

# BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES

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



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





### SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

Nº	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:

Nº	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 sombreado.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

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





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

### **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA AS N° 010-2024-HRA-OEC**

### **CONTRATACIÓN DE BIENES**

ADQUISICION DE VERDURAS

DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL REGIONAL DE AYACUCHO





## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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





## **SECCIÓN GENERAL**

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

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



## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

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

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

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

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







#### Importante

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

### 1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>1</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

#### Importante

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

### 1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

#### Importante

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

<sup>1</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>





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.

#### Importante

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



## CAPÍTULO II

### SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

#### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

#### Importante

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

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

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

#### 2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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







### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

##### Importante

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

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

En las contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorga una garantía adicional por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación 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.*

**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 en 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, se deberá tener en cuenta los efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir*







#### **Advertencia**

garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitar-cartas-fianza>). Los funcionarios competentes deben verificar la autenticidad de la garantía a través de los mecanismos establecidos (consulta web, teléfono u otros) por la empresa emisora.

### **3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS**

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

### **3.5. ADELANTOS**

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

### **3.6. PENALIDADES**

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

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

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

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

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

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

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

### **3.8. PAGOS**

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

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

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



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

**Advertencia**

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

**3.9. DISPOSICIONES FINALES**

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







## SECCIÓN ESPECÍFICA

### CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



**CAPÍTULO I  
GENERALIDADES**

**1.1. ENTIDAD CONVOCANTE**

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

**1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA**

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de ADQUISICION DE VERDURAS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
ACELGAS	150	ATADO
AJI AMARILLO FRESCO	458	KILO
AJI LIMO	13	KILO





AJO PELADO A GRANEL	667	KILO
ALBAHACA (POR ATADO)	83	ATADO
ALCACHOFA	333	UNIDAD
APIO (POR ATADO – 12 CABEZAS)	208	ATADO
ARVEJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)	83	KILO
ARVERJA VERDE EN VAINA( AL PESO)	833	KILO
BERENJENA (AL PESO)	333	KILO
BETERRAGA (POR ATADO)	167	ATADO
BROCOLI	2500	UNIDAD
CAIGUA CHILENA	4167	UNIDAD
CALABAZA CHINA VERDE SICILIANA	400	UNIDAD
CALABAZA MADURA	29	UNIDAD
CAMOTE MORADO	1250	KILO
CAMOTE AMARILLO	667	KILO
CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	417	ATADO
CEBOLLA ROJA	3333	KILO
CEBOLLA ROJA CON RABO ( POR ATADO)	100	ATADO
CHOCLO DE CATEGORIA EXTRA	1250	UNIDAD
COCHAYUYO X 170 G APROX.	25	PAQUETE
COL CHINA	50	UNIDAD
COL CORAZON	67	UNIDAD
COLIFLOR	125	UNIDAD
CULANTRO	250	ATADO
ESPARRAGO	67	ATADO
ESPINACA (ATADO)	458	ATADO
FIDEOS CHINO	25	KILO
FRIJOL CHINO CATEGORIA EXTRA	25	KILO
HABA FRESCA CATEGORIA PRIMERA	167	KILO
HIERBA BUENA CATEGORIA EXTRA	33	ATADO
HIERBAS AROMATICA - SURTIDA	208	ATADO
HUACATAY CATEGORIA EXTRA	15	ATADO
KION FRESCO	150	KILO
LECHUGA ORGANICA	1000	UNIDAD
LIMON ACIDO CATEGORIA EXTRA	333	CIENTO





MUÑA FRESCA	13	ATADO
NABO CATEGORIA EXTRA	167	ATADO
OLLUCO CATEGORIA EXTRA	833	KILO
PAC CHOY	29	ATADO
PAICO	13	ATADO
PAPA AMARILLA CATEGORIA EXTRA	2583	KILO
PAPA BLANCA CATEGORIA EXTRA (tomasa)	16667	KILO
PAPA HUAYRO CATEGORIA EXTRA	1083	KILO
PAPA PERUANITA CATEGORIA EXTRA	1250	KILO
PEPINILLO	1250	UNIDAD
PEREJIL	167	ATADO
PIMIENTO MORRON (AL PESO)	2333	KILO
PORO (12 UNIDADES) CATEGORIA EXTRA	208	ATADO
RABANITO CATEGORIA EXTRA	83	ATADO
ROCOTO CATEGORIA EXTRA	125	KILO
ROMERO FRESCO	21	ATADO
TOMATE CATEGORIA EXTRA	2417	KILO
TOMILLO FRESCO	17	ATADO
VAINITA CALIDAD EXTRA	667	KILO
YUCA AMARILLA CATEGORIA EXTRA	500	KILO
ZANAHORIA	3000	KILO
ZAPALLITO ITALIANO	833	UNIDAD
ZAPALLO MACRE	7917	KILO

#### Importante para la Entidad

- En caso de procedimientos de selección según relación de ítems o por paquete consignar el detalle del objeto de estos.
- En caso de proyectos de inversión, se debe consignar el bien materia de la convocatoria, y no la denominación del proyecto.







### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 02 de fecha 19 de Abril del 2024.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

4-13

#### Importante

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de A PRECIO UNITARIO, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

### 1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO CORRESPONDE

### 1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA, POR CUANTO NO SE DETERMINO EN LA INDAGACIÓN DE MERCADO

### 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 de acuerdo al cronograma (anexado al final), en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

#### PLAZO Y FORMA DE ENTREGA

El plazo de la entrega de los bienes alimentarios (verduras), será de 9 meses (nueve) calendarios (VER ANEXO N° 1) Adjunto al presente, que rigen a partir del día siguiente de la suscripción de contrato, cuya forma de entrega se efectuará en estricta coordinación con el área usuaria, siendo el horario establecido para su internamiento es de 06:30 a.m. hasta las 07:00 a.m. la entrega será continua (mínimo dos veces a la semana, de acuerdo a la necesidad de servicio) hasta la culminación de entrega total de los bienes adquiridos.

La vigencia del presente Contrato será en el plazo establecido.

Las cantidades y los productos, son referentes por lo que están sujetos a necesidad, temporada o estación, así mismo se efectuará el pago conforme al consumo.

#### LUGAR DE ENTREGA

La entrega se realizará en el almacén del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional de Ayacucho (Av. Daniel Alcides Carrión N° 212 Distrito Andrés Bello Cáceres) y previo registro en la Puerta 5 con el área de Vigilancia, mostrando el documento nacional de identidad DNI y documento acreditado por el proveedor.



### 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/ 0.10 por cada hoja impresa de las bases administrativas en mismo que se cancelará en la caja de la entidad y recabar las bases en la oficina de logística del Hospital Regional de Ayacucho, sito en Av. Daniel Alcides Carrion S/N-Distrito de Andrés Avelino Cáceres –Ayacucho-Huamanga, en el horario de lunes a viernes de 08:00 hasta 16:00 horas.

**Importante**

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

### 1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 31953, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- Ley N° 31955, Ley de Endeudamiento del Sector Público para el año fiscal 2024.
- Ley N° 28411, Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- Decreto Legislativo N° 1444, que modifica la Ley N° 30225.
- Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF.
- Decreto Supremo N° 162-2021-EF.
- Directivas y opiniones del OSCE
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, aprobado por Decreto Supremo N° 043-2003-PCM.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente, Ley MYPE, aprobado por Decreto Supremo N° 007-2008-TR.
- Código Civil.
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que no contravenga lo regulado por la Ley de Contrataciones del Estado..

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





## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

#### Importante

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

- 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.*

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**

<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/>





- 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) El postor debe acreditar el vehículo solicitado para ello deberá presentar tarjeta de propiedad o compromiso de alquiler (acreditado con la tarjeta de propiedad), con soat y revisión técnica vigente, el vehículo debe ser modelo furgón y/o similares
- f) Declaración jurada de plazo de entrega. (**Anexo N° 4**)<sup>4</sup>
- g) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo N° 5**)
- h) El precio de la oferta en SOLES debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE.

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

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

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

**Importante**

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

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

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

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa:**

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con 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**).

<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.







#### Advertencia

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

### 2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

#### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>6</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).*

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>7</sup>.
- i) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>8</sup>.

#### Importante

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

<sup>7</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

<sup>8</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.





- En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".
- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

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

#### Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>9</sup>.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

## 2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

## 2.5. ADELANTOS<sup>10</sup>

*"La Entidad no otorgará adelanto alguno"*

<sup>9</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

<sup>10</sup> Si la Entidad ha previsto la entrega de adelantos, debe prever el plazo en el cual el contratista debe solicitar el adelanto, así como el plazo de entrega del mismo, conforme a lo previsto en el artículo 156 del Reglamento.







## 2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGO PARCIAL (Mensual).

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

- Recepción del responsable del Almacén del Departamento de Nutrición y el responsable del almacén general.
- Informe del funcionario responsable del Departamento de Nutrición emitirá la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de remisión
- Otra documentación necesaria a ser presentada para el Pago Único, según corresponda.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de partes del Hospital Regional de Ayacucho, sito en Av. Daniel A. Carrión S/N-Distrito de Andrés Avelino Cáceres – Huamanga – Ayacucho.



### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### Importante

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

### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### ESPECIFICACIONES TECNICAS

**DENOMINACION DE LA CONTRATACIÓN:** ADQUISICIÓN DE VERDURAS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL DE AYACUCHO.

#### 1. FINALIDAD PUBLICA

El Hospital Regional de Ayacucho “Miguel Ángel Mariscal Llerena” tiene como objetivo brindar servicios de salud de calidad, con tecnología actualizada y personal especializado, en el marco del Modelo de Gestión Hospitalaria”, a través de sus órganos estructurados como es el Departamento de Nutrición y Dietética.

En ese marco, la presente contratación tiene por finalidad garantizar el abastecimiento oportuno y de primera calidad de bienes alimentarios para contribuir en el tratamiento preventivo, recuperativo y de rehabilitación del paciente, mediante la intervención dietética y nutricional de los pacientes, así como cubrir la atención alimentaria del personal de salud conforme a la Norma Técnica vigente. En esa medida, teniendo en cuenta el Presupuesto Institucional de Apertura para el año fiscal 2024, se ha previsto el presupuesto para la adquisición de bienes alimentarios (verduras) a fin de dar cumplimiento a las funciones del Departamento de Nutrición y Dietética.

#### 2. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

##### Objetivo General:

Seleccionar a una persona natural o jurídica que cuente con la capacidad técnica y legal para garantizar el abastecimiento oportuno y de calidad de bienes alimentarios (verduras), para una dieta balanceada y nutritiva destinada a contribuir el tratamiento preventivo, recuperativo y de rehabilitación del paciente, mediante la intervención dietética y nutricional de los pacientes, así como cubrir la atención alimentaria del personal de salud conforme a la Norma Técnica vigente.

##### Objetivo Específico:

Contar con el abastecimiento oportuno y de calidad de bienes alimentarios (verduras) en forma permanente y según necesidad del Departamento de Nutrición y Dietética, que garantice una alimentación balanceada y nutritiva destinada a contribuir en el tratamiento preventivo, recuperativo y de rehabilitación del paciente, mediante la intervención dietética y nutricional de los pacientes, así como cubrir la atención alimentaria del personal de salud conforme a la Norma Técnica vigente.

#### 3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
01	ACELGAS	150	ATADO
02	AJI AMARILLO FRESCO	458	KILO
03	AJI LIMO	13	KILO







04	AJO PELADO A GRANEL	667	KILO
05	ALBAHACA (POR ATADO)	83	ATADO
06	ALCACHOFA	333	UNIDAD
07	APIO (POR ATADO - 12 CABEZAS)	208	ATADO
08	ARVEJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)	83	KILO
09	ARVERJA VERDE EN VAINA( AL PESO)	833	KILO
10	BERENJENA (AL PESO)	333	KILO
11	BETERRAGA (POR ATADO)	167	ATADO
12	BROCOLI	2500	UNIDAD
13	CAIGUA CHILENA	4167	UNIDAD
14	CALABAZA CHINA VERDE SICILIANA	400	UNIDAD
15	CALABAZA MADURA	29	UNIDAD
16	CAMOTE MORADO	1250	KILO
17	CAMOTE AMARILLO	667	KILO
18	CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	417	ATADO
19	CEBOLLA ROJA	3333	KILO
20	CEBOLLA ROJA CON RABO ( POR ATADO)	100	ATADO
21	CHOCLO DE CATEGORIA EXTRA	1250	UNIDAD
22	COCHAYUYO X 170 G APROX.	25	PAQUETE
23	COL CHINA	50	UNIDAD
24	COL CORAZON	67	UNIDAD
25	COLIFLOR	125	UNIDAD
26	CULANTRO	250	ATADO
27	ESPARRAGO	67	ATADO
28	ESPINACA (ATADO)	458	ATADO
29	FIDEOS CHINO	25	KILO
30	FRIJOL CHINO CATEGORIA EXTRA	25	KILO
31	HABA FRESCA CATEGORIA PRIMERA	167	KILO
32	HIERBA BUENA CATEGORIA EXTRA	33	ATADO
33	HIERBAS AROMATICA - SURTIDA	208	ATADO
34	HUACATAY CATEGORIA EXTRA	15	ATADO
35	KION FRESCO	150	KILO
36	LECHUGA ORGANICA	1000	UNIDAD
37	LIMON ACIDO CATEGORIA EXTRA	333	CIENTO





38	MUÑA FRESCA	13	ATADO
39	NABO CATEGORIA EXTRA	167	ATADO
40	OLLUCO CATEGORIA EXTRA	833	KILO
41	PAC CHOY	29	ATADO
42	PAICO	13	ATADO
43	PAPA AMARILLA CATEGORIA EXTRA	2583	KILO
44	PAPA BLANCA CATEGORIA EXTRA (tomaso)	16667	KILO
45	PAPA HUAYRO CATEGORIA EXTRA	1083	KILO
46	PAPA PERUANITA CATEGORIA EXTRA	1250	KILO
47	PEPINILLO	1250	UNIDAD
48	PEREJIL	167	ATADO
49	PIMIENTO MORRON (AL PESO)	2333	KILO
50	PORO (12 UNIDADES) CATEGORIA EXTRA	208	ATADO
51	RABANITO CATEGORIA EXTRA	83	ATADO
52	ROCOTO CATEGORIA EXTRA	125	KILO
53	ROMERO FRESCO	21	ATADO
54	TOMATE CATEGORIA EXTRA	2417	KILO
55	TOMILLO FRESCO	17	ATADO
56	VAINITA CALIDAD EXTRA	667	KILO
57	YUCA AMARILLA CATEGORIA EXTRA	500	KILO
58	ZANAHORIA	3000	KILO
59	ZAPALLITO ITALIANO	833	UNIDAD
60	ZAPALLO MACRE	7917	KILO

#### ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

Adquisición de verduras para el Departamento de Nutrición y Dietéticas del Hospital Regional de Ayacucho, de acuerdo a las Especificaciones y Fichas Técnicas adjuntas.

#### 4. OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR

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

- ✓ Declaración jurada de compromiso de canje y/o reposición, en caso de encontrarse deficiencias en el producto, de no mayor de 01 (Un) día calendario, teniendo en cuenta la calidad del producto.
- ✓ Será el único encargado de la entrega de los productos adjudicados, durante la vigencia del







- contrato. En caso de incumplimiento será informado a la oficina de Administración y logística.
- ✓ La entrega de los productos, será en el almacén del Departamento de Nutrición y Dietética, en presencia de un representante del Almacén General.
  - ✓ El vehículo de transporte deberá ser adecuado, modelo furgón u otros similares (propio o alquilado) debiendo contar con parihuelas y jabs limpias y desinfectadas.
  - ✓ Al momento de ingreso al Hospital Regional de Ayacucho, deberá demostrar la identificación del vehículo (propio o alquilado) al área de vigilancia.
  - ✓ El contratista, debe acreditar al personal que realiza la entrega de alimentos, al Departamento de Nutrición y Dietética, para su identificación.
  - ✓ El personal que entrega los productos, al almacén del Departamento de Nutrición y Dietética, deberá contar con la indumentaria adecuada.
  - ✓ El contratista deberá garantizar la fumigación del vehículo que transportará los bienes alimentarios (verduras) realizada por una empresa autorizada **para el inicio efectivo del servicio**. Así mismo garantizar la vigencia del SOAT durante el periodo de ejecución del contrato.
  - ✓ Durante la vigencia de ejecución contractual, se restringe la subcontratación.

#### 5. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL

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

- El personal que entrega los productos, al almacén del Departamento de Nutrición y Dietética, deberá contar con la indumentaria adecuada (guantes, mascarilla, gorra descartable o toga, mameluco o guardapolvo, botas de jebe blanco).
- El personal responsable de la entrega de alimentos, debe portar y mostrar su acreditación, emitida por la empresa proveedora, las veces que ingrese a la Institución y al almacén del Departamento de Nutrición y Dietética.

##### DEL TRANSPORTE

Deberá contar con un vehículo

El vehículo de transporte debe ser adecuado, exclusivo para el traslado de alimentos, modelo furgón u otros similares (propio o alquilado) debiendo contar con parihuelas y jabs limpias y desinfectadas, de tamaño adecuado para la cantidad de alimentos que se requiere, con número de placa

Para el internamiento de los productos, deberá de respetar el horario de trabajo de 6:30 a.m – 7:00 a.m previa coordinación con el área usuaria.

#### 6. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Donaciones y Transferencias.

#### 7. SISTEMA DE CONTRATACION



Precios Unitarios

**8. PLAZO Y FORMA DE ENTREGA**

El plazo de la entrega de los bienes alimentarios (verduras), será de 9 meses (nueve) calendarios (VER ANEXO N° 1) Adjunto al presente, que rigen a partir del día siguiente de la suscripción de contrato, cuya forma de entrega se efectuará en estricta coordinación con el área usuaria, siendo el horario establecido para su internamiento es de 06:30 a.m. hasta las 07:00 a.m. la entrega será continua (mínimo dos veces a la semana, de acuerdo a la necesidad de servicio) hasta la culminación de entrega total de los bienes adquiridos.

La vigencia del presente Contrato será en el plazo establecido.

Las cantidades y los productos, son referentes por lo que están sujetos a necesidad, temporada o estación, así mismo se efectuará el pago conforme al consumo.

**9. LUGAR DE ENTREGA**

La entrega se realizará en el almacén del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional de Ayacucho (Av. Daniel Alcides Carrión N° 212 Distrito Andrés Bello Cáceres) y previo registro en la Puerta 5 con el área de Vigilancia, mostrando el documento nacional de identidad DNI y documento acreditado por el proveedor.

**10. RECEPCION Y CONFORMIDAD DE ENTREGA**

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

**11. FORMA DE PAGO**

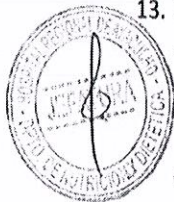
El pago se efectuará en forma mensual, según reporte de cantidad consumida, previo informe de conformidad emitido por el (la) jefe (a) del Departamento de Nutrición y firma en la guía de remisión por el responsable de Almacén General. Para tal efecto adjuntar:

- Guía de Remisión.
- Factura.
- Contrata.

**12. SISTEMA DE CONTRATACIÓN:**

Será a precio unitario.

**13. NORMAS LEGALES**



- Ley N° 31638 Ley de Presupuesto del Sector Público para el año Fiscal 2024.
- Ley N° 31639 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- Decreto Legislativo N° 1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.





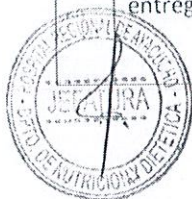


- Decreto Supremo N° 082-2019-EF-Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, Reglamento de la Ley de Contrataciones del estado y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, TUO de la ley N° 27444
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia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

#### 14. OTRAS PENALIDADES APLICABLES:

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

N°	Situación de Incumplimiento	Procedimiento	Forma de Cálculo	Penalidad a aplicar
01	Entrega de bienes alimentarios (verduras) con observaciones y/o mala calidad, que no cumplen las especificaciones técnicas de cada producto.	Informe del jefe del Departamento de Nutrición y Dietética, con documentos que acrediten el incumplimiento.	Por cada ocasión que se presente el informe de observaciones detectadas.	0.3 % UIT
02	Retraso en la reposición de verduras que incumplen las especificaciones técnicas y/o presenten características de mala calidad.	Informe del jefe del Departamento de Nutrición y Dietética, estableciendo	Por cada día de atraso para la reposición de verduras observadas. El retraso se computa a partir del día siguiente de vencido el plazo otorgado para la reposición (01 día calendario).	0.3% UIT
03	Incumplimiento del horario de entrega establecido, es decir pasadas las 07:00 a.m.	Informe del jefe del Departamento de Nutrición y Dietética, con documentos que acrediten el incumplimiento.	Por cada día de incumplimiento del horario establecido.	0.5% UIT
04	Incumplimiento de la indumentaria del personal encargado de efectuar la entrega.	Informe del Jefe del Departamento de Nutrición y Dietética, con documentos que acrediten el incumplimiento.	Por cada día que se verifique el incumplimiento de la indumentaria necesaria.	0.5% UIT





**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN:**

Denominación del bien : VERDURAS  
Denominación técnica : VERDURAS  
Unidad de Medida : KILO, ATADO, UNIDAD Y CIENTO  
Tipo de alimentos : PERECIBLE  
Descripción General : Las verduras poseen dos características importantes: la fibra, que proporciona ventajas nutricionales innegables, y el agua (componente mayoritario de estos alimentos, entre el 80-90% del total). Su valor energético es bajo, debido a que apenas aportan macronutrientes.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN:**

**2.1. Del bien:**

Características organolépticas:

Color: CARACTERÍSTICO

Sabor: CARACTERÍSTICO

Olor: CARACTERÍSTICO

**2.2. Transporte:**

Para transportar las VERDURAS, es importante que estos deben estar contenidas en jabs limpias asegure la mercadería y evite sacudirlas, golpearlas o movimientos que la puedan dañar.

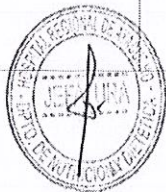
**2.3. Rotulado:**

Los productos terminados envasados o no, que son de consumo inmediato y cuyo tiempo de vida útil no excede de las 48 horas desde su elaboración no requieren de Registro Sanitario. La vida útil de los productos deberá ser establecida por el fabricante o productor de conformidad con las pruebas técnicas destinadas a tal fin.

**2.4. Detalle de los bienes:**

A continuación, se detallan:

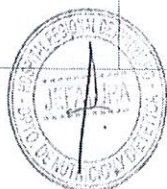
N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
1	ACELGAS	ATADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo: fresca</li> <li>- Presentación: por atado</li> <li>- Características: hojas verdes oscura grandes, limpias y libres de sustancias extrañas.</li> <li>- El envase debe ser en jabs, para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.</li> <li>- Calidad: de primera y seleccionada.</li> <li>- Inocuidad: Registro SENASA</li> </ul>
2	AJI AMARILLO FRESCO	KILO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo: fresco, grande, entero.</li> <li>- Presentación: por kilos y el envase debe ser en jabs para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.</li> <li>- Calidad de primera y seleccionada.</li> <li>- Características: color amarillo y claro, limpio y sano sin manchas.</li> </ul>





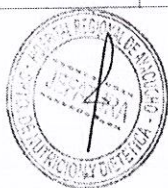


3	AJI LIMO	KILO	<ul style="list-style-type: none"><li>- Inocuidad: Registro SENASA</li><li>- Tipo: fresco, mediano y entero.</li><li>- Presentación: por kilos y el envase debe ser en jabas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.</li><li>- Calidad: de primera y seleccionada.</li><li>- Características: de color variado, limpio y sano sin manchas.</li><li>- Inocuidad: Registro SENASA</li></ul>
4	AJO PELADO A GRANEL	KILO	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipo: pelado fresco.</li><li>- Presentación: por kilos y el envase debe ser bolsas de polietileno para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.</li><li>- Calidad: de primera y seleccionada.</li><li>- Características: granos grandes con aroma y sabor propios del alimento.</li><li>- Libre de partículas extrañas.</li><li>- Inocuidad: Registro SENASA</li></ul>
5	ALBAHACA (POR ATADO)	ATADO	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipo: fresco</li><li>- Presentación: por atado. El envase debe ser en jabas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso.</li><li>- Calidad: de primera y seleccionada.</li><li>- Características: color verde fresco, limpio y sano, sin insectos ni picaduras, debiendo presentar hojas en buen estado.</li><li>- Inocuidad: Registro SENASA</li></ul>
6	ALCACHOFA	UNIDAD	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipo: fresco</li><li>- Presentación: por unidad. El envase debe ser en jabas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso.</li><li>- Calidad: de primera y seleccionada.</li><li>- Características: inflorescencia alargada o achatada, en forma de rosetón con hojas verdes superpuestas que parecen escamas y unidas al vástago. Su carne es crujiente, succulenta, succulenta, con una combinación de sabores dotada de un ligero amargor y un toque final dulce.</li><li>- Inocuidad: Registro SENASA</li></ul>
7	APIO (POR ATADO – 12 CABEZAS)	ATADO	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipo: fresco</li><li>- Presentación: por atado (doce cabezas por atado). El envase debe ser en jabas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso</li><li>- Calidad: de primera y seleccionada.</li><li>- Características: las hojas deben tener de 25 a 30 cm. De tamaño color verde fresco limpio y sano, debiendo tener un grado de madurez optimo adecuado y comercial</li><li>- Inocuidad: Registro SENASA</li></ul>
8	ARVEJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)	KILO	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipo: fresco</li><li>- Presentación: por kilos. El envase debe ser en jabas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso.</li><li>- Calidad: de primera y seleccionada.</li><li>- Características: vainas aplanada, limpio con adecuado grado de maduración y color verde brillante de textura suave y tierna.</li><li>- Inocuidad: Registro SENASA</li></ul>
9	ARVERJA VERDE EN VAINA( AL PESO)	KILO	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipo: fresco en vaina – tierno.</li><li>- Presentación: por kilo, en vainas, granos, de color verde claro, libre de manchas. El envase debe ser en sacos de yute o mallas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso.</li><li>- Calidad: de primera y seleccionada.</li><li>- Características: color verde fresco, libre de magulladuras, limpio y sano, libre de ataques de insectos y enfermedades.</li><li>- Inocuidad: Registro SENASA</li></ul>





10	BERENJENA (AL PESO)	KILO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo: fresco</li> <li>- Presentación: por kilos. El envase debe ser en jabas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso</li> <li>- Calidad: de primera y seleccionada.</li> <li>- Características: piel lisa, brillante de color púrpura, aroma característico, sabor suave con un ligero toque amargo.</li> <li>- Textura: firme al tacto.</li> <li>- Inocuidad: Registro SENASA</li> </ul>
11	BETERRAGA (POR ATADO)	ATADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo: fresco</li> <li>- Presentación: por atados (6 tubérculos por atado). El envase debe ser en jabas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso</li> <li>- Calidad: de primera y seleccionada.</li> <li>- Características: limpia, sin magulladuras o grietas, olor característico y tejidos finos, color morado oscuro brillante.</li> <li>- Textura: firme al tacto.</li> <li>- Libre de partículas extrañas.</li> <li>- Inocuidad: Registro SENASA</li> </ul>
12	BROCOLI	UNIDAD	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo: fresco</li> <li>- Presentación: por unidades. El envase debe ser en jabas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso</li> <li>- Calidad: de primera y seleccionada.</li> <li>- Características: con abundantes cabezas florales carnosas dispuestas en forma de árbol sobre ramas que nacen de un grueso tallo comestible.</li> <li>- Textura: firme al tacto, color verde intenso.</li> <li>- Inocuidad: Registro SENASA</li> </ul>
13	CAIGUA CHILENA	UNIDAD	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo: fresco</li> <li>- Presentación: por unidades. El envase debe ser en jabas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso.</li> <li>- Calidad: de primera y seleccionada.</li> <li>- Características: color verde grandes y sin picaduras ni olores extraños.</li> <li>- Textura: firme al tacto.</li> <li>- Libre de partículas extrañas.</li> <li>- Inocuidad: Registro SENASA</li> </ul>
14	CALABAZA CHINA VERDE SICILIANA	UNIDAD	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo: fresco</li> <li>- Presentación: por unidades. El envase debe ser en jabas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso</li> <li>- Calidad: de primera y seleccionada.</li> <li>- Características: grandes, limpio con adecuado color, sin germinación, sin picaduras ni olores extraños. Textura: firme al tacto.</li> <li>- Inocuidad: Registro SENASA</li> </ul>
15	CALABAZA MADURA	UNIDAD	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo: madura</li> <li>- Presentación: de 6 a 8 kg. Por unidades. El envase debe ser en jabas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso.</li> <li>- Calidad: de primera y seleccionada.</li> <li>- Características: grandes, limpio con adecuado grado de maduración y color, sin picaduras de insectos.</li> <li>- Textura: firme al tacto.</li> <li>- Inocuidad: Registro SENASA</li> </ul>
16	CAMOTE MORADO	KILO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo: morado.</li> <li>- Presentación: por kilos. El envase debe ser en sacos de primer uso para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso</li> <li>- Calidad: de primera y seleccionada.</li> </ul>







			<ul style="list-style-type: none"><li>- Características: sin ataque de plagas y enfermedades, libre de humedad y de olores sabores extraños, impurezas y materias extrañas visibles.</li><li>- Textura: firme al tacto.</li><li>- Inocuidad: Registro SENASA</li></ul>
17	CAMOTE AMARILLO	KILO	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipo: amarillo.</li><li>- Presentación: por kilos. El envase debe ser en sacos de primer uso para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso</li><li>- Calidad: de primera y seleccionada.</li><li>- Características: sin ataque de plagas y enfermedades, libre de humedad y de olores sabores extraños, impurezas y materias extrañas visibles.</li><li>- Textura: firme al tacto.</li><li>- Inocuidad: Registro SENASA</li></ul>
18	CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	ATADO	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipo: fresca</li><li>- Presentación: por atados. El envase debe ser en jabas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso</li><li>- Calidad: de primera y seleccionada.</li><li>- Características: hojas largas y puntiagudas verdes limpios sin ataque de plagas y enfermedades, libre de impurezas y materias extrañas visibles.</li><li>- Inocuidad: Registro SENASA</li></ul>
19	CEBOLLA ROJA	KILO	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipo: arequipeña - fresca</li><li>- Presentación: por kilos. El envase debe ser en saco de yute o mallas de primer uso para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.</li><li>- Calidad: de primera y seleccionada.</li><li>- Características: bulbos grandes (200gr.) debidamente seleccionada, limpios, frescos, enteros y sanos, sin indicios de putrefacción ni magulladuras.</li><li>- Textura: firme al tacto.</li><li>- Inocuidad: Registro SENASA</li></ul>
20	CEBOLLA ROJA CON RABO (POR ATADO)	ATADO	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipo: fresca</li><li>- Presentación: por atados. El envase debe ser en jabas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso</li><li>- Calidad: de primera y seleccionada.</li><li>- Características: limpios frescos y sanos sin indicios; grado de madurez optimo, adecuado y comercial, sin indicios de putrefacción ni magulladuras y descomposición.</li><li>- Textura firme al tacto.</li><li>- Inocuidad: Registro SENASA</li></ul>
21	CHOCLO DE CATEGORIA EXTRA	UNIDAD	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipo: fresca</li><li>- Presentación: por unidades. El envase debe ser en jabas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso</li><li>- Calidad: de primera y seleccionada (siete rayas).</li><li>- Características: granos grandes limpios, frescos, tiernos y sanos. Grado de maduración optimo, adecuado y comercial.</li><li>- Textura firme al tacto.</li><li>- Inocuidad: Registro SENASA</li></ul>
22	COCHAYUYO X 170 G APROX.	PAQUETE	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipo: fresco</li><li>- Presentación: por paquetes. El envase debe ser de papel para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso</li><li>- Calidad: de primera.</li><li>- Características: color verde fresco, limpio y sano y sin indicios de putrefacción.</li></ul>
23	COL CHINA	UNIDAD	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipo: fresca</li><li>- Presentación: por unidades. El envase debe ser en jabas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso</li><li>- Calidad: de primera y seleccionada.</li></ul>





			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Características: color verde fresco, limpio y sano, no debe tener residuos de productos químicos. Grado de maduración óptimo, adecuado y comercial sin indicios de putrefacción y magulladuras.</li> <li>- Inocuidad: Registro SENASA</li> </ul>
24	COL CORAZON	UNIDAD	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo: fresca</li> <li>- Presentación: por unidades. El envase debe ser en jabas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso</li> <li>- Calidad: de primera y seleccionada.</li> <li>- Características: color verde fresco, limpio y sano, no debe tener residuos de productos químicos. Grado de maduración óptimo, adecuado y comercial sin indicios de putrefacción. Las cabezas deberán presentarse duras, firmes y compactas.</li> <li>- Inocuidad: Registro SENASA</li> </ul>
25	COLIFLOR	UNIDAD	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo: fresca</li> <li>- Presentación: por unidades. El envase debe ser en jabas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso</li> <li>- Calidad: de primera y seleccionada.</li> <li>- Características: color blanco sin presencia de manchas amarillas, apariencia fresca y limpia, no debe tener residuos de productos químicos.</li> <li>- Inocuidad: Registro SENASA</li> </ul>
26	CULANTRO	ATADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo: fresco</li> <li>- Presentación: por atado. El envase debe ser en jabas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso</li> <li>- Calidad: de primera y seleccionada</li> <li>- Características: color verde fresco, limpio y sano, libre de malezas, debiendo presentar hojas en buen estado, sin indicios de putrefacción.</li> <li>- Inocuidad: Registro SENASA</li> </ul>
27	ESPARRAGO	ATADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Esparrago verde fresco</li> <li>- Forma: Alargada, con pequeñas hojas en la punta en forma de escamas.</li> <li>- Color: Verde, y en ocasiones presenta tonalidades violetas o rosadas.</li> <li>- Sabor: Muy suave, con un ligero toque amargo a veces imperceptible.</li> <li>- Transporte: el medio de transporte empleado no deberá transmitir al espárrago, características indeseables que impidan su consumo.</li> <li>- Inocuidad: Registro SENASA</li> </ul>
28	ESPINACA (ATADO)	ATADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo: fresca</li> <li>- Presentación: por atado. El envase debe ser en jabas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso.</li> <li>- Características: hojas verdes oscura grandes, limpias y libres de sustancias extrañas. Sin malezas.</li> <li>- Calidad: de primera y seleccionada.</li> <li>- Inocuidad: Registro SENASA</li> </ul>
29	FIDEOS CHINO	KILO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo: fresca</li> <li>- Presentación: por bolsa de 01 kilos (paquetes de polietileno conteniendo entre 1000 gr. Cada uno), hermético y resistente a roturas. El envase indica marca, procedencia, registro sanitario, peso y fecha de vencimiento.</li> <li>- Características: de color amarillo, textura suave, opaca en la prueba de cocción debe mantener su forma.</li> <li>- Calidad de primera y seleccionada.</li> <li>- Inocuidad: Registro SENASA</li> </ul>
30	FRIJOL CHINO CATEGORIA EXTRA	KILO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo: chino germinado fresco.</li> <li>- Presentación: por 01 kilos, envase en bolsa de papel resistente a su transporte manipuleo, almacenamiento y empleo.</li> <li>- Calidad de primera.</li> </ul>







			<ul style="list-style-type: none"><li>- Características: limpio fresco entero y sano, libre de olores extraños sin indicios de putrefacción y descomposición.</li><li>- Inocuidad: Registro SENASA</li></ul>
31	HABA FRESCA CATEGORIA PRIMERA	KILO	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipo: fresco en vaina</li><li>- Presentación: por kilo, en vainas, granos grandes, de color verde claro, libre de manchas. El envase debe ser en sacos de yute o mallas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso</li><li>- Calidad: de primera y seleccionada.</li><li>- Características: color verde fresco, limpio y sano, sin insectos ni picaduras, debiendo presentar vainas grandes tiernos y uniformes, con adecuado grado de maduración óptimo libre de manchas.</li><li>- Inocuidad: Registro SENASA</li></ul>
32	HIERBA BUENA CATEGORIA EXTRA	ATADO	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipo: fresco</li><li>- Presentación: por atado. El envase debe ser en jabas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso</li><li>- Calidad: de primera y seleccionada</li><li>- Características: hojas color verde fresco, limpio y sano, libre de malezas, debiendo presentar hojas en buen estado, sin indicios de putrefacción</li><li>- Inocuidad: Registro SENASA</li></ul>
33	HIERBAS LUISA CATEGORIA EXTRA (SURTIDA)	ATADO	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipo: fresco</li><li>- Presentación: por atado. El envase debe ser en jabas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso</li><li>- Calidad: de primera y seleccionada</li><li>- Características: color verde fresco aromáticos limpio y sano, libre de sustancias extrañas y malezas.</li><li>- Inocuidad: Registro SENASA</li></ul>
34	HUACATAY CATEGORIA EXTRA	ATADO	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipo: fresco</li><li>- Presentación: por atado. El envase debe ser en jabas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso</li><li>- Calidad: de primera y seleccionada.</li><li>- Características: color verde oscuro fresco tierno y aromático, limpio y sano, libre de malezas, debiendo presentar hojas en buen estado, sin indicios de putrefacción.</li><li>- Inocuidad: Registro SENASA</li></ul>
35	KION FRESCO	KILO	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipo: fresco</li><li>- Presentación: por kilos. El envase debe ser en bolsa de papel para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso</li><li>- Calidad: de primera y seleccionada.</li><li>- Características: fresco, entero y libre de sustancias extrañas, debiendo presentar los rizomas en buen estado, sin indicios de putrefacción.</li><li>- Inocuidad: Registro SENASA</li></ul>
36	LECHUGA ORGANICA	UNIDAD	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipo: fresco</li><li>- Presentación: por unidades. El envase debe ser en bolsas de polietileno para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso</li><li>- Calidad: de primera y seleccionada.</li><li>- Características: hojas verdes frescas tierno, limpio y sano, libre de insectos, debiendo presentar hojas en buen estado, sin indicios de putrefacción. Libre de sustancias y materias extrañas.</li><li>- Inocuidad: Registro SENASA</li></ul>
37	LIMON ACIDO CATEGORIA EXTRA	CIENTO	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipo: fresco nacional.</li><li>- Presentación: por cientos. El envase debe ser en mallas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso</li><li>- Calidad: de primera y seleccionada.</li></ul>





			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Características: limpio, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, sin indicios de putrefacción y magulladuras.</li> <li>- Inocuidad: Registro SENASA</li> </ul>
38	MUÑA FRESCA	ATADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo: fresco</li> <li>- Presentación: por atado. El envase debe ser en jabas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso.</li> <li>- Calidad: de primera y seleccionada</li> <li>- Características: color verde fresco aromático limpio y sano, libre de sustancias extrañas y malezas.</li> <li>- Inocuidad: Registro SENASA</li> </ul>
39	NABO CATEGORIA EXTRA	ATADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo: fresco</li> <li>- Presentación: por atado (seis unidades por atado). El envase debe ser en sacos de yute para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso.</li> <li>- Calidad: de primera y seleccionada</li> <li>- Características: color blanco, tamaño grande limpio y sano, libre de sustancias extrañas. Sin indicios de putrefacción y magulladuras.</li> <li>- Inocuidad: Registro SENASA</li> </ul>
40	OLLUCO CATEGORIA EXTRA	KILO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo: fresco</li> <li>- Presentación: por kilos. El envase debe ser en sacos de yute para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso</li> <li>- Calidad: de primera y seleccionada</li> <li>- Características: con adecuado grado de maduración, sin brotes, ni agrietamientos, color amarillo característico y libre de humedad externa, sin indicios de putrefacción y magulladuras.</li> <li>- Inocuidad: Registro SENASA</li> </ul>
41	PAC CHOY	ATADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo: fresca</li> <li>- Presentación: por atado. El envase debe ser en jabas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso.</li> <li>- Características: hojas verdes oscura grandes, limpias frescos y sanos; grado de maduración óptimo adecuado y comercial. Sin indicios de putrefacción o descomposición.</li> <li>- Calidad: de primera y seleccionada.</li> <li>- Inocuidad: Registro SENASA</li> </ul>
42	PAICO	ATADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo: fresca</li> <li>- Presentación: por atado. El envase debe ser en jabas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso.</li> <li>- Características: hojas verdes oscura grandes, limpias frescos y sanos; grado de maduración óptimo adecuado y comercial. Sin indicios de putrefacción o descomposición.</li> <li>- Calidad: de primera y seleccionada.</li> <li>- Inocuidad: Registro SENASA</li> </ul>
43	PAPA AMARILLA CATEGORIA EXTRA	KILO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo: fresco</li> <li>- Presentación: por kilos. El envase debe ser en sacos de yute o mallas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso</li> <li>- Calidad: de primera y seleccionada</li> <li>- Características: tamaño uniforme, libre de humedad externa (apariencia de mojado), libre de olores, sabores extraños y materias extrañas visibles (tierra, piedra, etc.)</li> <li>- Sin cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras, sin brotes, sin perforaciones. Sin indicios de putrefacción.</li> <li>- Inocuidad: Registro SENASA</li> </ul>







44	PAPA BLANCA CATEGORIA EXTRA TOMASA	KILO	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipo: fresco</li><li>- Presentación: por kilos. El envase debe ser en sacos de yute o mallas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso</li><li>- Calidad: de primera y seleccionada.</li><li>- Características: tamaño uniforme, de una determinada variedad seleccionada, libre de humedad externa (aparición de mojado), libre de olores, sabores extraños y materias extraños visibles (tierra, piedra, etc.)</li><li>- Sin cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras, sin brotes, sin perforaciones. Sin indicios de putrefacción.</li><li>- Inocuidad: Registro SENASA</li></ul>
45	PAPA HUAYRO CATEGORIA EXTRA	KILO	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipo: fresco</li><li>- Variedad: huayro</li><li>- Presentación: por kilos. El envase debe ser en sacos de yute o mallas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso</li><li>- Calidad: de primera y seleccionada</li><li>- Características: tamaño uniforme, libre de humedad externa (aparición de mojado), libre de olores, sabores extraños y materias extraños visibles (tierra, piedra, etc.)</li><li>- Sin cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras, sin brotes, sin perforaciones. Sin indicios de putrefacción.</li><li>- Color predominante de la piel: rosado</li><li>- Inocuidad: Registro SENASA</li></ul>
46	PAPA PERUANITA CATEGORIA EXTRA	KILO	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipo: fresco</li><li>- Variedad: peruanita.</li><li>- Presentación: por kilos. El envase debe ser en sacos de yute o mallas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso</li><li>- Calidad: de primera y seleccionada</li><li>- Características: tamaño uniforme, libre de humedad externa (aparición de mojado), libre de olores, sabores extraños y materias extraños visibles (tierra, piedra, etc.)</li><li>- Sin cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras, sin brotes, sin perforaciones. Sin indicios de putrefacción.</li><li>- Inocuidad: Registro SENASA</li></ul>
47	PEPINILLO	UNIDAD	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipo: fresco</li><li>- Presentación: por unidad. El envase debe ser en jabas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso</li><li>- Calidad: de primera y seleccionada</li><li>- Características: grandes, sanos, de color verde oscuro, buen estado de maduración, de textura lisa y firme al tacto, sin indicios de putrefacción y grietas.</li><li>- Inocuidad: Registro SENASA</li></ul>
48	PEREJIL	ATADO	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipo: fresco</li><li>- Presentación: por atado. El envase debe ser en jabas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso</li><li>- Calidad: de primera y seleccionada</li><li>- Características: color verde fresco, limpio y sano, libre de malezas, debiendo presentar hojas en buen estado, sin indicios de putrefacción.</li><li>- Inocuidad: Registro SENASA</li></ul>
49	PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KILO	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipo: rojo - fresco</li><li>- Presentación: por kilo. El envase debe ser en jabas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso</li><li>- Calidad: de primera y seleccionada</li><li>- Características: fresco grande brillosos, sanos, buen estado de maduración, de textura lisa y firme al tacto, sin indicios de putrefacción y grietas. Libre de sustancias extrañas.</li><li>- Inocuidad: Registro SENASA</li></ul>





50	PORO (12 UND) CATEGORIA EXTRA	ATADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo: fresco</li> <li>- Presentación: por atado (12 cabezas por atado). El envase debe ser en jabas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso</li> <li>- Calidad: de primera y seleccionada.</li> <li>- Características: con bulbo blanco y grandes, hojas verdes. Limpio y sano, con grado de maduración óptimo adecuado y comercial.</li> <li>- Inocuidad: Registro SENASA</li> </ul>
51	RABANITO CATEGORIA EXTRA	ATADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo: fresco</li> <li>- Presentación: por atado (doce unidades por atado). El envase debe ser en sacos de yute para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso.</li> <li>- Calidad: de primera y seleccionada</li> <li>- Características: Forma esférica, ovalada o cilíndrica y de menor tamaño. Su pulpa es blanca y su piel puede ser de color rojo, rosado, morado o blanco, limpio y sano, libre de sustancias extrañas. Sin indicios de putrefacción y magulladuras.</li> <li>- Inocuidad: Registro SENASA</li> </ul>
52	ROCOTO CATEGORIA EXTRA	KILO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo: rojo – verde fresco</li> <li>- Presentación: por kilo. El envase debe ser en jabas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso</li> <li>- Calidad: de primera y seleccionada</li> <li>- Características: fresco grande brillosos, sanos, buen estado de maduración, de textura lisa y firme al tacto, sin indicios de putrefacción y grietas. Libre de sustancias extrañas</li> <li>- Inocuidad: Registro SENASA.</li> </ul>
53	ROMERO FRESCO	ATADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo: fresco</li> <li>- Presentación: por atado. El envase debe ser en bolsa de papel para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso</li> <li>- Calidad: de primera y seleccionada</li> <li>- Características: color verde fresco, limpio y sano, libre de malezas, debiendo presentar hojas en buen estado, sin indicios de putrefacción.</li> <li>- Inocuidad: Registro SENASA</li> </ul>
54	TOMATE CATEGORIA EXTRA	KILO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo: rojo fresco</li> <li>- Presentación: por kilo. El envase debe ser en jabas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso</li> <li>- Calidad: de primera y seleccionada</li> <li>- Características: enteros, sanos y fresco. Tamaño uniforme que tengan maduración a sazón, brillosos, de textura lisa y firme al tacto, sin indicios de putrefacción y maltrato. No debe tener picaduras de gusanos. Libre de sustancias extrañas.</li> <li>- Inocuidad: Registro SENASA</li> </ul>
55	TOMILLO FRESCO	ATADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo: fresco</li> <li>- Presentación: por atado. El envase debe ser en bolsa de papel para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso</li> <li>- Calidad: de primera y seleccionada</li> <li>- Características: color verde fresco, limpio y sano, libre de malezas, debiendo presentar hojas en buen estado, sin indicios de putrefacción.</li> <li>- Inocuidad: Registro SENASA</li> </ul>
56	VAINITA CALIDAD EXTRA	KILO	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo: fresco</li> <li>- Presentación: por kilos. El envase debe ser en jabas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso</li> <li>- Calidad: de primera y seleccionada.</li> <li>- Características: color verde, fresco, tierno sin picaduras, limpio con adecuado grado de maduración de textura firme y crujiente.</li> <li>- Inocuidad: Registro SENASA</li> </ul>







57	YUCA AMARILLA CATEGORIA EXTRA	KILO	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipo: fresco</li><li>- Variedad: amarilla.</li><li>- Presentación: por kilos. El envase debe ser en sacos de yute o mallas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso</li><li>- Calidad: de primera y seleccionada</li><li>- Características: limpios, fresco, enteros y sanos, libre de humedad externa (aparición de mojado), libre de olores, sabores extraños y materias extrañas visibles (tierra, piedra, etc.)</li><li>- Sin cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras, sin perforaciones. Sin indicios de putrefacción.</li><li>- Inocuidad: Registro SENASA</li></ul>
58	ZANAHORIA	KILO	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipo: fresco</li><li>- Presentación: por kilos. El envase debe ser en sacos de yute o mallas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso</li><li>- Calidad: de primera y seleccionada</li><li>- Características: Color anaranjado brillante, grandes y uniformes, limpios, fresco, enteros y sanos, libre de humedad externa (aparición de mojado), libre de olores, sabores extraños y materias extrañas visibles (tierra, piedra, etc.)</li><li>- Sin cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras, sin perforaciones.</li><li>- Con grado de madurez óptima y adecuada Sin indicios de putrefacción.</li><li>- Inocuidad: Registro SENASA</li></ul>
59	ZAPALLO ITALIANO	UNIDAD	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipo: italiano tierno y fresco</li><li>- Presentación: por unidad. El envase debe ser en jabas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y uso</li><li>- Calidad: de primera y seleccionada</li><li>- Características: Color verde, grandes y uniformes. Limpios, fresco, y sanos, en buen estado de maduración libre de sustancias extrañas.</li><li>- Sin cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras, sin perforaciones.</li><li>- Sin indicios de putrefacción.</li><li>- Inocuidad: Registro SENASA</li></ul>
60	ZAPALLO MACRE	KILO	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tipo: macre y fresco</li><li>- Presentación: por kilos.</li><li>- Calidad: de primera y seleccionada</li><li>- Características: Color de la pulpa amarillo intenso, grandes lisos sin rugosidad. Limpios, fresco, y sanos, en buen estado de maduración libre de sustancias extrañas.</li><li>- Sin cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras, sin perforaciones.</li><li>- Sin indicios de putrefacción.</li><li>- Inocuidad: Registro SENASA</li></ul>





### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	<b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 448,512.00 (Cuatrocientos Cuarenta y Ocho Mil Quinientos Doce 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/ 74,752.00 (Setenta y Cuatro Mil Setecientos Cincuenta y Dos con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes VERDURAS EN GENERAL PARA CONSUMO HUMANO</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>11</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 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>

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

"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca 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".







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

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

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

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

#### Importante

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

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

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

*(...)*

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

#### Importante

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



**CAPÍTULO IV**  
**FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

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





## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

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

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

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

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

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

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

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

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

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

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA, SEGÚN CORRESPONDA], luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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





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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

#### **Importante**

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

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

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

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

"LA ENTIDAD no otorgará adelanto







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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Donde:

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

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

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

Importante





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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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







**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>13</sup>**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>14</sup>.*

<sup>13</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

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





## ANEXOS







## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

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

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>15</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>16</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>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 cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>16</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00) y se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.





**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

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

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

Presente.-

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

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

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

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

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

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

<sup>17</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>18</sup> Ibídem.

<sup>19</sup> Ibídem.







actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>20</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

<sup>20</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.





## ANEXO N° 2

### DECLARACIÓN JURADA

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

Señores

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

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

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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







### ANEXO N° 3

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

Señores

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

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

Presente.-

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

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

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

#### Importante

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





**ANEXO N° 4**

**DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA**

Señores

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

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

Presente. -

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

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

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







## ANEXO N° 5

### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

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

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

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]** [%]<sup>21</sup>

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

2. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]** [%]<sup>22</sup>

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

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

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







TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>23</sup>

[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.*



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





**Importante para la Entidad**

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

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

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

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

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

Presente.-

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

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

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

### Importante

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

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

### Importante para la Entidad

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

Incluir o eliminar, según corresponda







### Importante para la Entidad

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

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

### ANEXO N° 7

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

Señores

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

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

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>24</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>25</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>24</sup> En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

<sup>25</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.









**ANEXO N° 8**

**EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD**

Señores

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

Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>26</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>27</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>28</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>29</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>30</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>31</sup>
1										
2										
3										

<sup>26</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>27</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>28</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>29</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>30</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>31</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.





N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>26</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>27</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>28</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>29</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>30</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>31</sup>
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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





**ANEXO N° 9**

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

Señores

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

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

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

## ANEXO N° 10

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

Señores

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

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

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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





ITEM	VERDURAS	U.M	MES 1								CANTIDAD DEL MES COMSUMID	MES 2								CANTIDAD DEL MES COMSUMID	MES 3							
			S1		S2		S3		S4			S1		S2		S3		S4			S1		S2		S3		S4	
			E1	E2	E1	E2	E1	E2	E1	E2		E1	E2	E1	E2	E1	E2	E1	E2		E1	E2	E1	E2				
1	Acelgas	Atd	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	20	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	20	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	
2	Ají amarillo	kg	12	12	12	12	12	12	12	12	96	12	12	12	12	12	12	12	12	96	12	12	12	12	12	12	12	
3	Ají limo	kg		0.5				0.5			1		0.5			0.5			1		0.5				0.5			
4	Ajos pelados	kg	8	10	9	10	9	10	9	10	75	8	10	9	10	9	10	9	10	75	8	10	9	10	9	10	9	
5	Albahaca	Atd		5			4				9		5			4			9		5			4				
6	Alcachofa	Und.	4	5	4	5	5	5	4	5	37	4	5	4	5	5	5	4	5	37	4	5	4	5	5	5	4	
7	Alverja verde fresca	kg	11	12	12	13	12	11	12	10	92.5	11	12	12	13	12	11	12	10	92.5	11	12	12	13	12	11	12	
8	Alverja china JOLANTA	Kg.		2	1	2		2		2	9		2	1	2		2		2	9		2	1	2		2		
9	Apio	Atd	3	3	3	3	2	3	3	3	23	3	3	3	3	2	3	3	3	23	3	3	3	3	2	3	3	
10	Berenjena	Kg.	6	3	6	4	6	3	6	3	37	6	3	6	4	6	3	6	3	37	6	3	6	4	6	3	6	
11	Beterraga	Atd		9				9.5			18.5		9				9.5			18.5		9				9.5		
12	Brócoli	Und.	31	36	33	35	32	39	33	38	277	31	36	33	35	32	39	33	38	277	31	36	33	35	32	39	33	
13	Caigua chilena	Und.	68	62	51	60	55	60	50	57	463	68	62	51	60	55	60	50	57	463	68	62	51	60	55	60	50	
14	Calabaza	Und.		2					1		3		2					1		3		2					1	
15	Calabaza verde Siciliana	Und.	10	5	5	6	6	5		6	43	10	5	5	6	6	5		6	43	10	5	5	6	6	5		
16	Camote morado	kg		35	35			35	33		138		35	35			35	33		138		35	35			35	33	
17	Camote amarillo	kg	37			37					74	37			37					74	37			37				
18	Cebolla china	Atd	4	14	4	4	2	14	4		46	4	14	4	4	2	14	4		46	4	14	4	4	2	14	4	
19	Cebolla de rabo	Atd									0		40							40								
20	Cebolla en cabeza	kg	41	55	40	54	38	53	42	47	370	41	55	40	54	38	53	42	47	370	41	55	40	57	38	53	42	
21	Choclos	Und.		65	4			65	4		138		65	4			65	4		138		65	4		4	65	4	
22	Cochayuyo	paquete		2							2		2							2		2						
23	Col china	Und.		2				2		2	6		2					2		4		2				2		
24	Col corazón	Und.	1	2		2			2		7	1	2		2			2		7	1	2		2	2		2	
25	Coliflor	Und.		6		2	5		2		15		6		2	5		2		15		6		4	5		2	
26	Culantro	Atd	2	6	2	2	6	2	6	1	27	2	6	2	2	8	2	6	1	29	2	6	2	2	8	2	6	
27	Espárragos	paquete		2	1		2		2		7		2	1		2		2		7		2	1		2	2	2	
28	Espinaca	Atd	4	8	8	4	10	6	8	4	52	4	8	8	6	10	4	8	4	52	4	8	8	6	10	6	8	
29	Fideos chino	kg		2			1				3					1				1					1			
30	Frejolito chino	kg		2			1				3		2			1				3		2						
31	Habas verde	kg	9			9					18	9			9					18	9			9				
32	Hierbabuena	Atd		2				2			4		2			2				4		2				2		
33	Hierbas aromaticas	Atd	3	2	3	3	3	3	3	3	23	3	2	3	3	3	4	3	3	24	3	2	3	3	3	3	3	
34	Huacatay	Atd		1			1				2		1			1				2		1						
35	Kión	kg	2	2	2	2	2	2	2	2	16	2	2	2	4	2	2	2	2	18	2	2	2	4	2	2	2	
36	Lechuga	Und.	25		25		25	11	25		111	25		25		25	12	25		112	25		25		25	11	25	
37	Limón	Cient.	4	6	4	4	4	6	5	4	37	4	6	4	4	4	6	5	4	37	4	6	4	4	5	6	5	
38	Muña	Atd			0.5		0.5		0.5		1.5			0.5		0.5		0.5		1.5			0.5				0.5	
39	Nabo	Atd	3	2	3	1	3	2	3	1	18	3	2	3	2	3	2	3	1	19	3	2	3	3	3	2	3	
40	Olluco	kg	10	11	15	10	15	10	11	10	92	10	11	15	15	15	10	11	10	97	10	11	15	10	15	10	11	
41	Pac choy	Atd		1			1		1		3		1			1				2		1			1		1	
42	Paico	Atd			0.5		0.5		0.5		1.5			0.5				0.5		1			0.5		0.5		0.5	
43	Papa amarilla	kg	32	40	32	40	31	40	32	40	287	32	40	32	40	31	40	32	40	287	32	40	32	40	31	40	32	

44	Papa blanca	kg	170	300	170	300	170	281	170	290	1851	170	300	170	300	170	281	172	290	1853	170	300	171	305	170	281	170
45	Papa huayro	kg	15	15	15	15	15	15	15	15	120	15	15	15	16	15	16	15	15	122	15	15	15	16	15	15	15
46	Papa peruanita	kg	18	18	17	20	17	18	14	20	142	18	18	17	20	17	18	14	20	142	18	18	17	18	17	18	14
47	Pepinillo	Und.	18	18	17	18	17	18	18	18	142	18	18	17	18	19	18	14	18	140	18	18	19	18	17	18	14
48	Perejil	Atd	2	2	3	2	3	2	2	2	18	2	2	3	2	3	3	2	2	19	2	3	3	2	3	3	2
49	Pimentón	kg.	31	31	37	34	37	32	33	24	259	31	31	37	34	37	32	33	24	259	31	31	37	36	37	32	33
50	Poro	Atd	4	2	3	2	3	3	4	2	23	4	2	3	3	3	3	4	2	24	4	2	3	2	3	3	4
51	Rabanitos	Atd		4		1		5			10		4		1		5			10		4				5	
52	Rocoto	kg	2	1	2	2	2	1	2	1	13	2	1	2	2	2	1	2	1	13	2	1	2	2	2	1	2
53	Romero	Atd		1			1				2		1			1		1		3		1			1		1
54	Tomate	kg	37	28	34	32	29	33	37	38	268	37	28	34	32	34	33	37	38	273	37	28	34	32	29	33	37
55	Tomillo fresco	atd		1			1				2		1							1		1			1		
56	Vainitas	kg	8	10	9	10	9	10	9	10	75	8	10	8	10	9	10	9	10	74	8	10	8	10	9	10	9
57	Yuca amarilla	kg	10	10			15	10		10	55	10	10			15	10		10	55	10	10		5	15	10	
58	Zanahoria	kg	42	40	38	41	40	43	42	47	333	42	40	38	41	40	43	42	47	333	42	40	38	41	43	43	42
59	Zapallito italiano	Und.	12	12	10	12	10	13	12	11	92	12	12	10	12	10	13	12	11	92	12	12	10	12	10	11	11
60	Zapallo Macre.	kg	100	120	100	110	100	140	120	90	880	100	120	100	110	100	140	120	90	880	100	120	100	110	100	137	120



ANEXO N° 1 PLAZO Y FORMA DE ENTREGA

4	CANTIDAD DEL MES	MES 4								CANTIDAD DEL MES	MES 5								CANTIDAD DEL MES	MES 6								CANTIDAD DEL MES	S1	
		S1		S2		S3		S4			S1		S2		S3		S4			S1		S2		S3		S4				
	COMSUMID	E1	E2	E1	E2	E1	E2	E1	E2	COMSUMID	E1	E2	E1	E2	E1	E2	E1	E2	COMSUMID	E1	E2	E1	E2	E1	E2	E1	E2	COMSUMID		
2.5	20	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	20	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	20	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	20	2.5	2.5
12	96	12	12	12	12	12	12	12	12	96	12	12	12	12	12	12	12	12	96	12	12	12	12	12	12	12	12	96	12	12
	1		0.5				0.5			1		0.5			0.5			1		0.5			0.5			1		0.5		
10	75	8	10	9	10	9	10	9	10	75	8	10	9	10	9	10	9	10	75	8	10	9	10	9	10	9	10	75	8	10
	9		5			4				9		5			4			9		5			4			9		5		
5	37	4	5	4	5	5	5	4	5	37	4	5	4	5	5	5	4	5	37	4	5	4	5	5	5	4	5	37	4	5
10	92.5	11	12	12	13	12	11	12	10	92.5	11	12	12	13	12	11	12	10	92.5	11	12	12	13	12	11	12	10	92.5	11	12
2	9		2	1	2		2		2	9		2	1	2		2		2	9		2	1	2		2		2	9		2
3	23	3	3	3	3	2	3	3	3	23	3	3	3	3	2	3	3	3	23	3	3	3	3	2	3	3	3	23	3	3
3	37	6	3	6	4	6	3	6	3	37	6	3	6	4	6	3	6	3	37	6	3	6	4	6	3	6	3	37	6	3
	18.5		9				9.5			18.5		9			9.5			18.5		9				9.5			18.5		9	
38	277	31	36	33	35	32	39	33	38	277	31	36	33	35	32	39	33	38	277	31	36	33	35	32	39	33	38	277	31	36
57	463	68	62	51	60	55	60	50	57	463	68	62	51	60	55	60	50	57	463	68	62	51	60	55	60	50	57	463	68	62
	3		2					1		3		2					1		3		2			1		1		4		2
6	43	10	5	5	6	6	5		6	43	10	5	5	6	6	5		6	43	10	5	5	6	6	5		6	43	10	5
	138		35	35			35	33		138		35	35			35	33		138		35	35			35	33		138		35
	74	37			37					74	37			37					74	37			37					74	37	
	46	4	14	4	4	2	14	4		46	4	14	4	4	2	14	4		46	4	14	4	4	2	14	4		46	4	14
	0				20					20									0									0		
47	373	41	55	40	54	38	53	42	47	370	41	55	40	54	38	53	42	47	370	41	55	40	54	38	53	42	47	370	41	55
	142		65	4	4		65	4		142		65	4			65	4		138		65	4			65	4		138		65
	2		2							2		2							2		2							2		2
2	6		2						2	4		2				2		2	6		2				2		2	6		2
	9	1	2		2			2		7	1	2		2	2		2		9	1	2		2			2		7	1	2
	17		6			5		2		13		6			5		2		13		6			5		2		13		6
1	29	2	6	3	2	8	2	6	1	30	2	6	2	2	6	2	6	1	27	2	6	2	2	6	2	6	1	27	2	6
	9		2	1	2	2		2		9		2	1		2		2		7		2	1		2		2		7		2
4	54	4	8	8	4	10	4	8	4	50	4	8	8	4	10	4	8	4	50	4	8	8	4	10	4	8	4	50	4	8
	1		2			1				3		2			1				3		2			1				3		2
	2		2							2		2			1				3		2			1				3		2
	18	9			9					18	9			9					18	9			9					18	9	
	4		2				2			4		2				2			4		2				2			4		2
3	23	3	2	3	3	3	3	3	3	23	3	2	3	3	3	3	3	3	23	3	2	3	3	3	3	3	3	23	3	2
	1		1							1		1			1				2		1			1				2		1
2	18	2	2	2	4	2	2	2	2	18	2	2	2	2	2	2	2	2	16	2	2	2	2	2	2	2	2	16	2	2
	111	25		25		25	11	25		111	25		25		25	11	25		111	25		25		25	11	25		111	25	
4	38	4	6	4	4	4	6	5	4	37	4	6	4	4	4	6	5	4	37	4	6	4	4	4	6	5	4	37	4	6
	1			0.5		0.5		0.5		1.5			0.5		0.5		0.5		1.5			0.5		0.5		0.5		1.5		
1	20	3	2	3	3	3	2	3	1	20	3	2	3	1	3	2	3	1	18	3	2	3	1	3	2	3	1	18	3	2
10	92	10	11	15	10	15	10	11	10	92	10	11	15	10	15	10	11	10	92	10	11	15	10	15	10	11	10	92	10	11
	3		1			1		1		3		1					1		2		1			1		1		3		1
	1.5			0.5		0.5		0.5		1.5			0.5		0.5		0.5		1.5			0.5		0.5		0.5		1.5		
40	287	32	40	32	40	31	40	32	40	287	32	40	32	40	31	40	32	40	287	32	40	32	40	31	40	32	40	287	32	40

290	1857	170	300	170	300	170	281	170	290	1851	170	300	170	300	170	281	170	290	1851	170	300	170	300	170	281	170	290	1851	170	300
15	121	15	15	15	15	15	15	15	15	120	15	15	15	15	15	15	15	15	120	15	15	15	15	15	15	15	15	120	15	15
18	138	18	18	17	18	17	18	14	18	138	18	18	17	18	17	18	14	18	138	18	18	17	18	17	18	14	18	138	18	18
18	140	18	18	19	18	18	18	14	18	141	18	18	17	18	17	18	14	18	138	18	18	17	18	17	18	14	18	138	18	18
2	20	2	2	3	3	3	2	3	2	20	2	2	3	2	3	2	2	2	18	2	2	3	2	3	2	2	2	18	2	2
24	261	31	31	37	34	37	32	33	24	259	31	31	37	34	37	32	33	24	259	31	31	37	34	37	32	33	24	259	31	31
2	23	4	2	3	2	3	3	4	2	23	4	2	3	2	3	3	4	2	23	4	2	3	2	3	3	4	2	23	4	2
	9		4				5			9		4				5			9		4				5			9		4
2	14	2	1	2	2	2	2	2	1	14	2	1	2	2	2	2	2	1	14	2	2	2	2	2	1	2	1	14	2	1
	3		1			1				2		1			1				2		1			1				2		1
38	268	37	28	34	32	29	33	37	38	268	37	28	34	32	29	33	37	38	268	37	28	34	32	29	33	37	38	268	37	28
	2		1			1				2		1			1				2		1			1				2		1
10	74	8	10	8	10	9	10	9	10	74	8	10	8	10	9	10	9	10	74	8	10	8	10	9	10	9	10	74	8	10
10	60	10	10			15	10		10	55	10	10			15	10		10	55	10	10			15	10		10	55	10	10
47	336	42	40	38	41	40	43	42	47	333	42	40	38	41	40	43	42	47	333	42	40	38	41	40	43	42	47	333	42	40
11	89	12	12	10	12	10	13	12	11	92	12	12	10	12	10	13	12	11	92	12	12	10	12	10	13	12	11	92	12	12
90	877	100	120	100	110	100	140	120	90	880	100	120	100	110	100	140	120	90	880	100	120	100	110	100	140	120	90	880	100	120



MES 7						CANTIDAD DEL MES COMSUMID	MES 8								CANTIDAD DEL MES COMSUMID	MES 9								CANTIDAD DEL MES COMSUMID	CANT. 2024 (PARA 09 MESES)
S2		S3		S4			S1		S2		S3		S4			S1		S2		S3		S4			
E1	E2	E1	E2	E1	E2		E1	E2	E1	E2	E1	E2	E1	E2		E1	E2	E1	E2	E1	E2	E1	E2		
2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	20	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	20	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	20	150
12	12	12	12	12	12	96	12	12	12	12	12	12	12	12	96	12	12	12	12	12	12	12	12	96	458
			0.5			1		0.5				0.5			1		0.5				0.5			1	13
9	10	9	10	9	10	75	8	10	9	10	9	10	9	10	75	8	10	9	10	9	10	9	10	75	667
		4				9		5			4		2		11		5			4				9	83
4	5	5	5	4	5	37	4	5	4	5	5	5	4	5	37	4	5	4	5	5	5	4	5	37	333
12	13	12	11	12	10	92.5	11	12	12	13	12	11	12	10	92.5	11	12	12	13	12	11	12	10	92.5	833
1	2		2		2	9		2	1	2		2	2	2	11		2	1	2		2		2	9	83
3	3	2	3	3	3	23	3	3	3	3	3	3	3	3	24	3	3	3	3	2	3	3	3	23	208
6	4	6	3	6	3	37	6	3	6	4	6	3	6	3	37	6	3	6	4	6	3	6	3	37	333
			9.5			18.5		9				9.5			18.5		9				9.5			18.5	167
33	35	32	39	33	38	277	31	36	33	35	34	39	33	38	279	31	36	33	40	32	39	33	38	282	2500
51	60	55	60	50	57	463	68	62	51	60	55	60	50	57	463	68	62	51	60	55	60	50	57	463	4167
				1		3		2					1		3		2		1			1		4	29
5	6	7	5		6	44	10	5	5	6	6	5		6	43	10	5	7	6	6	6		6	46	400
35			35	33		138		35	38			35	33		141		35	40			35	33		143	1250
	37					74	37			38					75	37			37					74	667
4	4	2	14	4		46	4	14	4	4	2	14	4		46	4	16	4	4	2	14	4		48	417
						0		40							40									0	100
40	54	38	53	42	47	370	41	55	40	54	38	53	42	47	370	41	55	40	54	38	53	42	47	370	3333
4			65	4		138		65	4			65	4		138		65	4			65	4		138	1250
						2		2							2		2							2	25
			2		2	6		2				2		2	6		2				2		2	6	50
	2			2		7	1	2		2			2		7	1	2		2			2		7	67
		5		2		13		6			5		2		13		6			5		2		13	125
2	2	6	2	6	1	27	2	6	2	2	6	2	6	1	27	2	6	2	2	6	2	6	1	27	250
1		2		2		7		2	1		2		2		7		2	1		2		2		7	67
8	4	10	4	8	4	50	4	8	8	4	10	4	8	4	50	4	8	8	4	10	4	8	4	50	458
		1				3		2			1				3		2			1				3	25
		1				3		2			1				3		2			1				3	25
	9					18	9			9					18	9			9					18	167
			2			4		2				2			4		2				2			4	33
3	3	3	3	3	3	23	3	2	3	3	3	3	3	3	23	3	2	3	3	3	3	3	3	23	208
		1				2		1			1				2		1			1				2	15
2	2	2	2	2	2	16	2	2	2	2	2	2	2	2	16	2	2	2	2	2	2	2	2	16	150
25		25	11	25		111	25		25		25	11	25		111	25		25		25	11	25		111	1000
4	4	4	6	5	4	37	4	6	4	4	4	6	5	4	37	4	6	4	4	4	6	5	4	37	333
0.5		0.5		0.5		1.5			0.5		0.5		0.5		1.5			0.5		0.5		0.5		1.5	13
3	1	3	2	3	1	18	3	2	3	1	3	2	3	1	18	3	2	3	1	3	2	3	1	18	167
15	10	15	10	11	10	92	10	11	15	10	15	10	11	10	92	10	11	15	10	15	10	11	10	92	833
		1		1		3		1			1		1		3		1			1		1		3	29
0.5		0.5		0.5		1.5			0.5		0.5		0.5		1.5			0.5		0.5		0.5		1.5	13
32	40	31	40	32	40	287	32	40	32	40	31	40	32	40	287	32	40	32	40	31	40	32	40	287	2583

170	300	170	281	170	290	1851	170	300	170	300	170	281	170	290	1851	170	300	170	300	170	281	170	290	1851	16667
15	15	15	15	15	15	120	15	15	15	15	15	15	15	15	120	15	15	15	15	15	15	15	15	120	1083
17	18	17	18	14	18	138	18	18	17	18	17	18	14	18	138	18	18	17	18	17	18	14	18	138	1250
17	18	17	18	14	18	138	18	18	17	18	17	18	14	18	138	18	18	17	18	17	18	14	18	138	1250
3	2	3	2	2	2	18	2	2	3	2	3	2	2	2	18	2	2	3	2	3	2	2	2	18	167
37	34	37	32	33	24	259	31	31	37	34	37	32	33	24	259	31	31	37	34	37	32	33	24	259	2333
3	2	3	3	4	2	23	4	2	3	2	3	3	4	2	23	4	2	3	2	3	3	4	2	23	208
			5			9		4				5			9		4				5			9	83
2	2	2	1	2	1	13	2	1	2	2	2	1	2	1	13	2	1	2	2	2	1	2	1	13	125
		1				2		1			1				2		1			1				2	21
34	32	29	33	37	38	268	37	28	34	32	29	33	37	38	268	37	28	34	32	29	33	37	38	268	2417
		1				2		1			1				2		1			1				2	17
8	10	9	10	9	10	74	8	10	8	10	9	10	9	10	74	8	10	8	10	9	10	9	10	74	667
		15	10		10	55	10	10			15	10		10	55	10	10			15	10		10	55	500
38	41	40	43	42	47	333	42	40	38	41	40	43	42	47	333	42	40	38	41	40	43	42	47	333	3000
10	12	10	13	12	11	92	12	12	10	12	10	13	12	11	92	12	12	10	12	10	13	12	11	92	833
100	110	100	140	120	90	880	100	120	100	110	100	140	120	90	880	100	120	100	110	100	140	120	90	880	7917