO BOT x 1 LIT	UNID.	8
2.61	SALSA DE TOMATE x 160 ml	UNID.	48
2.62	SALSA INGLESA x 500 ML	UNID.	6
2.63	SEMOLA DE TRIGO	KG	12
2.64	SILLAO OSCURO x 500 ml	UNID.	12
2.65	SILLAO x 500 ml	UNID.	48
2.66	SOYA ENTERA	KG	20
2.67	TE A GRANEL	KG	1
2.68	TRIGO ENTERO	KG	8
2.69	VINAGRE x 500 ml	UNID.	90

Cuadro N° 03: Productos de Panificación

SUB ITEM	DENOMINACION DEL BIEN	U.M	CANTIDAD TOTAL
3.1	PAN TIPO HAMBURGESA	UNID	11,200

Cuadro N° 04: Frutas y Verduras

SUB ITEM	DENOMINACION DEL BIEN	U.M	CANTIDAD TOTAL
4.1	AJI AMARILLO FRESCO	KG	20
4.2	AJI DULCE	UNID	800
4.3	AJO ENTERO	KG	56
4.4	ALBAHACA	ATADO	16
4.5	APIO	ATADO	16
4.6	ARVEJA VERDE EN VAINA	KG	48
4.7	ARVERJA CHINA (JOLANTAO)	KG	4
4.8	BETERRAGA	KG	40
4.9	BROCOLI	KG	112
4.10	CAIGUA	UNID	400
4.11	CAMOTE AMARILLO	KG	120
4.12	CAMU CAMU	KG	80
4.13	CEBOLLA CHINA	ATADO	32
4.14	CEBOLLA ROJA	KG	360
4.15	CHINCHO	ATADO	8
4.16	CHOCLO ENTERO	UNID	160
4.17	COCONA	CIENTO	8
4.18	COL CHINA	ATADO	20
4.19	COLIFLOR	UNID	64



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

4.20	CULANTRO	ATADO	56
4.21	DURAZNO CATEGORIA EXTRA	KG	160
4.22	ESPINACA	ATADO	48
4.23	GRANADILLA	KG	180
4.24	HABA FRESCA	KG	24
4.25	HIERBA BUENA	KG	8
4.26	HUACATAY	ATADO	4
4.27	KION FRESCO	KG	16
4.28	LECHUGA AMERICANA	UNID	160
4.29	LIMON REGIONAL	UNID	800
4.30	MAIZ MORADO	KG	72
4.31	MANDARINA	KG	200
4.32	MANZANA CHILENA	KG	240
4.33	MANZANA PARA AGUA	KG	112
4.34	MARACUYA	KG	40
4.35	NABO	ATADO	16
4.36	NARANJA VALENCIA CATEGORIA I - POSTRE	KG	200
4.37	NARANJA VALENCIA EXTRA - PARA JUGO	UNID	960
4.38	OLLUCO	KG	80
4.39	PALTA FUERTE	UNID	80
4.40	PAPA AMARILLA	KG	520
4.41	PAPA CANCHAN	KG	600
4.42	PAPAYA	UNID	600
4.43	PEPINILLO	UNID	160
4.44	PEREJIL	ATADO	8
4.45	PIMIENTO MORRON	UNID	200
4.46	PIÑA	UNID	144
4.47	PLATANO DE SEDA	UNID	240
4.48	PLATANO MADURO (CAPIRONA)	CABEZA	16
4.49	PLATANO VERDE	CABEZA	24
4.50	PORO	ATADO	16
4.51	QUESO FRESCO DE VACA	KG	8
4.52	RABANITO	ATADO	32
4.53	REPOLLO	KG	80
4.54	ROMERO	ATADO	2
4.55	SANDIA	KG	240
4.56	TOMATE	KG	260
4.57	TOMILLO	ATADO	2
4.58	UVA ITALIA EXTRA	KG	160
4.59	VAINITAS	KG	64
4.60	YUCA	SACO	2
4.61	ZANAHORIA	KG	280
4.62	ZAPALLITO MACRE	KG	240



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA5. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES

## PESCADO FRESCO SIN VISCERAS

DONCELLA	KILO
Presentación	Embolsado en bolsa de polietileno de alta densidad, transparente <b>Sin vísceras, sin cabeza y sin cola. Limpio. Peso mínimo por unidad de doncella: 4Kg</b>
Tipo	Fresco, Transportado en cooler o envase de conservación en frío
Calidad	Cumplimiento a la NTP N° 041.001.2011 Pescado fresco Requisitos Calidad Primera
Características Organoléptica	Piel brillante, sin hendidura al tacto, textura firme característico, olor característico a fresco
GAMITANA	KILO
Presentación	Embolsado en bolsa de polietileno de alta densidad, transparente <b>Sin vísceras, sin escamas, con cabeza, con cola. Limpio. Peso de 250 g a 280 g por unidad aprox.</b>
Tipo	Fresco, Transportado en cooler o envase de conservación en frío
Calidad	Cumplimiento a la NTP N° 041.001.2011 Pescado fresco Requisitos. Calidad Primera
Características Organoléptica	Piel brillante, sin hendidura al tacto, textura firme característico, olor característico a fresco

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

## POLLO ENTERO SIN VISCERAS SIN MENUDENCIA Y HUEVOS

POLLO ENTERO SIN VISCERAS SIN MENUDENCIA	KILO
Presentación	En Jabas de plástico, protegido de la contaminación, muy higiénico, de 1.800 a 2.000 Kg / Unidad. Buen acabado en el desplumaje. Producto nacional
Tipo	Pollo sometido a un proceso de faena que incluye insensibilización, desangrado, escaldado, desplume y evisceración cuya cabeza debe estar cortada para su desangrado, sin vísceras blancas (tracto digestivo representando por el páncreas e intestinos delgados y gruesos), sin tráquea, sin buche, sin esófago, sin pulmones, sin bazo, sin riñones, por considerarse órganos no comestibles, sin plumas, y asimismo <b>SIN MENUDENCIA</b> Transportado en cooler o envase de cadena de frío a 4°C
Calidad	Clase A, Primera., cumplimiento de NTP-INDECOPI N° 201.054 2001
Características Organoléptica	Color, olor característico, Textura firme al tacto, sin Magulladuras, sin laceraciones en la piel, sin desarticulaciones
Seguridad	Registro Sanitario Vigente, Aplicación de la Empresa del Plan HACCP en la fabricación de alimentos. Crianza y granja propia de la empresa Autorización Sanitaria De Faenamiento emitido por Senasa
Fecha de vencimiento	Producto fresco al ingresar al HRP



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICAActivar  
Ve a Cont

HUEVO DE GALLINA	DOCENA
Presentación	En jabs de cartón, limpios. Huevos de gallina Tamaño Mediano de 55,5 – 62,5 g
Tipo	Huevo de gallina, fresco, rosado
Calidad	Categoría Primera, cumplimiento INDECOP: NTP 011.219.2015
Características Organoléptica	Cáscara color rosado, limpia y sin rajaduras, yema: céntrica, clara firme, no fluida, no incubado, libre de restos de embrión. Olor, sabor: Característico, pH: 6.5-7.5.
Seguridad	Registro Sanitario vigente.

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

## CARNE DE RES - PIERNA Y VÍSCERAS

CARNE DE RES - PIERNA	KILO
Presentación	Embolado en bolsa de polietileno transparente, de alta densidad. Deschusado en el servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional de Pucallpa.
Tipo	Carne de res, nacional, parte pierna, con parte de lomo fino. Peso mínimo por pierna 50 Kg. Toro joven.
Calidad	Primera, cumplimiento de NTP- N° 201.055.2003 NTP 201.018.2001
Características Organoléptica	Color rojo brillante característico, olor característico, Textura firme al tacto, pH: 5.5 – 6.4
Seguridad	Sello de inspección sanitaria, certificado veterinario del camal de origen Certificación Sanitaria del Camal Municipal.
Fecha de vencimiento	Papeleta de salida de carcasa del Camal Municipal de Coronel Portillo
HIGADO DE RES	KILO
Presentación	Embolado en bolsa de polietileno transparente, de alta densidad, herméticamente cerrado, no congelado, fresco o refrigerado. Transportado a 4 °C
Tipo	Hígado de res, limpio, nacional
Calidad	Primera, cumplimiento NTP 201.055.2003 NTP 201.018.2001
Características Organoléptica	Color rojo oscuro brillante, olor característico, textura firme al tacto, libre de presencia de parásitos o quistes, Ph: 5.5 – 6.4
Seguridad	Certificación Sanitaria del Camal Municipal.
Fecha de vencimiento	Papeleta de salida de carcasa del Camal Municipal de Coronel Portillo
MONDONGO DE RES- PANZA	KILO
Presentación	Embolado en bolsa de polietileno de alta densidad, herméticamente cerrado, no congelado, Refrigerado. Conservado. Transporte en cubetas limpias a 4°C
Tipo	Mondongo de res, parte panza, limpio, nacional
Calidad	Primera. Cumplimiento NTP 201.055.2003. NTP 201.018.2001





HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Característica Organoléptica	Color característico, olor característico, firme al tacto
Seguridad	Certificación Sanitaria del Camal Municipal
Fecha de vencimiento	Papeleta de salida de carcasa del Camal Municipal de Coronel Portillo

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

## PAN

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

## VERDURAS Y FRUTAS

AJI DULCE	UNIDAD
Presentación	Embolsado transparente, de peso promedio 30 g. unidad
Tipo	Fresco, maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto, color diversos, olor muy aromático característico
AJI AMARILLO	KILO
Presentación	Embolsado transparente, de peso promedio 50 g. unidad
Tipo	Fresco, maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto libre de cortes y magulladuras, color anaranjado brillante, olor característico
AJO ENTERO	KILO
Presentación	Embolsado transparente, de peso promedio 100 g. unidad
Tipo	Entero, fresco, maduro, sin pelar
Calidad	Categoría Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio libre de magulladuras, color, olor característico
ALBAHACA	ATADO
Presentación	Atados, embolsados transparente
Tipo	fresco, de hojas frescas
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de impurezas, hojas enteras, Color verde oscuro, olor característico



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

<b>ARVEJAS VERDE EN VAINAS</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado transparente
Tipo	En Vaina y granos grandes y frescos
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpios, sin magulladuras, color verde intenso, olor característico
<b>ARVEJAS CHINA JOLANTAO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado transparente
Tipo	En Vaina plano y granos muy pequeños y frescos.
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpios, sin magulladuras, color verde intenso, olor característico
<b>APIO</b>	<b>ATADO</b>
Presentación	Atado de peso mínimo de 1.2 Kg
Tipo	Fresco entero
Calidad	Primera
Características sensoriales	Aspecto limpio, libre de impurezas, tallos y hojas frescas, color verde claro, olor característico
<b>BETERRAGA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado transparente
Tipo	Fresco maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto Limpio, libre de impurezas, color, olor característico
<b>BRÓCOLI</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Tamaño Uniforme
Tipo	Inflorescencia verde, Fresco
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de Hongos, Libre de impurezas, parte comestible y verde, olor característico
<b>CAJUA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	En jévas o bolsas transparente, longitud 14 cm. La unidad, tamaño uniforme
Tipo	Fresco
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de impurezas, color, olor característico
<b>CAMOTE AMARILLO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Peso 160-180 g. Unidad. Tamaño uniforme
Tipo	Tubérculo dulce de buena cosecha, Fresco, maduro
Calidad	Primera



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de magulladuras, rajaduras y surcos profundos. Color verde oscuro, olor característico
<b>CHINCHO</b>	<b>ATADO</b>
Presentación	Atados, embolsados transparente
Tipo	fresco, de hojas frescas
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de impurezas, hojas enteras. Color verde oscuro, olor característico
<b>CAMU CAMU</b>	<b>KILO</b>
Presentación	En Java, o caja de cartón, limpio
Tipo	Fruta con semilla fresca, madura
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Color, olor, sabor característico. Libre de hongos
<b>CEBOLLA CHINA</b>	<b>ATADO</b>
Presentación	Embolsado transparente, peso mínimo 1 Kg
Tipo	Fresco, maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, sin magulladuras, color tallo verde, y cabeza blanca, olor característico
<b>CEBOLLA ROJA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Peso mínimo 200 g. Unidad. Tamaño uniforme
Tipo	Fresco, maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto, limpio, seco, sin magulladuras, color, olor característico
<b>CHINCHO</b>	<b>ATADO</b>
Presentación	Atados de 500 g. Embolsado transparente
Tipo	Fresco
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto , limpio, sin raíz, libre de impurezas, hojas enteras, color verde oscuro característico, olor característico
<b>CHOCLO ENTERO</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Longitud mínima 18 cm
Tipo	con panca, fresco, choclo criollo o serrano maduro
Calidad	Primera
Características Organoléptica	Aspecto limpio, libre de magulladuras e insectos, granos grandes y lechosos, color blanco lechoso característico, olor característico
<b>COCONA</b>	<b>CIENTO</b>
Presentación	Peso mínimo por unidad, 150 g, tamaño homogéneo



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Tipo	Fresca, madura
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, color: cáscara amarilla o naranja característica
<b>COL CHINA</b>	<b>ATADO</b>
Presentación	En java, tamaño de 3 kg. por atado
Tipo	Col Fresca, maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de insectos e impurezas, color verde oscuro, olor característico
<b>COLIFLOR</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Con su propia hojas. Tamaño uniforme
Tipo	Inflorescencia color crema, Fresco, maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de impurezas, color: hojas verde oscuro, parte comestible crema, olor característico
<b>CULANTRO</b>	<b>ATADO</b>
Presentación	Peso mínimo 1/2 Kg. x atado
Tipo	Hojas y tallos Fresco, limpio
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto: hojas limpias, libre de insectos e impurezas, color verde intenso, olor característico
<b>DURAZNO CATEGORIA EXTRA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Peso de 105 g
Tipo	Color amarillo característico, cáscara lisa Aromático. Maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio libre de magulladuras, color, característico, olor característico.
<b>ESPINACA</b>	<b>ATADO</b>
Presentación	Emboisado transparente, peso mínimo 1/2 Kg X atado
Tipo	Hojas y tallo Fresco, limpio
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto hojas grandes, limpias, libre de insectos e impurezas, sin presencia de hojas amarillas, color verde intenso, olor característico.
<b>GRANADILLA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Peso de 120 g
Tipo	Color anaranjado, cáscara lisa y dura y con semillas. Aromático
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio libre de magulladuras, color, característico, olor característico.
<b>HABA FRESCA</b>	<b>KILOS</b>





HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Presentación	Embolsado transparente
Tipo	Fresco, maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto Vaina y granos grande, libre de magulladuras y picaduras de insectos, color verde característico, olor característico.
<b>HIERBA BUENA</b>	<b>ATADO</b>
Presentación	Atados, embolsados transparente
Tipo	fresco, de hojas frescas
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de impurezas, hojas enteras, Color verde oscuro, olor característico
<b>HUACATAY</b>	<b>ATADO</b>
Presentación	Atados de 500 g. Embolsado transparente
Tipo	Fresco
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto , limpio, sin raíz, libre de impurezas, hojas enteras, color verde oscuro característico, olor característico
<b>KION FRESCO</b>	<b>KILOS</b>
Presentación	En bolsas transparente, Unidad, tamaño grande
Tipo	Fresco sin impurezas
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de impurezas, color, olor característico.
<b>LECHUGA AMERICANA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Por unidad, tamaño uniforme, peso promedio 750 g. por unidad, en jaba de plástico
Tipo	Hojas variedad Americana, Fresca
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Sanas, de color verde claro y limpia.
<b>LIMON REGIONAL</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Peso mínimo 250 g
Tipo	Regional, citrico, maduro y jugoso
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio libre de magulladuras, color verde amarillento, característico, olor característico.
<b>MANDARINA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Peso mínimo 160 g
Tipo	citrico, maduro y jugosa, sin semilla
Calidad	Primera



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICAActivar  
ve a Co

Características Sensoriales	Aspecto limpio libre de magulladuras, color, característico, olor característico.
<b>MAIZ MORADO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Longitud mínima de mazorca 15 cm
Tipo	Cereal Maíz morado seco
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, mazorca entera, color morado oscuro característico, olor característico.
<b>MANZANA DE AGUA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Peso por unidad 80-120 g
Tipo	Fruta ácida
Calidad	Primera
Características Sensoriales	color verde característico, sin magulladuras, olor característico
<b>MANZANA CHILENA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Peso por unidad 160-220 g
Tipo	Fruta Roja, dulce
Calidad	Categoría extra
Características Sensoriales	color roja característico, sin magulladuras, olor característico
<b>MARACUYÁ</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Peso mínimo 40 g
Tipo	cúbico, maduro y jugoso, con semilla
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio libre de magulladuras, color, característico, olor característico
<b>NABO</b>	<b>ATADO</b>
Presentación	Embolcado transparente, Atado x 2 Kilos
Tipo	Fresco, maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de impurezas, bulbo hojas frescas, sin magulladuras, color hojas verde, bulbo blanco característico, olor característico.
<b>NARANJA VALENCIA EXTRA - PARA JUGO</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Peso promedio por unidad 140 - 160 g
Tipo	Fruta ácida Regional Para jugo, fresca, madura
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Color cáscara amarillo verde, pulpa anaranjado, olor y sabor característico.
<b>NARANJA DE POSTRE</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Peso promedio por unidad 180 g
Tipo	Fruta Agridulce Para postre, fresca, madura



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Calidad	Primera
Características Sensoriales	Color cáscara amarillo verde, pulpa anaranjado, olor y sabor característico.
<b>OLLUCO</b>	<b>KILOS</b>
Presentación	Embolsado transparente
Tipo	Fresco, maduro. Peso mínimo 50 g. unidad
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de impurezas, color amarillo característico, olor característico.
<b>PALTA FUERTE</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Embolsado transparente, peso mínimo 250 g. unid
Tipo	Fruta Fresca, semi-maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de magulladuras y picaduras, color de cáscara intenso, pulpa verde, olor característico.
<b>PAPA AMARILLA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Peso mínimo 200 – 230 g.- unidad, tamaño homogéneo
Tipo	Tubérculo Fresco, maduro
Calidad	Primera
Características Organoléptica	Aspecto limpio, libre de magulladuras, sin rajaduras, sin surcos profundo, color, olor característico, sin tierra húmeda. Sin infestación por gusano o bacteria.
<b>PAPA BLANCA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Peso mínimo 300 – 350 gr. Unidad tamaño homogéneo
Tipo	Tubérculo Fresco, maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de magulladuras, rajaduras, surcos, color, olor característico, sin tierra húmeda. Sin infestación por gusano o bacteria
<b>PAPAYA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Peso mínimo por unidad 1.700 Kg., tamaño uniforme
Tipo	Fruta Fresca, madura y semimadura
Calidad	Primera
Características Sensoriales	color, olor y sabor característico
<b>PEPINILLO</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Peso mínimo 280g. unidad
Tipo	Fresco, maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto libre de magulladuras y picaduras, color verde intenso, olor característico
<b>PEREJIL</b>	<b>ATADO</b>
Presentación	Peso mínimo 1,2 Kg. x atado



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Tipo	Hojas y tallos Fresco, limpio
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto: hojas limpias, libre de insectos e impurezas, color verde, olor característico
<b>PIMIENTO MORRON</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Peso mínimo 150 g. unidad
Tipo	Fresco
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto: limpio, brillante, libre de magulladuras y rajaduras, color rojo y/o verde brillante, olor característico
<b>PIÑA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Natural. Peso mínimo 1.600 Kg
Tipo	Fruta Regional dulce, fresca, madura
Calidad	Primera
Características Organolépticas	color, olor y sabor característico
<b>PLÁTANO DE SEDA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Peso promedio por unidad: 150 gramos. Tamaño mínimo de 18 cm. longitud
Tipo	Fruta Fresco, semimaduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Color, olor y sabor característico
<b>PLÁTANO VERDE</b>	<b>CABEZA</b>
Presentación	Peso Promedio por unidad 180g
Tipo	Fruta Fresco, maduro y verde
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto firme al tacto, sin magulladura, color, olor y sabor característico
<b>PLÁTANO MADURO (CAPIRONA)</b>	<b>CABEZA</b>
Presentación	Variedad capirona. Tamaño grande.
Tipo	Fruta Fresco, maduro.
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto firme al tacto, sin magulladura, color, olor y sabor característico
<b>PORO</b>	<b>ATADO</b>
Presentación	Peso mínimo 1 Kg x ATADO
Tipo	Hortaliza Fresco, maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto: limpio, libre de impurezas, bulbo y hojas frescas, sin magulladuras, color: hojas verdes, bulbo blanco, olor característico



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICAActivar  
Vea Cont

RABANITO	ATADO
Presentación	Peso mínimo 1.5 Kg. por Atado
Tipo	Fresco, maduro
Calidad	Primera
Características Organolépticas	Aspecto limpio, sin magulladuras, libre de rajaduras, color olor, característico
REPOLLO	KILO
Presentación	Peso mínimo 1 Kg. por unidad
Tipo	Fresco, maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de insectos, e impurezas, Compacta, color verde claro característico, olor característico
ROMERO	ATADO
Presentación	Peso mínimo 1/2 Kg. x atado
Tipo	Hojas y tallos Fresco, limpio
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto: hojas limpias, libre de insectos e impurezas, color verde, olor característico
SANDIA	UNIDAD
Presentación	Peso promedio mínimo 5 Kg
Tipo	Fresco, maduro, jugosa
Calidad	Primera
Características Sensoriales	color: cáscara verde oscuro, pulpa roja intensa, olor y sabor característico
TOMATE	KILO
Presentación	Peso mínimo 100 g
Tipo	Fresco, maduro y semimaduro
Calidad	Primera
Características Organoléptica	Aspecto limpio, libre de magulladuras y rajaduras, color rojo intenso característico, olor característico
TOMILLO	ATADO
Presentación	Peso mínimo 1/2 Kg. x atado
Tipo	Hojas y tallos Fresco, limpio
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto: hojas limpias, libre de insectos e impurezas, color verde, olor característico
UVA ITALIA	KILO
Presentación	En racimo
Tipo	Fresco, maduro, jugosa, con semilla





HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Activar

Calidad	Primera
Características Sensoriales	color: cáscara verde oscuro, pulpa roja intensa, olor y sabor característico
<b>VAINITA</b>	<b>KILOS</b>
Presentación	Embolsado transparente
Tipo	Fresco
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto firme al tacto, sin insectos, libre de magulladuras, color verde intenso, olor característico
<b>YUCA</b>	<b>SACOS</b>
Presentación	Mayor de 35 cm. Longitud, peso mínimo 1,0 kg unid.
Tipo	Blanca, fresco, maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto libre de magulladuras y rajaduras, Color parte externa marrón, centro blanco sin manchas oscuras, olor característico
<b>ZANAHORIA</b>	<b>KILOS</b>
Presentación	Peso mínimo 250 – 280 g./ unidad
Tipo	Fresco, maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de magulladuras, y rajaduras, color anaranjado característico, olor característico
<b>ZAPALLO MACRE</b>	<b>KILOS</b>
Presentación	Ancho de pulpa mínimo 5 cm
Tipo	Zapallo macre, fresco
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de magulladura y rajaduras, color de cáscara verde, pulpa amarillo característico, olor característico

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



## ALIMENTOS NO PERECIBLES (VIVERES)

<b>ACEITE VEGETAL COMESTIBLE</b>	<b>LITRO</b>
Presentación	Envase de plástico, herméticamente cerrado, con precinto de seguridad
Tipo	Aceite vegetal de soya o girasol x 1 litro
Calidad	Primera, cumplimiento NTP

HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Características Sensoriales	color amarillo claro característico, carentes de olor a rancio
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	6 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>AJI PANCA SECO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado en bolsa transparente, tamaño grande y uniforme
Tipo	Seco, deshidratado, brillante,
Calidad	Primera, cumplimiento NTP
Características Sensoriales	color sui generis y olor aromático, característico, carentes de olor a humedad
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	6 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>ANIS ENTERO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado en bolsa transparente
Tipo	anis común, a granel
Calidad	Primera, cumplimiento NTP
Características Sensoriales	color sui generis y olor aromático, característico, carentes de olor a humedad
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	6 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>ARVEJA PARTIDA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado transparente
Tipo	Leguminosa o Frejol seco partido
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Color característico, libre de impurezas como piedrecillas, libre de gorgojos, sin signos de curado, sin olor a guardado
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>ARROZ EXTRA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado en saco de polipropileno de alta densidad por 50 Kg. Herméticamente cerrado
Tipo	Grano entero, grano seco
Calidad	<b>Extra</b>
Características Sensoriales	Grano seco, buena cocción y rendimiento. Sin impurezas. Sin olor a curado. Sin gorgojos
Seguridad	Registro sanitario vigente
<b>ATUN FILETE EN ACEITE VEGETAL</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	En lata con peso neto 170 g





HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Tipo	Filete de atún en aceite vegetal
Calidad	Cumplirán las Normas Técnicas de INDECOPI 209.031, 209.032, 209.038 y Código sanitario
Características Sensoriales	Consistencia sólida en aceite, olor característico, sabor característico, no picante, buen estado de conservación: sin abolladuras, no hinchadas, latas sin presencia de óxido
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	6 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>ATUN EN TROZOS EN ACEITE VEGETAL</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	En lata con peso neto 170 g
Calidad	Cumplirán las Normas Técnicas de INDECOPI 209.031, 209.032, 209.038 y Código sanitario
Características Sensoriales	Consistencia sólida en aceite, olor característico, sabor característico, no picante, buen estado de conservación, sin abolladuras, no hinchadas, latas sin presencia de óxido
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	6 meses posteriores a la fecha de entrega
Fecha de vencimiento	6 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>AVENA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Embolado paquetes de 10 Kg. Herméticamente cerrado
Tipo	En Hojuelas.
Calidad	Primera, cumplimiento NTN – INDECOPI 205.050
Características Sensoriales	Aspecto homogéneo, color y olor suaves, carentes de olor a humedad, libre de cuerpos extraños
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>AZÚCAR BLANCA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Doble Embolsado, con bolsa de polipropileno y bolsa de papel
Tipo	Azúcar blanca para uso doméstico
Calidad	Primera, cumplimiento NTP de la ficha técnica del OSCE- CONSUCODE
Características Sensoriales	Color blanco y olor característico, libre de humedad, sin fermentación, sin materia extraña.
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	6 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>AZÚCAR RUBIA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Doble Embolsado, con bolsa de polipropileno y bolsa de papel
Tipo	Azúcar rubia para uso doméstico



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICAActiva  
VPA C

Calidad	Primera, cumplimiento NTP de la ficha técnica del OSCE- CONSUCODE
Características Sensoriales	Color caramelo y olor característico, libre de humedad, sin fermentación, sin materia extraña.
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	6 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>CAFÉ INSTANTÁNEO</b>	<b>LATA</b>
Presentación	Lata x 200 g herméticamente cerrado
Tipo	Café instantáneo, soluble
Calidad	Primera, Café sin agregados de otros ingredientes.
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico, buen estado de conservación, sin abolladuras, latas sin óxido
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	6 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>CANELA ENTERA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolado transparente o en papel de primer uso, no impreso
Tipo	canela entera
Calidad	Primera, cumplimiento NTP, Código Sanitario
Características Sensoriales	color y olor característico, sabor característico, libre de mohos, libre de hongos
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	6 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>CANELA CHINA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolado transparente o en papel de primer uso, no impreso
Tipo	canela china
Calidad	Primera, cumplimiento NTP, Código Sanitario
Características Sensoriales	color y olor característico, sabor característico, libre de mohos, libre de hongos
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	6 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>CEBADA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolado transparente
Tipo	Cebada seca sin tostar
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto, limpio, libre de impurezas, color, olor característico
<b>CHAMPIÑONES EN CONSERVA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	En lata x 425 g
Tipo	Champiñones en agua y sal.



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Calidad	Primera. Cumplirán las Normas Técnicas de INDECOPI 209.031, 209.032, 209.038 y Código sanitario
Características Sensoriales	Consistencia sólida en agua, olor característico, sabor característico, no picante, buen estado de conservación: sin abolladuras, no hinchadas, latas sin presencia de óxido
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	6 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>CHANCACA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolado transparente o en papel de primer uso no impreso o chips
Tipo	De caña de azúcar
Calidad	Primera, cumplimiento NTP, Código Sanitario
Características Sensoriales	Textura sólida, Color y olor característico, sabor característico, libre de mohos, libre de hongos. Sin infestación.
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>CHUÑO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolado en material de papel x 25 kilos, herméticamente cerrado
Tipo	<b>Fécula de papa, soluble en agua</b>
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto seco, color blanco característico, olor y sabor característico. Sin gorgojos.
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>CLAVO DE OLOR</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolado transparente o en papel de primer uso no impreso
Tipo	clavo de olor seco
Calidad	Primera, cumplimiento NTP, Código Sanitario
Características Sensoriales	color y olor característico, aromático, sabor característico, libre de mohos, libre de hongos
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>COCO RALLADO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolado transparente o en papel de primer uso no impreso
Tipo	Coco deshidratado, rallado
Calidad	Primera, cumplimiento NTP, Código Sanitario
Características Organoléptica	Color y olor característico, aromático, sabor característico, libre de mohos, libre de hongos
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

<b>CÓCOA EN POLVO</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Embolsado, Sobres de 180 gr, herméticamente cerrado
Tipo	En polvo, de cacao, soluble instantánea
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>COMINO ENTERO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado transparente
Tipo	En grano (semillas) Entero
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto homogéneo, color, olor característico
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>FIDEO CABELLO DE ANGEL</b>	<b>BOLSA X 10 KG</b>
Presentación	Embolsado, bolsa de 250 g., herméticamente cerrado. Empequetado por 10 Kilos
Tipo	fideos cabello de Angel, de trigo duro
Calidad	Primera. Cumplimiento NTP, INDECOPI- 206.010
Características Sensoriales	Buen rendimiento, color, olor sabor característico, no gomoso
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	05 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>FIDEO CHINO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado, Bolsa de 250 g
Tipo	Fideos Chinos, de trigo duro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	color amarillo, olor y sabor característico, cocimiento rápido
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	05 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>FLAN</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Embolsado en paquetes de 20 sobres de 250 g. Herméticamente cerrado
Tipo	Granulado fino, de buena solubilidad
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto, olor, sabor característico (Al sabor que representa)
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	05 meses posteriores a la fecha de entrega





HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICAActivar  
Ve a Conf

<b>FIDEO SPAGUETTI</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolcado, bolsa de 500 g., herméticamente cerrado. Empaquetado por 10 Kilos
Tipo	Fideos Tallarin, de trigo duro
Calidad	Primera. Cumplimiento NTP, INDECOPI- 206.010
Características Sensoriales	Buen rendimiento y presentación después de la cocción. Color, olor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>FIDEO SURTIDO PARA SOPA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolcado, bolsa de 500 g., herméticamente cerrado. Empaquetado por 10 Kilos
Tipo	Fideos surtidos para sopa, de trigo duro
Calidad	Primera. Cumplimiento NTP, INDECOPI- 206.010
Características Sensoriales	Buen rendimiento y presentación después de la cocción. Color, olor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>FREJOL UCAYALINO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolcado transparente
Tipo	Leguminosa o Frejol seco
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Color característico, libre de impurezas como piedrecillas, libre de gorgojos, sin signos de curado, sin olor a guardado
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>FREJOL PANAMITO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolcado transparente
Tipo	Leguminosa o Frijol seco
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Color característico, libre de impurezas como piedrecillas, libre de gorgojos, sin signos de curado, sin olor a guardado
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>FREJOL CANARIO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolcado transparente
Tipo	Leguminosa o Frijol seco
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Color característico, libre de impurezas como piedrecillas, libre de gorgojos, sin signos de curado, sin olor a guardado



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICAActivar  
Ve a Conf

<b>FIDEO SPAGUETTI</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolado, bolsa de 500 g., herméticamente cerrado. Empaquetado por 10 Kilos
Tipo	Fideos Tallarin, de trigo duro
Calidad	Primera. Cumplimiento NTP, INDECOPI- 206.010
Características Sensoriales	Buen rendimiento y presentación después de la cocción. Color, olor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>FIDEO SURTIDO PARA SOPA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolado, bolsa de 500 g., herméticamente cerrado. Empaquetado por 10 Kilos
Tipo	Fideos surtidos para sopa, de trigo duro
Calidad	Primera. Cumplimiento NTP, INDECOPI- 206.010
Características Sensoriales	Buen rendimiento y presentación después de la cocción. Color, olor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>FREJOL UCAYALINO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolado transparente
Tipo	Leguminosa o Frejol seco
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Color característico, libre de impurezas como piedrecillas, libre de gorgojos, sin signos de curado, sin olor a guardado
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>FREJOL PANAMITO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolado transparente
Tipo	Leguminosa o Frijol seco
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Color característico, libre de impurezas como piedrecillas, libre de gorgojos, sin signos de curado, sin olor a guardado
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>FREJOL CANARIO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolado transparente
Tipo	Leguminosa o Frijol seco
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Color característico, libre de impurezas como piedrecillas, libre de gorgojos, sin signos de curado, sin olor a guardado





Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>GALLETA SODA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Embolado en Bolsas de polietileno herméticamente cerrado, de 120 g. a
Tipo	Galleta de soda, de harina de trigo entero
Calidad	Primera, sin presencia de humedad, crocante
Características Sensoriales	Aspecto sólido, color, olor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>GELATINA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Embolado en paquetes de 20 sobres de 250 g. Herméticamente cerrado
Tipo	Granulado fino, Diversos sabores, de buena solubilidad
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto, olor, sabor característico (Al sabor que representa)
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>GLUTAMATO MONOSÓDICO</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	bolsas de polietileno por 1 Kilo, herméticamente cerrado
Tipo	Sazonador Soluble, Glutamato monosódico seco
Calidad	Primera, cumplimiento NTP
Características Sensoriales	color blanco y olor sui géneris, carentes de olor a humedad, sin impurezas, sustancias extrañas aspecto característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>GUINDON</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolado transparente, Herméticamente cerrado
Tipo	Guindones deshidratados, tamaño grande, uniforme
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto característico, color, sabor característico, libre de mohos, y hongos impurezas
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>HARINA DE PLÁTANO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolado con papel de alta densidad
Tipo	Fruta procesada en harina



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Calidad	Primera, uniforme, sin grumos, libre de cuerpos extraños e impurezas.
Características Sensoriales	Aspecto, olor, color, sabor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>HARINA DE MAIZ</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolado con papel de alta densidad
Tipo	Procesada en harina
Calidad	Primera, uniforme, sin grumos, libre de cuerpos extraños e impurezas.
Características Sensoriales	Aspecto, olor, color, sabor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>LAUREL</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolado transparente
Tipo	Hojas de laurel secas.
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor característico, enteras, sin hongos, limpias.
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>LECHE CONDENSADA</b>	<b>LATA</b>
Presentación	En lata de 400 g., buen estado de conservación.
Tipo	Latas sin abolladuras y sin óxidos, envoltura limpias y fácil lectura De leche evaporada Entera Y Azucarada.
Calidad	Primera, cumplimiento NTN No 202.005 y CODEX -STAN A-3 (1971)
Características Organoléptica	Aspecto, color, olor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>LECHE EVAPORADA ENTERA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	En lata de 400 g. buen estado de conservación.
Tipo	Latas sin abolladuras y sin óxidos Leche evaporada Entera
Calidad	Primera, cumplimiento NTN No 202.005 y CODEX -STAN A-3 (1971)
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>LECHE EVAPORADA DESCREMADA</b>	<b>UNIDAD</b>



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Presentación	En lata de 400 g. buen estado de conservación.
Tipo	Latas sin abolladuras y sin óxidos
Calidad	Primera, cumplimiento NTN No 202.005 y CODEX -STAN A-3 (1971)
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>LECHE DESLACTOSADA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	En lata de 400 g. buen estado de conservación.
Tipo	Latas sin abolladuras y sin óxidos
Calidad	Primera, cumplimiento NTN No 202.005 y CODEX -STAN A-3 (1971)
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>LENTEJA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolado transparente
Tipo	Laguminosa seca entera
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Color característico, libre de impurezas como piedrecillas, libre de gorgojos sin signos de fumigación ni curado, sin olor a guardado.
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>QUESO FRESCO DE VACA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolado en bolsa de polietileno transparente, de alta densidad, herméticamente cerrado, no congelado, fresco o refrigerado. Transportado a 4 °C
Tipo	Queso con sal, de leche entera de vaca. De 500 g.
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto característico, homogéneo, sólido, olor característico. Sabor característico. No rancia
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>MAICENA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Empaquetado en envase de papel de 100g. Por 95 unid. herméticamente cerrada
Tipo	Fécula de maíz deshidratada
Calidad	Primera, uniforme, sin grumos
Características Sensoriales	Color característico, libre de impurezas, libre de hongos



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICAActivar  
Ver a Cont

Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>MAIZ MOTE</b>	<b>KILO</b>
Presentación	A granel, envase de papel, herméticamente cerrado
Tipo	Entero, pelado
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Granos enteros, grandes, color, olor, sabor característico, libre de impurezas
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>MANI PELADO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	A granel, envase de papel, herméticamente cerrado
Tipo	Entero, pelado
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Granos enteros, grandes, color, olor, sabor característico, libre de humedad, libre de hongos.
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>MANTEQUILLA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	En Envoltura de alta precisión por gramos herméticamente cerrado
Tipo	Mantequilla con sal, de leche entera de vaca. De 500 g.
Calidad	Primera. No margarina
Características Sensoriales	Aspecto característico, homogéneo, sólido, olor característico. Sabor característico. No rancia
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>MANZANILLA FILTRANTE</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Sobres por 100 sobres, herméticamente cerrado
Tipo	Filtrante, soluble
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>MAYONESA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Sachet de 500 g. Herméticamente cerrado
Tipo	Crema, de huevo, zumo de limón y condimentos selectos
Calidad	Primera



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Activa

Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>MERMELADA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Pote de vidrio. Por 1 kilo. Herméticamente cerrado
Tipo	Mermelada con frutas de fresa.
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>MOSTAZA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Sachet de 100 g. Herméticamente cerrado
Tipo	De Semillas de mostaza procesada y con condimentos
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>PALILLO MOLIDO A GRANEL</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado, herméticamente cerrado
Tipo	Palillo deshidratado. Curcuma deshidratado
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto, color amarillo fuerte, olor característico, libre de humedad, sin adulteraciones
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>PASA SIN PEPA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado transparente
Tipo	Secas, negras, sin semillas, grande y uniforme.
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico, sin hongos o mohos
<b>PIMENTÓN EN POLVO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado transparente
Tipo	En polvo deshidratado, sin mohos, sin hongos, sin adulteraciones
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico





HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

<b>PIMIENTA ENTERA EN GRANO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado transparente
Tipo	a granel, negras, secas sin mohos, sin hongos, libre de humedad
Calidad	Primera
Características Organolépticas	Aspecto, color, olor y sabor característico
<b>QUINUA PERLADA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	A granel, Embolsado transparente por Kg, herméticamente cerrada
Tipo	Grano Perlada
Calidad	Primera, Grano grande, uniforme, limpio
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor característico, libre de humedad, libre de impurezas
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>SAL DE COCINA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	bolsas de 1 Kg, herméticamente cerrada
Tipo	Sal Yodada y fluorada de cocina
Calidad	Primera, NTP INDECOPI No 209.002
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico,
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>SALSA DE BARBACOA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Bolsa 510 g Herméticamente cerrada
Tipo	Consistencia pastosa
Calidad	Primera.
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
<b>SALSA DE INGLESA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Botella de 510 g Herméticamente cerrada
Tipo	Consistencia pastosa
Calidad	Primera.
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>SALSA DE TAMARINDO</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Botella 500 g Herméticamente cerrada
Tipo	Consistencia pastosa
Calidad	Primera.



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>SALSA DE OSTION</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Botella 250 g Herméticamente cerrada
Tipo	Extracto de ostras.
Calidad	Primera.
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>SALSA DE TOMATE</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Bolsa 80 g Herméticamente cerrada
Tipo	Consistencia pastosa
Calidad	Primera.
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>SEMOLA DE TRIGO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado bolsas de papel x 25 kilos. sin grumos
Tipo	Sémola de trigo duro
Calidad	Primera, buen rendimiento a su cocción
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico, libre de humedad
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>SILLAO-SALSA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	botella de 500 ml. Herméticamente cerrado
Tipo	Sillao de soya, con sal, especial.
Calidad	Primera, cumplimiento NTP
Características Sensoriales	Color y Olor característico, libre de impurezas, carentes de Sustancias extrañas
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>SILLAO OSCURO</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	botella de 500 ml., herméticamente cerrado
Tipo	Sillao de soya, con sal y melaza



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Activar

Calidad	Primera, cumplimiento NTP
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>SOYA ENTERA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado transparente
Tipo	Leguminosa Entera, seca
Calidad	Primera, libre de impurezas, libre de mohos, libre de hongos
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>TE A GRANEL</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado transparente
Tipo	Hojas deshidratadas, a granel, negras, sin mohos, sin Hongos, libre de humedad
Calidad	Primera, cumplimiento NTP
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
<b>TRIGO ENTERO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado paquetes de 1 Kg. Herméticamente cerrado
Tipo	Grano entero,
Calidad	Primera, cumplimiento NTN – INDECOPI 205.050
Características Sensoriales	Aspecto homogéneo, color y olor suigénis, carentes de olor a humedad, libre de cuerpos extraños
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>VINAGRE</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Botella de plástico de 500 ml. Herméticamente cerrado
Tipo	Tinto y blanco
Calidad	Primera, cumplimiento NTN – INDECOPI 205.050
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>ACEITUNAS EN BOTIJA</b>	<b>KILOS</b>
Presentación	Embolsado transparente
Calidad	Primera Cumplimiento de CODEXX - STAN 66-1981
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico. Que no amargue.



## 6. PLAZO DE ENTREGA



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Activar

El plazo de ejecución de la prestación, será de (1) mes, contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

Durante el plazo el Contratista deberá suministrar los alimentos conforme al cronograma de entrega.

#### **Para la primera entrega**

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

#### **Para las siguientes entregas**

##### **CARNE DE AVES, VACUNO, PESCADO, VISCERAS Y DERIVADOS**

De acuerdo al cronograma elaborado por el Servicio de Nutrición y previa coordinación, los productos alimentos "Carnes rojas, vísceras, aves y derivados", se entregarán dos (02) veces por semana, en horario de 8:00am a 10:00am.

##### **VIVERES SECOS**

De acuerdo al cronograma elaborado por el Servicio de Nutrición y previa coordinación, los productos alimentos "Viveres Secos", se entregarán dos (02) veces al mes, al inicio de cada mes y a la quincena, en horario de 8:00am a 10:00am.

##### **PRODUCTOS DE PANIFICACION**

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

##### **FRUTAS Y VERDURAS**

De acuerdo al cronograma elaborado por el Servicio de Nutrición y previa coordinación, los productos alimentos "Frutas y Verduras", se entregarán dos (02) veces por semana, en horario de 8:00am a 10:00am.



## **7. TRANSPORTE DE PRODUCTOS**

El transporte de los alimentos debe cumplir con lo establecido en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.

El transporte de los víveres desde el lugar de su procedencia al Servicio de Nutrición del Hospital Regional de Pucallpa – HRP, deberá efectuarse en vehículos de uso exclusivo para este fin y en condiciones tales que no afecten su calidad o inocuidad. Es por este motivo que el (los) vehículo (s) utilizados por el contratista para suministrar los víveres que le sean adjudicados (coolers, cajas térmicas de fácil higienización ) Al Hospital Regional de Pucallpa.

El CONTRATISTA deberá acreditar lo siguiente: Contar con vehículos exclusivos para el transporte de alimentos en óptimas condiciones de higiene, para el traslado de los productos, sean propios o alquilados.

### **7.2 MANIPULACION DE ALIMENTOS**

El personal que interviene en el proceso de manipulación del insumo objeto de la convocatoria deberá contar con Carnet Sanitario Vigente y Capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación.

Asimismo, durante la fase de ejecución contractual, el personal manipulador de alimentos, deberá presentarse con la indumentaria adecuada con botas, y gorro y uniforme de la empresa para el reparto de alimentos, portando su carnet sanitario.

HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

#### 8. LUGAR DE ENTREGA

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

#### 9. CONFORMIDAD

La conformidad de la prestación será otorgada por el responsable de la jefatura del Servicio de Nutrición del Hospital Regional de Pucallpa, previo visto bueno del responsable del Servicio de Alimentación quién verificará la calidad y el área de Almacén de la Entidad.

#### 10. PENALIDADES:

##### 6.1 PENALIDAD POR MORA

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:

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto}}{F \times \text{Plazo en días}}$$

Donde:

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

##### 6.2 OTRAS PENALIDADES



FALTAS Y PENALIDADES DEL CONTRATISTA	CONDICION	APLICACIÓN
Si el bien no es transportado en envases limpios	Por ocurrencia	0.5% del monto de la orden de compra
Si el personal de la empresa que entrega el bien no usa uniforme adecuado y limpio	Por ocurrencia	0.5% del monto de la orden de compra
Si el bien no ingresa en el horario indicado de 8.00am a 10.00am	Por ocurrencia	3% del monto de la orden de compra

#### 11. 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 146 de su Reglamento.

#### 12. CARTA DE COMPROMISO DE CANJE:

En caso de encontrarse productos defectuosos en mal estado, dañados u otras características observables el proveedor debe cumplir con la reposición del mismo en un plazo máximo de 24 horas de informado el hecho, sino se procederá la aplicación de penalidad correspondiente.

HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Activar  
Ve a Conf

### 3.1. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

#### A. CAPACIDAD LEGAL

##### HABILITACIÓN

##### Requisitos:

Carne de Aves, res y derivados

- Licencia de funcionamiento del establecimiento del rubro y/o alimentos de consumo humano.
- Constancia de fumigación o desinsectación de los ambientes donde se expende y/o almacena los productos, realizado por una empresa autorizada por el MINSA, debe encontrarse vigente a la fecha de presentación del producto.
- Certificado y/o Constancia de Sanidad emitida por la Entidad Municipalidad, Regional o alguna entidad debidamente acreditada (SENASA) que garantice la calidad e inocuidad del Producto.
- Para los bienes importados, copia de la Autorización sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, según el art. 40 del D.S. N° 004-2011-AG.
- Registro Sanitario (mondongo)
- Registro Nacional de Proveedores (RNP) en bienes.

##### Productos lácteos

- En caso el postor sea comercializador – distribuidor, que almacena el producto ofertado, deberá presentar el certificado de fumigación que haga mención a la desinsectación, desratización y desinfección del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentarse el certificado de fumigación que haga mención a la desinsectación, desratización y desinfección (vigente a la fecha de presentación de propuestas)

##### Frutas y verduras

- Licencia de Funcionamiento del establecimiento que realizó el procesamiento primario, según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
- Certificado o constancias de capacitación en manipulación de alimentos de su personal (último seis meses)

##### Acreditación:

##### Carne de Aves, res y derivados

- Copia simple de Licencia de funcionamiento del establecimiento del rubro y/o alimentos de consumo humano.
- Copia simple de Constancia de fumigación o desinsectación de los ambientes donde se expende y/o almacena los productos, realizado por una empresa autorizada por el MINS, debe encontrarse vigente a la fecha de presentación del producto.
- Copia simple Certificado y/o Constancia de Sanidad emitida por la Entidad Municipalidad, Regional o alguna entidad debidamente acreditada (SENASA), que garantice la calidad e inocuidad del Producto.
- Para los bienes importados, copia de la Autorización sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, según el art. 40 del D.S. N° 004-2011-AG.
- Registro Sanitario (mondongo).
- Registro Nacional de Proveedores (RNP) en bienes

##### Productos lácteos

- Copia simple del Registro Sanitario del producto ofertado, vigente a la presentación de la propuesta.

##### Frutas y verduras





HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICAActivar  
Ver a Con

- Copia simple de Licencia de funcionamiento del establecimiento del rubro y/o alimentos de consumo humano.
- Copia simple de Certificado o constancias de capacitación en manipulación de alimentos.

**Nota :** Los requisitos antes señalados del ítem único, se deben mantener vigentes, no suspendidos, ni cancelado, incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado.

En el caso que el o los requisitos estén a nombre de otra empresa que no sea el postor, deberá presentar una declaración jurada anexando Carta de Autorización para el uso del documento suscrito por el representante legal de la empresa dueña del documento.

En caso de consorcio, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas al objeto de la convocatoria debe acreditar estos requisitos.

**B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD****Requisitos:**

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 414,000.00 (cuatrocientos catorce mil con 00/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 34,500.00 (treinta y cuatro mil quinientos con 00/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

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.

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.

Se consideran bienes similares a los siguientes: Carnes de aves y derivados, Carne de res, Embutidos, quesos, aceituna y mantequillas, Productos lácteos, Frutas y verduras.

**Acreditación:**

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>1</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

## Especialidad.

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

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

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2016, 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.

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** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.



**Advertencia**

*Lo dispuesto en el numeral 30.4 del artículo 30 del Reglamento, no aplica cuando el requerimiento ha sido homologado parcialmente.*

**3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN**

A.	<b>CAPACIDAD LEGAL</b>
	<b>HABILITACIÓN</b>
	<b>Requisitos:</b>
	<b>Carne de Aves, res y derivados</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Licencia de funcionamiento del establecimiento del rubro y/o alimentos de consumo humano.</li><li>• Constancia de fumigación o desinsectación de los ambientes donde se expende y/o almacena los productos, realizado por una empresa autorizada por el MINSA, debe encontrarse vigente a la fecha de presentación del producto.</li><li>• Certificado y/o Constancia de Sanidad emitida por la Entidad Municipalidad, Regional o alguna entidad debidamente acreditada (SENASA) que garantice la calidad e inocuidad del Producto.</li><li>• Para los bienes importados, copia de la Autorización sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, según el art. 40 del D.S. N° 004-2011-AG.</li><li>• Registro Sanitario (mondongo)</li><li>• Registro Nacional de Proveedores (<b>RNP</b>) en bienes.</li></ul>
	<b>Productos lacteos</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• En caso el postor sea comercializador – distribuidor, que almacena el producto ofertado, deberá presentar el certificado de fumigación que haga mención a la desinsectación, desratización y desinfección del almacén, y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentarse el certificado de fumigación que haga mención a la desinsectación, desratización y desinfección (vigente a la fecha de presentación de propuestas)</li></ul>
	<b>Frutas y verduras</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Licencia de Funcionamiento del establecimiento que realizó el procesamiento primario, según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG.</li><li>• Certificado o constancias de capacitación en manipulación de alimentos de su personal (último seis meses).</li></ul>
	<b>Acreditación:</b>
	<b>Carne de Aves, res y derivados</b>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Copia simple de Licencia de funcionamiento del establecimiento del rubro y/o alimentos de consumo humano.</li><li>• Copia simple de Constancia de fumigación o desinsectación de los ambientes donde se expende y/o almacena los productos, realizado por una empresa autorizada por el MINS, debe encontrarse vigente a la fecha de presentación del producto.</li><li>• Copia simple Certificado y/o Constancia de Sanidad emitida por la Entidad Municipalidad, Regional o alguna entidad debidamente acreditada (SENASA), que garantice la calidad e inocuidad del Producto.</li><li>• Para los bienes importados, copia de la Autorización sanitaria para el ingreso al país de alimentos agropecuarios primarios y piensos otorgados por el SENASA, según el art. 40 del D.S. N° 004-2011-AG.</li><li>• Registro Sanitario (mondongo).</li><li>• Registro Nacional de Proveedores (<b>RNP</b>) en bienes</li></ul>

	<p><b>Productos lácteos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Copia simple del Registro Sanitario del producto ofertado, vigente a la presentación de la propuesta.</li> </ul> <p><b>Frutas y verduras</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Copia simple de Licencia de funcionamiento del establecimiento del rubro y/o alimentos de consumo humano.</li> <li>Copia simple de Certificado o constancias de capacitación en manipulación de alimentos.</li> </ul> <p><b>Nota :</b> Los requisitos antes señalados del ítem único, se deben mantener vigentes, no suspendidos, ni cancelado, incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. En el caso que el o los requisitos estén a nombre de otra empresa que no sea el postor, deberá presentar una declaración jurada anexando Carta de Autorización para el uso del documento suscrito por el representante legal de la empresa dueña del documento. En caso de consorcio, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas al objeto de la convocatoria debe acreditar estos requisitos.</p>
--	---

<b>B.</b>	<p><b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b></p> <p><u><b>Requisitos:</b></u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 414,000.00 (cuatrocientos catorce mil con 00/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</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 S/ 34,500.00 (treinta y cuatro mil quinientos con 00/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>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: Carnes de aves y derivados, Carne de res, Embutidos, quesos, aceituna y mantequillas, Productos lácteos, Frutas y verduras.</p> <p><u><b>Acreditación:</b></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 pago<sup>8</sup>, 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</p>
-----------	---

<sup>8</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

*(...)*

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



	<p>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 <b>Anexo N° 8</b> 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 proveniente de dicho contrato.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el <b>Anexo N° 9</b>.</p> <p>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.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p>
--	--

## CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<b>A. PRECIO</b>	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta (<b>Anexo N°6</b>), según corresponda.</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  <b>P<sub>i</sub></b>= Puntaje de la oferta a evaluar  <b>O<sub>i</sub></b>=Precio i  <b>O<sub>m</sub></b>= Precio de la oferta más baja  <b>PMP</b>=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;"><b>[ 100 ] puntos</b></p>

### Importante para la Entidad

*De conformidad con el artículo 51 del Reglamento, adicionalmente, se **pueden** consignar los siguientes factores de evaluación, según corresponda a la naturaleza y características del objeto del procedimiento, su finalidad y a la necesidad de la Entidad, excepto que el objeto de la convocatoria sea el suministro de insumos para el Programa del Vaso de Leche, en cuyo caso se deben considerar los factores de evaluación previstos en la normativa de la materia<sup>9</sup>. En tal caso, la experiencia del postor se incluye como un requisito de calificación.*

<sup>9</sup> Según el artículo 4 de la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche, se deben tener en cuenta los siguientes criterios de evaluación como mínimo: valores nutricionales, condiciones de procesamiento, porcentajes de componentes nacionales, experiencia y preferencias de los consumidores beneficiarios del Programa.

## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

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

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

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

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

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

### **CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL**

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

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

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>10</sup>**

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

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

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

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

<sup>10</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA ....: PRESTACIONES ACCESORIAS<sup>11</sup>**

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

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

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

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

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda*

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

#### **Importante**

<sup>11</sup> De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

#### **Importante**

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

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

#### **Importante**

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

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

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

#### **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 = 0.40 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.

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>12</sup>**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

<sup>12</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

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

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

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

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

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

## **ANEXOS**

## ANEXO N° 1

## DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN****ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° AS-SM-1 -2022- GRU-HRP-CS-1**

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>13</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>14</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>13</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>14</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

**Importante***Cuando se trate de consorcios, la declaración jurada es la siguiente:***ANEXO N° 1****DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN****ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° AS-SM-1 -2022- GRU-HRP-CS-1**

Presente.-

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

Datos del consorciado 1					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>15</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>16</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

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

<sup>15</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>16</sup> Ibídem.

<sup>17</sup> Ibídem.

**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:

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 compra<sup>18</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

<b>Importante</b>
-------------------

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

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



## ANEXO N° 2

## DECLARACIÓN JURADA

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN****ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° AS-SM-1 -2022- GRU-HRP-CS-1**Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

## ANEXO N° 3

## DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN****ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° AS-SM-1 -2022- GRU-HRP-CS-1**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 4**

**DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° AS-SM-1 -2022- GRU-HRP-CS-1**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO Nº 5

## PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN****ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº AS-SM-1 -2022- GRU-HRP-CS-1**

Presente.-

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

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

## a) Integrantes del consorcio

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

## b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [ % ]<sup>19</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [ % ]<sup>20</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>21</sup>

<sup>19</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

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

<sup>21</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

**Importante**

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

**Importante para la Entidad**

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

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

**ANEXO N° 6****PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° AS-SM-1 -2022- GRU-HRP-CS-1**

Presente.-

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

*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**

*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

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° AS-SM-1 -2022- GRU-HRP-CS-1**

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

- *El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- *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

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° AS-SM-1 -2022- GRU-HRP-CS-1**

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 cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>22</sup> se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.<sup>23</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>22</sup> En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

<sup>23</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° AS-SM-1 -2022- GRU-HRP-CS-1**

Presente.-

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

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

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

<sup>25</sup> Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

<sup>26</sup> Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

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

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

<sup>29</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>24</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>25</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>26</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>27</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>28</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>29</sup>
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
<b>TOTAL</b>										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**ANEXO N° 9**

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° AS-SM-1 -2022- GRU-HRP-CS-1**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



**ANEXO Nº 10**

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

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº AS-SM-1 -2022- GRU-HRP-CS-1**

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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