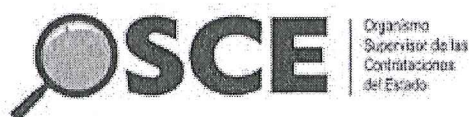


BASES ESTÁNDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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"> • Abc 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • Xyz 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

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

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

LICITACIÓN PÚBLICA N° 50-2022-ESSALUD-RPA-1

**ADQUISICIÓN DE VIVERES PARA EL SERVICIO DE
NUTRICIÓN DEL HOSPITAL NACIONAL GUILLERMO
ALMENARA IRIGOYEN**

2022



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

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

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

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

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

Advertencia

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

Importante

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

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben*

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

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.*

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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



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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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



CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

Importante

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

Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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



CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

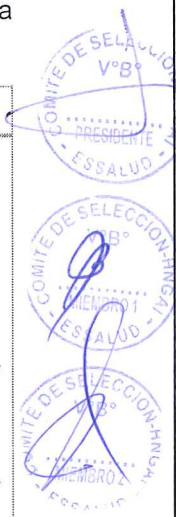
En las contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorga una garantía adicional por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato de la prestación accesorio, la misma que debe ser renovada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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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



3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

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

De otro lado, además de cumplir con el requisito referido a la clasificación de riesgo, a efectos de verificar si la empresa emisora se encuentra autorizada por la SBS para emitir garantías, debe revisarse el portal web de dicha Entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-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 : Seguro Social de Essalud
RUC N° : 20131257750
Domicilio legal : Av. Grau 800 – La Victoria – Lima
Teléfono: : 324 2986 / 974659781
Correo electrónico: : procesos2.adq.rpa@essalud.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de
“ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA EL SERVICIO DE NUTRICIÓN DEL HOSPITAL NACIONAL GUILLERMO ALMENARA IRIGOYEN”

Ítem	Sub Ítem	Cód. SAP	Descripción	Un	Cantidad
1	1.2	190020092	PESCADO SIERRA	KG	13,750.0
	1.2	190020097	PESCADO TRUCHA	KG	4,800.0
2	2.1	190060002	ACEITE DE JONJOLI	UN	417.0
	2.2	190060004	ACEITE DE OLIVA	UN	143.0
	2.3	190050007	AJI PANCA SECO	KG	286.0
	2.4	190050002	AJI MIRASOL	KG	238.0
	2.5	190050014	ANIS EN GRANO	KG	341.0
	2.6	190050105	AZAFRAN	G	6,000.0
	2.7	190010004	BEBIDAS GASEOSAS 1 1/2 LITROS	UN	1,070.0
	2.8	190080007	CAFÉ INSTANTÁNEO X 200 GRAMOS	UN	1,190.0
	2.9	190080004	CAFÉ MOLIDO	KG	596.0
	2.10	190050112	CANELA CHINA	KG	12,000.0
	2.11	190050024	CANELA ENTERA	KG	214.0
	2.12	190040035	CEBADA	KG	1,585.0
	2.13	190010014	CERVEZA NEGRA X 620 ML.	UN	1,190.0
	2.14	190050028	CHAMPIÑÓN	KG	1,430.0
	2.15	190050030	CHANCACA	KG	1,430.0
	2.16	190010015	CHICHA DE JORA	BOT	1,790.0
	2.17	190030030	CHOCOLATE DE TAZA X 90 G	UN	5,870.0
	2.18	190050031	CLAVO DE OLOR	KG	155.0
	2.19	190040050	COCO RALLADO	KG	60.0
	2.20	190080017	COCOA	KG	179.0
	2.21	190050034	COMINO ENTERO	KG	131.0
	2.22	190030005	CONSERVA DE FRUTAS (COCKTAIL)	UN	5,112.0
	2.23	190050118	CURRY EN FRASCO X 150 CC	UN	95.0
	2.24	190030011	DURAZNOS AL JUGO EN MITADES X 850 GRAMOS	UN	10,150.0
	2.25	190030013	ESPARRAGO CONSERVA	UN	535.0
	2.26	190070020	FIDEO CABELLO DE ANGEL PAQUETE X 1 KILO	KG	4,530.0
	2.27	190070026	FIDEO SURTIDOS	KG	6,580.0
	2.28	190070029	FIDEO TALLARIN ENBOLSADO	KG	6,580.0
	2.29	190070032	FLAN DE VAINILLA	KG	893.0



SEGURO SOCIAL DE SALUD – RED PRESTACIONAL ALMENARA
LP N°50-2022-ESSALUD-RPA-1

Ítem	Sub Ítem	Cód. SAP	Descripción	Un	Cantidad
	2.30	190070040	GALLETAS CREAM CREAKERS EN CAJA	CAJ	118.0
	2.31	190070042	GALLETAS DE SODA EN CAJA	CAJ	321.0
	2.32	190070043	GALLETAS DE VAINILLA EN BOLSA	CAL	71.0
	2.33	190070047	GELATINA (SIN AZUCAR)	G	102,600.0
	2.34	190050045	GELATINA DE SABORES SURTIDOS	KG	6,030.0
	2.35	190040081	GUINDONES	KG	655.0
	2.36	190040082	HABAS SECAS	KG	71.0
	2.37	190070050	HARINA DE ARVEJA BOLSA X 1 KILO	KG	415.0
	2.38	190070053	HARINA DE CHUÑO	KG	14,575.0
	2.39	190070051	HARINA DE CAMOTE	KG	355.0
	2.40	190070062	HARINA DE QUINUA BOLSA X 1 KILO	KG	238.0
	2.41	190070057	HARINA DE MAIZ	KG	1,550.0
	2.42	190040087	HIGOS SECOS	KG	3,210.0
	2.43	190050047	HONGOS SECOS	KG	35.0
	2.44	190050114	KETCHUP	KG	1,190.0
	2.45	190050052	LAUREL	KG	25.0
	2.46	190040107	LINAZA	KG	775.0
	2.47	190030003	ATUN FILETE EN CONSERVA	UN	14,630.0
	2.48	190030002	ATUN EN SALSA DE TOMATE CONSERVA	UN	9,280.0
	2.49	190040112	MAÍZ PELADO	KG	1,490.0
	2.50	190770071	MAIZENA	KG	71.0
	2.51	190040117	MANI CRUDO	KG	238.0
	2.52	190060009	MANTECA VEGETAL	KG	180.0
	2.53	190060011	MANTEQUILLA CON SAL	KG	2,140.0
	2.54	190060013	MARGARINA	KG	2,740.0
	2.55	190050117	MAYONESA	UN	369.0
	2.56	190030020	MERMELADA DE SABORES DIFERENTES	KG	5,430.0
	2.57	190030023	MIEL DE MAÍZ	UN	60.0
	2.58	190040133	MORON	KG	2,380.0
	2.59	190050062	MOSTAZA	KG	596.0
	2.60	190040141	NUECES	KG	59.0
	2.61	190050065	OREGANO SECO	KG	131.0
	2.62	190050066	PALILLO EN POLVO	KG	95.0
	2.63	190040149	PAPA BLANCA EN HOJUELA DESHIDRATADA	KG	4,775.0
	2.64	190040158	PASAS NEGRA RUBIAS	KG	415.0
	2.65	190040160	PECANA	KG	95.0
	2.66	190050070	PIMENTON EN POLVO	KG	190.0
	2.67	190040223	PAPICRA EN POLVO	KG	95.0
	2.68	190040170	PIMIENTA ENTERA	KG	131.0
	2.69	190030025	PIÑA EN RODAJAS CONSERVA	UN	4,530.0
	2.70	190070097	QUINUA PERLADA	KG	7,160.0
	2.71	190050083	SAL MOLIDA DE COCINA	KG	11,900.0
	2.72	190050085	SALSA AGRIDULCE X 500 GR.	BOT	295.0
	2.73	190050103	SALSA PICANTE (DE OSTION)	UN	955.0
	2.74	190050087	SALSA DE TAMARINDO	BOT	950.0
	2.75	190050088	SALSA DE TOMATE	KG	1,905.0
	2.76	190050090	SALSA PARA CARNES	SOB	1,075.0
	2.77	190050120	SALSA INGLESA	BOT	72.0
	2.78	190070100	SEMOLA	KG	2,855.0
	2.79	190050092	SILLAO	UN	8,950.0
	2.80	190030026	TE GRANEL	KG	144.0
	2.81	190040198	TRIGO PELADO	KG	3,170.0
	2.82	190050096	VAINILLA	UN	172.0
	2.83	190050098	VINAGRE BLANCO X 500 CC.	UN	4,290.0



Ítem	Sub Ítem	Cód. SAP	Descripción	Un	Cantidad
	2.84	190050101	VINAGRE TINTO X 500 CC.	UN	3,432.0
	2.85	190010020	VINO TINTO	UN	489.0
	2.86	190010018	VINO BLANCO	UN	489.0
3	3.1	190020051	MODULO PROTEICO HP	GR	372,300.0

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **FORMATO N° 02 SOLICITUD DE APROBACION DE EXPEDIENTE DE CONTRATACION** el 15 de diciembre de 2022

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recurso Directamente Recaudados/Recursos Propios

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 PRECIOS UNITARIOS, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No aplica

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

La primera entrega se realizará en el plazo máximo de dos días calendarios contados desde la recepción de la orden de compra y según cronograma y/o requerimiento de la entidad y las próximas entregas según cronograma y/o a requerimiento de la Entidad. Las cantidades totales a entregar por mes son:

CRONOGRAMA DE ENTREGA



Item	Sub Item	COD SAF	DESCRIPCION	UHI	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	TOTAL
1	1.1	190020092	PESCADO SIERRA	KG	1,250.0	1,000.0	1,250.0	1,000.0	1,250.0	1,250.0	1,000.0	1,250.0	1,000.0	1,250.0	1,000.0	1,250.0	13,750.0
	1.2	190020097	PESCADO TRUCHA	KG	400.0	400.0	400.0	400.0	400.0	400.0	400.0	400.0	400.0	400.0	400.0	400.0	4,800.0
	2.1	190030002	ACEITE DE JONJOL	UN	35.0	32.0	35.0	35.0	35.0	35.0	35.0	35.0	35.0	35.0	35.0	35.0	417.0
	2.2	190030004	ACEITE DE OLIVA	UN	12.0	11.0	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0	143.0
	2.3	190050007	AJI PANCA SECO	KG	24.0	22.0	24.0	24.0	24.0	24.0	24.0	24.0	24.0	24.0	24.0	24.0	286.0
	2.4	190050002	AJI MIRASOL	KG	29.0	18.0	29.0	20.0	29.0	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	228.0
	2.5	190050014	ANIS EN GRANO	KG	29.0	26.0	29.0	28.0	29.0	28.0	29.0	29.0	29.0	29.0	29.0	29.0	341.0
	2.6	190050135	AZAFRAN	G	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	6,000.0
	2.7	190010004	BEBIDAS GASEOSAS 1 1/2 LITROS	UN	90.0	80.0	90.0	90.0	90.0	90.0	90.0	90.0	90.0	90.0	90.0	90.0	1,070.0
	2.8	190020037	CAFÉ INSTANTANEO X 250 GRAMOS	UN	100.0	90.0	100.0	120.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	1,180.0
2	2.9	190050004	CAFÉ MOLIDO	KG	50.0	40.0	50.0	50.0	50.0	50.0	50.0	50.0	50.0	50.0	50.0	50.0	550.0
	2.10	190050112	CANELA CHINA	KG	1,000.0	1,000.0	1,000.0	1,000.0	1,000.0	1,000.0	1,000.0	1,000.0	1,000.0	1,000.0	1,000.0	1,000.0	12,000.0
	2.11	190050024	CANELA ENTERA	KG	18.0	16.0	18.0	16.0	18.0	18.0	18.0	18.0	18.0	18.0	18.0	18.0	216.0
	2.12	190040035	CEBADA	KG	135.0	120.0	135.0	130.0	135.0	130.0	135.0	135.0	130.0	135.0	130.0	135.0	1,555.0
	2.13	190010014	CERVEZA NEGRA X 333 ML	UN	100.0	90.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	1,190.0
	2.14	190050038	CHAMPIGNON	KG	120.0	110.0	120.0	120.0	120.0	120.0	120.0	120.0	120.0	120.0	120.0	120.0	1,430.0
	2.15	190050030	CHANCACA	KG	120.0	110.0	120.0	120.0	120.0	120.0	120.0	120.0	120.0	120.0	120.0	120.0	1,430.0
	2.16	190010018	CHICHA DE JORA	BOT	150.0	140.0	150.0	150.0	150.0	150.0	150.0	150.0	150.0	150.0	150.0	150.0	1,780.0
	2.17	190080030	CHOCOLATE DE TAZA X 90 G	UN	500.0	450.0	500.0	480.0	500.0	480.0	500.0	500.0	480.0	500.0	480.0	500.0	5,870.0
	2.18	190050031	CLAVO DE Olor	KG	13.0	12.0	13.0	13.0	13.0	13.0	13.0	13.0	13.0	13.0	13.0	13.0	155.0
	2.19	190040050	COCCO RALLADO	KG	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	60.0
	2.20	190080017	COCCO	KG	15.0	14.0	15.0	15.0	15.0	15.0	15.0	15.0	15.0	15.0	15.0	15.0	179.0
	2.21	190050034	COMINO ENTERO	KG	11.0	10.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	131.0
	2.22	190030005	CONSERVA DE FRUTAS (COCKTAIL)	UN	420.0	380.0	420.0	420.0	420.0	420.0	420.0	420.0	420.0	420.0	420.0	420.0	5,112.0
	2.23	190050118	CURRY EN FRASCO X 150 CC	UN	8.0	7.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	96.0

251



SEGURO SOCIAL DE SALUD – RED PRESTACIONAL ALMENARA
LP N°50-2022-ESSALUD-RPA-1



2.24	19000011	DURAZNOS AL JUGO EN MITADES X 850 GRAMOS	UN	650.0	600.0	660.0	360.0	660.0	850.0	650.0	850.0	850.0	850.0	850.0	850.0	850.0	10,150.0
2.25	19000013	ESPARRAGO CONSERVA	UN	45.0	40.0	45.0	45.0	45.0	45.0	45.0	45.0	45.0	45.0	45.0	45.0	45.0	535.0
2.26	19007009	FIDEO CRELLIC DE ANGEL PAQUETE X 1 KILO	KG	380.0	380.0	380.0	380.0	380.0	380.0	380.0	380.0	380.0	380.0	380.0	380.0	380.0	4,590.0
2.27	19007005	FIDEO SURTIDOS	KG	550.0	530.0	560.0	560.0	550.0	550.0	550.0	550.0	550.0	550.0	550.0	550.0	550.0	6,580.0
2.28	19007029	FIDEO TALLARIN ENBOLSADO	KG	550.0	530.0	560.0	550.0	550.0	550.0	550.0	550.0	550.0	550.0	550.0	550.0	550.0	6,600.0
2.29	19007032	FLAN DE VANILLA	KG	75.0	60.0	75.0	75.0	75.0	75.0	75.0	75.0	75.0	75.0	75.0	75.0	75.0	880.0
2.30	19007040	GALLETAS CREAM CREAMERS EN CAJA	CAJ	10.0	8.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	10.0	119.0
2.31	19007042	GALLETAS DE SODA EN CAJA	CAJ	27.0	24.0	27.0	27.0	27.0	27.0	27.0	27.0	27.0	27.0	27.0	27.0	27.0	321.0
2.32	19007045	GALLETAS DE VANILLA EN BOLSA	CAL	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	71.0
2.33	19007047	GELATINA (SIN AZUCAR)	R	8,500.0	8,500.0	8,500.0	8,500.0	8,500.0	8,500.0	8,500.0	8,500.0	8,500.0	8,500.0	8,500.0	8,500.0	8,500.0	102,000.0
2.34	19005045	GELATINA DE SABORES SURTIDOS	KG	510.0	490.0	510.0	500.0	510.0	500.0	510.0	510.0	500.0	510.0	500.0	510.0	510.0	6,030.0
2.35	19004031	GUINDONES	KG	55.0	50.0	55.0	55.0	55.0	55.0	55.0	55.0	55.0	55.0	55.0	55.0	55.0	650.0
2.36	19004032	HABAS SECAS	KG	6.0	5.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	71.0
2.37	19007050	HARINA DE ARVEJA BOLSA X 1 KILO	KG	35.0	30.0	35.0	35.0	35.0	35.0	35.0	35.0	35.0	35.0	35.0	35.0	35.0	415.0
2.38	19007053	HARINA DE CHUÑO	KG	1,225.0	1,130.0	1,225.0	1,225.0	1,225.0	1,225.0	1,225.0	1,225.0	1,225.0	1,225.0	1,225.0	1,225.0	1,225.0	14,675.0
2.39	19007055	HARINA DE CAMOTE	KG	30.0	25.0	30.0	30.0	30.0	30.0	30.0	30.0	30.0	30.0	30.0	30.0	30.0	355.0
2.40	19007052	HARINA DE QUINUA BOLSA X 1 KILO	KG	20.0	18.0	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	230.0
2.41	19007057	HARINA DE MAIZ	KG	130.0	120.0	130.0	130.0	130.0	130.0	130.0	130.0	130.0	130.0	130.0	130.0	130.0	1,550.0
2.42	19004037	LIGOS SECOS	KG	270.0	240.0	270.0	270.0	270.0	270.0	270.0	270.0	270.0	270.0	270.0	270.0	270.0	3,210.0
2.43	19005047	LIGOS SECOS	KG	3.0	2.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	3.0	35.0
2.44	190050114	KETCHUP	KG	100.0	90.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	1,150.0
2.45	19005052	LAUREL	KG	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	25.0
2.46	190040107	LINAZA	KG	65.0	60.0	65.0	65.0	65.0	65.0	65.0	65.0	65.0	65.0	65.0	65.0	65.0	775.0
2.47	19003005	ATUN FILETE EN CONSERVA	UN	1,230.0	1,100.0	1,230.0	1,230.0	1,230.0	1,230.0	1,230.0	1,230.0	1,230.0	1,230.0	1,230.0	1,230.0	1,230.0	14,500.0
2.48	19003002	ATUN EN SALSA DE TOMATE CONSERVA	UN	780.0	700.0	780.0	780.0	780.0	780.0	780.0	780.0	780.0	780.0	780.0	780.0	780.0	9,260.0
2.49	190040112	MAIZ PELADO	KG	125.0	115.0	125.0	125.0	125.0	125.0	125.0	125.0	125.0	125.0	125.0	125.0	125.0	1,490.0
2.50	190070011	MAIZENA	KG	6.0	5.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	71.0



2.51	190040117	MANI CRUDO	KG	20.0	18.0	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	235.0
2.52	19006009	MANTECA VEGETAL	KG	15.0	15.0	15.0	15.0	15.0	15.0	15.0	15.0	15.0	15.0	15.0	15.0	15.0	180.0
2.53	19006011	MANTEQUILLA CON SAL	KG	180.0	160.0	180.0	180.0	180.0	180.0	180.0	180.0	180.0	180.0	180.0	180.0	180.0	2,160.0
2.54	19006013	MARGARINA	KG	230.0	210.0	230.0	230.0	230.0	230.0	230.0	230.0	230.0	230.0	230.0	230.0	230.0	2,740.0
2.55	190050117	MAYONESA	UN	31.0	28.0	31.0	31.0	31.0	31.0	31.0	31.0	31.0	31.0	31.0	31.0	31.0	369.0
2.56	190030023	MERMELADA DE SABORES DIFERENTES	KG	400.0	350.0	400.0	400.0	400.0	400.0	400.0	400.0	400.0	400.0	400.0	400.0	400.0	4,800.0
2.57	190030023	MIEL DE MAIZ	UN	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	60.0
2.58	190040133	MORON	KG	200.0	180.0	200.0	200.0	200.0	200.0	200.0	200.0	200.0	200.0	200.0	200.0	200.0	2,400.0
2.59	190050082	MOYAZA	KG	60.0	60.0	60.0	60.0	60.0	60.0	60.0	60.0	60.0	60.0	60.0	60.0	60.0	720.0
2.60	190040141	MUECES	KG	5.0	4.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	60.0
2.61	190050085	MUECES SECO	KG	11.0	10.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	132.0
2.62	190050085	MUECES SECO	KG	8.0	7.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	96.0
2.63	190040149	PAPA BLANCA EN HOJUELA DESHIDRATADA	KG	400.0	375.0	400.0	400.0	400.0	400.0	400.0	400.0	400.0	400.0	400.0	400.0	400.0	4,800.0
2.64	190040158	PASAS NEGRAS RUBIAS	KG	35.0	30.0	35.0	35.0	35.0	35.0	35.0	35.0	35.0	35.0	35.0	35.0	35.0	420.0
2.65	190040160	PECANA	KG	8.0	7.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	96.0
2.66	190050070	PIMENTON EN POLVO	KG	16.0	14.0	16.0	16.0	16.0	16.0	16.0	16.0	16.0	16.0	16.0	16.0	16.0	192.0
2.67	190040213	PAPICHA EN POLVO	KG	8.0	7.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	96.0
2.68	190040170	PIMIENTA ENTERA	KG	11.0	10.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	132.0
2.69	190030025	PIÑA EN RODAJAS CONSERVA	UN	380.0	350.0	380.0	380.0	380.0	380.0	380.0	380.0	380.0	380.0	380.0	380.0	380.0	4,560.0
2.70	190070057	QUINUA PERLADA	KG	600.0	500.0	600.0	600.0	600.0	600.0	600.0	600.0	600.0	600.0	600.0	600.0	600.0	7,200.0
2.71	190050083	SAL MOLIDO DE COCCINA	KG	1,000.0	900.0	1,000.0	1,000.0	1,000.0	1,000.0	1,000.0	1,000.0	1,000.0	1,000.0	1,000.0	1,000.0	1,000.0	11,000.0
2.72	190050085	SALSA AGRIDULCE X 500 GR.	BOT	25.0	20.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	300.0
2.73	190050103	SALSA PICANTE (DE OSTRON)	UN	80.0	75.0	80.0	80.0	80.0	80.0	80.0	80.0	80.0	80.0	80.0	80.0	80.0	960.0
2.74	190050087	SALSA DE TAMARINDO	BOT	80.0	70.0	80.0	80.0	80.0	80.0	80.0	80.0	80.0	80.0	80.0	80.0	80.0	960.0
2.75	190050088	SALSA DE TOMATE	KG	160.0	145.0	160.0	160.0	160.0	160.0	160.0	160.0	160.0	160.0	160.0	160.0	160.0	1,920.0
2.76	190050089	SALSA PARA CARNES	SCB	90.0	85.0	90.0	90.0	90.0	90.0	90.0	90.0	90.0	90.0	90.0	90.0	90.0	1,080.0
2.77	190050120	SALSA INGLESIA	BOT	6.0	5.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	6.0	72.0
2.78	190070100	SEMOLA	KG	240.0	215.0	240.0	240.0	240.0	240.0	240.0	240.0	240.0	240.0	240.0	240.0	240.0	2,880.0

[illegible]

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 8.00 (Ocho con 00/100 soles) en caja de la Entidad, en la Oficina de Tesorería ubicado en AV. GRAU 800 – LA VICTORIA – LIMA y se entregará las Bases en la Oficina de Abastecimiento ubicado en el 6to piso de AV. GRAU 800 – LA VICTORIA – LIMA.

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

- Ley N° 31365 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2022
- Ley N° 31366 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2022
- Decreto Supremo N° 082 – 2019 – EF que aprueba el TUO DE LA Ley N° 30225 – Ley de contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344 – 2018 – EF que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225 – Ley de contrataciones del Estado, modificado por Decreto Supremo N° 377 – 2019 – EF, y modificado por Decreto Supremo N° 168 – 2020 – EF.
- Ley N° 27444, Ley de Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de acceso a la Información Pública.
- Ley N° 27056, Ley de Creación de Seguro Social de Essalud.
- Ley N° 26790, Ley de Modernización de la Seguridad Social de Salud.
- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Decreto Supremo N° 007 – 2008 – TR – Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa del acceso al empleo decente, Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 008 – 2008 – TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Código Civil.
- Directivas y Opiniones del OSCE.
- Directiva N° 001-2019-OSCE/CD, modificada por la Resolución N° 112-2022-OSCE/PRE
- Modifica por el Decreto Supremo N° 234-2022-EF

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 documentos³, la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

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

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

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

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

- e) Documentación Adicional que el postor debe presentar
- La empresa ganadora deberá cumplir con la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo LEY N° 29783, para sus trabajadores que ingresan a hacer la estiba de los alimentos a las instalaciones del Hospital Nacional Guillermo Almenara Irgoyen
 - Copia de Acta de Inspección Vigente de los vehículos de Transporte en cumplimiento de lo establecido en el título V, capítulo II "Del transporte" del "Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado con DS N° 007-98-SA.
 - Certificado de calidad del lote a ingresar, firmado por un profesional colegiado y habilitado.
 - Declaración Jurada de Canje y/o Reposición por defecto o vicios ocultos.
- f) Declaración jurada de plazo de entrega. (**Anexo N° 4**)⁵
- 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. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.
- El precio total de la oferta y los subtotales que lo componen son expresados con dos (2) decimales. Los precios unitarios pueden ser expresados con más de dos (2) decimales.

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) 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,

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

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

Advertencia

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

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁷ (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁸.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁹.

Importante

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

Importante

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

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

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

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

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

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. 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 ventanilla de la Oficina de Abastecimiento y Control Patrimonial de la RPA, sitio en Av. Grau 800, sexto piso B – la Victoria – Lima.

2.5. FORMA DE PAGO

La entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en (12) PAGOS PERIODICOS (mensuales).

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

- Recepción de Almacén del Servicio de Nutrición del Hospital Nacional Guillermo Almenara Irigoyen.
- Informe del funcionario responsable del Servicio de Nutrición del Hospital Nacional Guillermo Almenara Irigoyen emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Orden de compra original y copia

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes del Hospital Nacional Guillermo Almenara Irigoyen de lunes a viernes de 8:00 a 4:00 pm.



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

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICION DE VIVERES PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL GUILLERMO ALMENARA IRIGOYEN DE LA RED PRESTACIONAL ALMENARA

1. AREA USUARIA SOLICITANTE

Servicio de Nutrición del Hospital Nacional Guillermo Almenara Irigoyen de la Red Prestacional Almenara.

2. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACION

Adquisición De Viveres Cárnicos anual para el Servicio de Nutrición del Hospital Nacional Guillermo Almenara Irigoyen.

Item	Sub Item	Cód. SAP	Descripción	Un	Cantidad
1	1.2	190020092	PESCADO SIERRA	KG	13,750.0
	1.2	190020097	PESCADO TRUCHA	KG	4,800.0
2	2.1	190060002	ACEITE DE JONJOLI	UN	417.0
	2.2	190060004	ACEITE DE OLIVA	UN	143.0
	2.3	190050007	AJI PANCA SECO	KG	286.0
	2.4	190050002	AJI MIRASOL	KG	238.0
	2.5	190050014	ANIS EN GRANO	KG	341.0
	2.6	190050105	AZAFRAN	G	6,000.0
	2.7	190010004	BEBIDAS GASEOSAS 1 1/2 LITROS	UN	1,070.0
	2.8	190080007	CAFÉ INSTANTÁNEO X 200 GRAMOS	UN	1,190.0
	2.9	190080004	CAFÉ MOLIDO	KG	596.0
	2.10	190050112	CANELA CHINA	KG	12,000.0
	2.11	190050024	CANELA ENTERA	KG	214.0
	2.12	190040035	CEBADA	KG	1,585.0
	2.13	190010014	CERVEZA NEGRA X 820 ML.	UN	1,190.0
	2.14	190050028	CHAMPIÑÓN	KG	1,430.0
	2.15	190050030	CHANCACA	KG	1,430.0
	2.16	190010015	CHICHA DE JORA	BOT	1,790.0
	2.17	190080030	CHOCOLATE DE TAZA X 90 G	UN	5,870.0
	2.18	190050031	CLAVO DE OLOR	KG	155.0
	2.19	190040050	COCO RALLADO	KG	60.0
	2.20	190080017	COCOA	KG	179.0
	2.21	190050034	COMINO ENTERO	KG	131.0
	2.22	190030005	CONSERVA DE FRUTAS (COCKTAIL)	UN	5,112.0
	2.23	190050118	CURRY EN FRASCO X 150 CC	UN	95.0
	2.24	190030011	DURAZNOS AL JUGO EN MITADES X 850 GRAMOS	UN	10,150.0
	2.25	190030013	ESPARRAGO CONSERVA	UN	535.0
	2.26	190070020	FIDEO CABELLO DE ANGEL PAQUETE X 1 KILO	KG	4,530.0
	2.27	190070026	FIDEO SURTIDOS	KG	6,580.0
	2.28	190070029	FIDEO TALLARIN ENBOLSADO	KG	6,580.0
	2.29	190070032	FLAN DE VAINILLA	KG	893.0
	2.30	190070040	GALLETAS CREAM CREAKERS EN CAJA	CAJ	118.0
	2.31	190070042	GALLETAS DE SODA EN CAJA	CAJ	321.0
	2.32	190070043	GALLETAS DE VAINILLA EN BOLSA	CAL	71.0
	2.33	190070047	GELATINA (SIN AZUCAR)	G	102,600.0
	2.34	190050045	GELATINA DE SABORES SURTIDOS	KG	6,030.0
	2.35	190040081	GUINDONES	KG	655.0
	2.36	190040082	HABAS SECAS	KG	71.0
	2.37	190070050	HARINA DE ARVEJA BOLSA X 1 KILO	KG	415.0
	2.38	190070053	HARINA DE CHUÑO	KG	14,575.0
	2.39	190070051	HARINA DE CAMOTE	KG	355.0

54



2.40	190070062	HARINA DE QUINUA BOLSA X 1 KILO	KG	238.0	
2.41	190070057	HARINA DE MAIZ	KG	1,550.0	
2.42	190040087	HIGOS SECOS	KG	3,210.0	
2.43	190050047	HONGOS SECOS	KG	35.0	
2.44	190050114	KETCHUP	KG	1,190.0	
2.45	190050052	LAUREL	KG	25.0	
2.46	190040107	LINAZA	KG	775.0	
2.47	190030003	ATUN FILETE EN CONSERVA	UN	14,630.0	
2.48	190030002	ATUN EN SALSA DE TOMATE CONSERVA	UN	9,280.0	
2.49	190040112	MAÍZ PELADO	KG	1,490.0	
2.50	190770071	MAIZENA	KG	71.0	
2.51	190040117	MANI CRUDO	KG	238.0	
2.52	190060009	MANTECA VEGETAL	KG	180.0	
2.53	190060011	MANTEQUILLA CON SAL	KG	2,140.0	
2.54	190060013	MARGARINA	KG	2,740.0	
2.55	190050117	MAYONESA	UN	369.0	
2.56	190030020	MERMELADA DE SABORES DIFERENTES	KG	5,430.0	
2.57	190030023	MIEL DE MAÍZ	UN	60.0	
2.58	190040133	MORON	KG	2,380.0	
2.59	190050062	MOSTAZA	KG	596.0	
2.60	190040141	NUECES	KG	59.0	
2.61	190050065	OREGANO SECO	KG	131.0	
2.62	190050066	PÁLILLO EN POLVO	KG	95.0	
2.63	190040149	PAPA BLANCA EN HOJUELA DESHIDRATADA	KG	4,775.0	
2.64	190040158	PASAS NEGRA RUBIAS	KG	415.0	
2.65	190040160	PECANA	KG	95.0	
2.66	190050070	PIMENTON EN POLVO	KG	190.0	
2.67	190040223	PAPICRA EN POLVO	KG	95.0	
2.68	190040170	PIMIENTA ENTERA	KG	131.0	
2.69	190030025	PIÑA EN RODAJAS CONSERVA	UN	4,530.0	
2.70	190070097	QUINUA PERLADA	KG	7,160.0	
2.71	190050083	SAL MOLIDA DE COCINA	KG	11,900.0	
2.72	190050085	SALSA AGRIDULCE X 500 GR.	BOT	295.0	
2.73	190050103	SALSA PICANTE (DE OSTION)	UN	955.0	
2.74	190050087	SALSA DE TAMARINDO	BOT	950.0	
2.75	190050088	SALSA DE TOMATE	KG	1,905.0	
2.76	190050090	SALSA PARA CARNES	SOB	1,075.0	
2.77	190050120	SALSA INGLESA	BOT	72.0	
2.78	190070100	SEMOLA	KG	2,855.0	
2.79	190050092	SILLAO	UN	8,950.0	
2.80	190080026	TE GRANEL	KG	144.0	
2.81	190040198	TRIGO PELADO	KG	3,170.0	
2.82	190050096	VAINILLA	UN	172.0	
2.83	190050098	VINAGRE BLANCO X 500 CC.	UN	4,290.0	
2.84	190050101	VINAGRE TINTO X 500 CC.	UN	3,432.0	
2.85	190010020	VINO TINTO	UN	489.0	
2.86	190010018	VINO BLANCO	UN	489.0	
3	3.1	190020051	MODULO PROTEICO HP	GR	372,300.0





276

3. FINALIDAD PUBLICA

El presente requerimiento tiene como objetivo contar con los alimentos requeridos en la elaboración de los regímenes para el paciente y personal asistencial, con la finalidad de cumplir con el requerimiento nutricional necesario en aras de su pronta recuperación y mejorar el cuadro global y su calidad de vida.

4. ANTECEDENTES

Siendo la nutrición un componente principal de la mejoría del paciente y el buen rendimiento del personal asistencial es imprescindible entonces brindar una alimentación de calidad que cumpla con las leyes de la alimentación para lo cual es necesario la adquisición de Víveres Cárnicos que se utilizara en la elaboración de los regímenes programados por el Servicio de Nutrición del Hospital Nacional Guillermo Almenara Irigoyen.

5. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

5.1.1 OBJETIVO GENERAL:

Brindar atención al asegurado con los más altos estándares de calidad, en el marco de un fuerte compromiso del Estado con el Bienestar de los Asegurados.

5.1.2 OBJETIVO ESPECIFICO

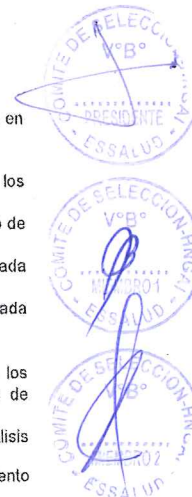
Mejorar la calidad Nutricional del paciente y personal asistencial del Hospital Nacional Guillermo Almenara Irigoyen, logrando la satisfacción del usuario.

6. REGLAMENTOS TECNICOS, NORMAS TECNICAS METEOROLOGICAS Y/O SANITARIAS NACIONALES

BASE LEGAL:

- a. Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- b. Resolución Ministerial 749/-2012/MINSA, Norma Sanitaria para los servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud.
- c. Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos
- d. Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el reglamento de la Ley de Inocuidad de los alimentos.
- e. Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- f. Modificatoria del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobada con Decreto Supremo 004-2014-SA.
- g. Modificatoria del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobada con Decreto Supremo 038-2014-SA.
- h. D.S. N° 040-2001-PE, Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas
- i. Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA que aprueba la Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.
- j. Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con los Alimentos y Bebidas.
- k. Decreto Supremo N° 022-2001-SA, Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- l. Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo LEY N° 29783.

7. ESPECIFICACIONES TECNICAS.



62

M&E Salud
Seguridad Social para todos

Item	Sub Item	Cód. SAP	Denominación	Unid	Tipo	Presentación	Calidad	Observaciones
1	1.2	190020092	Pescado espada o sierra	KG	Fresco procesado Espada o Sierra	Filete sin piel, sin hueso, eviscerado, en jabas de plástico limpias y desinfectadas, T° de recepción 0 C°.	De primera, olor y textura, color característico y consiste.	Presentar copia del certificado como apto para el consumo humano emitido por un laboratorio autorizado por el servicio nacional de sanidad pesquera (SANIPES), presentar copia del certificado de calidad de cada lote entregado con firma de profesional colegiado y habilitado.
	1.2	190020097	Pescado trucha	KG	Trucha, fresco entero	Des huesado, eviscerado, sin cabeza, opérculo, aletas y cola x 200-250 gr unidad en jabas de plástico limpias y desinfectadas, T° de recepción 0 C°.	De primera, olor, textura, color característico, consistencia firme	Carta de garantía de la gerencia de la empresa acuicola o centro criadero de trucha declarando que el producto se encuentra exento de residuos de medicamentos, químicos y biológicos, garantizando la inocuidad para el consumo humano.
	2.1	190060002	Aceite de ajonjolí	UN	Ajonjolí	Envase de vidrio con etiqueta de producto de fábrica. Capacidad 0.25 litro. Tapa sellada con precinto de seguridad.	Color, olor, sabor, aspecto y consistencia característico. Libre de impurezas, Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vcto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes. A entregar durante la primera semana del mes.
2	2.2	190060004	Aceite de oliva	UN	Oliva	Envase de vidrio con etiqueta de producto de fábrica. Capacidad 1 litro. Tapa sellada con precinto de seguridad.	Color, olor, sabor, aspecto y consistencia característico. Libre de impurezas, Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vcto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
	2.3	190050007	Ají parca seco	KG	Seco	Envase de plástico transparente sellado en ambos extremos. Presentación sin pepa en bolsa de plástico transparente de 1 Kilo.	Color, olor, sabor, aspecto sin pepa característico. Libre de impurezas. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente, según lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA, o Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S. 04-2011 AG, con fecha de vencimiento del producto mínimo de 6 meses.

275



51



2.4	190050002	Aji mirasol	KG	Seco	Envase de plástico transparente sellado en ambos extremos. Presentación sin pepa en bolsa de plástico transparente de 1 kilo.	Color, olor, sabor, aspecto sin pepa característico. Libre de impurezas. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente, según lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA, o Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Plenos según D.S. 04-2011 AG, con fecha de vencimiento del producto mínimo de 6 meses.
2.5	190050014	Antis en grano	KG	Seco	Envase en bolsa de plástico transparente. Sellado en ambos extremos. Presentación bolsa de plástico de 1 kilo	De primera grano entero, uniforme, limpio y seleccionado. Olor aromático característico, sin signos de humedad. Libre de impurezas. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente, según lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA, o Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Plenos según D.S. 04-2011 AG, con fecha de vencimiento del producto mínimo de 6 meses.
2.5	190050105	Azafrán	G	Poivo	Envase en bolsa de plástico transparente con etiqueta de producto de fábrica. Sellado en su totalidad	Color, sabor, olor y aspecto característico (libre de impurezas y rotulado) Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente, según lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA, o Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Plenos según D.S. 04-2011 AG, con fecha de vencimiento del producto mínimo de 6 meses.
2.7	190010004	Bebidas gaseosas 1 1/2 litros	UN	Bebida de Cola	En botellas de plástico transparente descartable Capacidad 1,5 Lt. Tapa con precinto de seguridad.	Color oscuro, olor, sabor y aspecto característico. Libre de impurezas. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vcto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.8	190060007	Café instantáneo x 200 gramos	UN	Instantáneo	Envase de hojalata selladas con etiqueta de producto de fábrica. Presentación: 200 gramos	Color, sabor, olor y aroma característico. Latas selladas sin abolladuras ni humedad. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vcto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.



27



2.9	190080004	Café molido	KG	Grano molido	Envase: bolsas laminadas, sellado y con etiqueta de producto Presentación: de 200 a 250 gramos	Color, sabor, olor y aroma característico Bolsas integrales y sin enmendaduras, Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de voto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.10	190050112	Canela china	KG	Corteza molida	Envase en bolsa de plástico transparente con etiqueta de producto de fábrica. Presentación: bolsa de polietileno por 100-200 gramos	Color, sabor, olor y aroma característico. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de voto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.11	190050024	Canela entera	KG	Corteza entera	Envase en bolsa de plástico transparente con etiqueta de producto de fábrica. Presentación: bolsa de polietileno por 100-200 gramos	De primera, corteza entera, y seleccionado Color, sabor, olor y aroma característico. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente, según lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA, o Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Plenos según D.S. 04-2011 AG fecha de vencimiento del producto mínimo de 6 meses.
2.12	190040035	Cebada	KG	Grano tostado	Envase en bolsa de plástico transparente, con etiqueta de producto de fábrica Presentación: 1-5 kilos	De primera: grano entero, grande, limpio y seleccionado Color, sabor, olor y aroma característico. Libre de impurezas y signos de humedad. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente, según lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA, o Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Plenos según D.S. 04-2011 AG fecha de vencimiento del producto mínimo de 6 meses.
2.13	190010014	Cerveza negra x 620 ml.	UN	Negra	Envase de vidrio con etiqueta del producto de fábrica Presentación: Botellas de 620 ml.	Color, sabor, olor y aroma característico. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de voto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.14	190050028	Champión	KG	Entero	Envase de hojalata selladas con etiqueta de producto de fábrica Presentación: de 400 a 450 gr.	Color, sabor, olor y aroma, textura y consistencia característico, sin signos de impurezas, Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de voto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.



213

49

2.15	190050030	Chancaca	KG	De caña de azúcar	Chips de 4 unidades, o envase de polietileno con marca de fábrica	De primera (sin signos de humedad e impurezas) Color, sabor, olor y aroma característico. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.16	190010015	Chicha de jora	BOT	Para cocina	Envase botellas selladas o bolsas de plástico y con rotulado de producto de fábrica, presentación de 1.5 Lt.	Color, sabor, olor, textura, aspecto característico libre de impurezas, envases sin emendaduras y con precinto de seguridad. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.17	190080030	Chocolate de taza x 90 g	UN	Cacao	Envase: bolsas laminadas, sellado y con etiqueta de producto Presentación: en tabletas de 90 a 120 gramos.	Color, sabor, olor y aroma característico Libre de impurezas y signos de humedad. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.18	190050031	Clavo de olor	KG	Entero y Seco	Envase en bolsa de plástico transparente sellado hermético, con etiqueta de producto de fábrica. Presentación: 100 - 200 gramos.	De primera, (entero, seco y seleccionado) Color, sabor, olor y aroma característico. Libre de impurezas y signos de humedad.	Registro sanitario vigente, según lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA, o Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S. 04-2011 AG fecha de vencimiento del producto mínimo de 6 meses.
2.19	190040050	Coco rallado	KG	Seco	Envase en bolsas transparentes con etiqueta de producto de fábrica, sellado en su totalidad	Color, sabor, olor, textura, consistencia aspecto característico libre de impurezas, envases sin emendaduras.	Registro sanitario vigente, según lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA, o Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S. 04-2011 AG fecha de vencimiento del producto mínimo de 6 meses.

272



2.20	190090017	Cocoa	KG	Cacao Refinado	Envase: bolsas laminadas o plastificado, sellado, con etiqueta de producto de fábrica. Presentación: 160 a 250 gramos.	Color, sabor, olor y aroma característico Bolsas íntegras y sin emendaduras	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de voto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.21	190050034	Comino entero	KG	Entero seco	Envase en bolsa de plástico transparente sellado hermético, con etiqueta de producto de fábrica. Presentación bolsa por 100 -200 gramos	De primera (grano entero, uniforme, seco y seleccionado) Color, sabor, olor y aroma característico Libre de impurezas y signos de humedad.	Registro sanitario vigente, según lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA, o Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S.04-2011 AG fecha de vencimiento del producto mínimo de 6 meses.
2.22	190030005	Conserva de frutas (corte)	UN	Conserva de frutas en almibar	Envase de hojalata selladas con etiqueta de producto de fábrica Presentación: Peso Neto de 820 a 900 gr. Con: duraznos, peras, pifia, uva y cereza Presentación Cajas de 12 latas	Color, sabor, olor y aroma característico Latas selladas sin abolladuras e hinchamientos, Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de voto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.23	190050118	Curry en frasco x 150 cc	UN	Salsa	Envase botella de vidrio o plástico transparente con etiqueta del producto de fábrica Presentación: envase de 150 ml. Tapa sellada con precinto de seguridad	Color, sabor, olor, aspecto, textura y consistencia característico (libre de impurezas)	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de voto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.24	190030011	Duraznos al jugo en mitades x 850 gramos	UN	Conserva	Envase de hojalata selladas con etiqueta de producto de fábrica Presentación: Peso Neto de 820 a 900 gr. Con unidades de 90 gr. aprox. Presentación Cajas de 12 latas	Color, sabor, olor y aroma característico Latas selladas sin abolladuras e hinchamientos, Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de voto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.25	190030013	Espárrago conserva	UN	Conserva	Envase de hojalata, sellada con etiqueta de producto de fábrica, presentación de 400 a 1000 gr, con unidades de 40 gr aprox.	Color, sabor, olor y aroma característico, latas selladas y sin abolladuras ni hinchamientos ni oxido, Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de voto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.

COMITE DE SELECCION V°B°
PRESIDENTE
ESSALUD

COMITE DE SELECCION V°B°
ESSALUD

COMITE DE SELECCION V°B°
ESSALUD

COMITE DE SELECCION V°B°
ESSALUD

Essalud
Seguridad Social para todos

2.26	190070020	Fideo cabello de ángel paquete x 1 kilo	KG	Cabello de ángel	Envase en bolsa de plástico transparente con etiqueta de producto de fábrica	De primera, (entero) Bolsas sin enmendaduras, libre de humedad, magulladuras. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vcto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.27	190070026	Fideo surtidos	KG	Surtido	Envase en bolsa de plástico transparente con etiqueta de producto de fábrica Presentación bolsa por 5 kilos. Canuto, codo, corbata, letras, entrefino delgado	De primera, (entero) Bolsas sin enmendaduras. Cumplimiento de la NTP N° 206.010.1981 (Revisado el 2011) Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vcto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.28	190070029	Fideo tallarín embolsado	KG	Grueso N° 40	Envase en bolsa plástica transparente con etiqueta de producto de fábrica Presentación bolsa por 10 kilos	De primera, (entero) Bolsas sin enmendaduras. Cumplimiento de la NTP N° 206.010.1981 (Revisado el 2011) Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vcto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.29	190070032	Flan de vainilla	KG	Granulado	Envase en bolsa de plástico transparente con etiqueta de producto de fábrica Presentación bolsa por 5 kilos	Color, sabor, olor y aroma característico sin signos de humedad e impurezas. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vcto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.30	190070040	Galletas cream crackers en caja	CAJ	Salada	Envase bolsa de polietileno con etiqueta de producto de fábrica Presentación Cajas de 3 kilos	Color, sabor, olor y aroma característico Enteras, sin signos de humedad. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vcto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.

270



AXAEssalud
Seguridad Social para todos

2.31	190070042	Galletas de soda en caja	CAJ	Soda	Envase bolsa de polietileno con etiqueta de producto de fábrica. Presentación: Cajas de 3 kilos	Color, sabor, olor y aroma característico. Enteras, sin signos de humedad. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vcto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.32	190070043	Galletas de vainilla en bolsa	CAL	Vainilla	Bolsa de 1 kilo y / o caja	De primera, color y sabor característico. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vcto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.33	190070047	Gelatina (Sin azúcar)	KG	Granulada fresa, piña y naranja	Envase en bolsa de plástico transparente con etiqueta de producto de fábrica. Presentación: cajas y/o bituminado de 19 a 30 gr	Color, sabor, olor y aroma característico endulzado con stevia, libre de impurezas y signos de humedad. Cumplimiento de la NTP N° 209.086.1981 (Revisado el 2012). Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vcto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.34	190050045	Gelatina de sabores surtidos	KG	Granulada fresa, piña y naranja	Envase en bolsa de plástico transparente con etiqueta de producto de fábrica. Presentación: bolsa de 05 a 10 kilos	Color, sabor, olor y aroma característico. Libre de impurezas y signos de humedad. Cumplimiento de la NTP N° 209.086.1981 (Revisado el 2012). Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vcto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.35	190040081	Guindones	KG	Deshidratados	Envase caja de cartón y bolsa de polietileno sellado, con etiqueta de producto de fábrica. Presentación: cajas y bolsas de 10 kilos, Peso por unidad aproximado: 10 gramos.	De primera (textura y aspecto brillante, seleccionado). Color, sabor, olor y aroma característico. Libre de impurezas, sin pepa.	Registro sanitario vigente, según lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA, o Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG fecha de vencimiento del producto mínimo de 6 meses.

266





2.36	190040082	Habas secas	Secas, peladas	Envase en bolsa de plástico transparente sellado. Presentación bolsa por 5 y 10 kilos	Seleccionado, tamaño uniforme. Color, olor y sabor característico. Libre de impurezas y signos de humedad	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vcto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.37	190070050	Harina de arveja bolsa x 1 kilo	Harina de arveja	Envasado, sellado en bolsa de plástico transparente de 5 kg.	De primera, polvo uniforme, color característico. Extra, Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vcto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.38	190070053	Harina de chuño	Fécula de papa	Envase en bolsa de plástico transparente y/o papel kraf con etiqueta de producto. Presentación 25 kilos. Envase sellado en ambos extremos	Color, sabor, olor y aroma característico. Libre de impurezas y signos de humedad. Cumplimiento de la NTP N° 209.067.1974 (Revisado el 2013). Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vcto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.39	190070051	Harina de camote	Fécula de camote	Envase en bolsa de plástico transparente y/o papel kraf con etiqueta de producto. Presentación 5 kilos. Envase sellado en ambos extremos	Color, sabor, olor y aroma característico. Libre de impurezas y signos de humedad. Cumplimiento de la NTP N° 209.067.1974 (Revisado el 2013). Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vcto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.40	190070062	Harina de quinua bolsa x 1 kilo	Fécula de quinua	Envase en bolsa de plástico transparente y/o papel kraf con etiqueta de producto. Presentación: 1 Kilo	Color, sabor, olor y aroma característico. Sin compacta miento y/o brumos. Sin signos de humedad.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vcto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.41	190070057	Harina de maíz	Harina de Maíz	Envase en bolsa de plástico transparente y/o papel kraf con etiqueta de producto de fábrica. Presentación 1 kilo. Envase sellado en ambos extremos	Color, sabor, olor y aroma característico. Libre de impurezas y signos de humedad. Cumplimiento de la NTP N° 209.067.1974 (Revisado el 2013).	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vcto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.

2.36
2.37
2.38



44



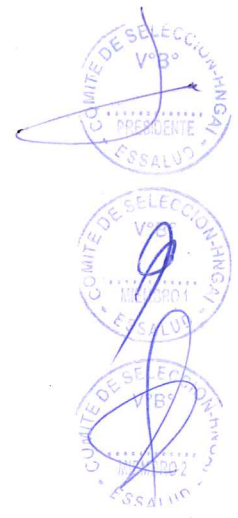
2.42	190040067	Higos secos	KG	Deshidratados	Envase caja de cartón o bolsa de plástico transparente. Presentación: cajas o bolsas de 5 y 10 kilos. Peso por unidad aproximado: 13 gramos	De primera (textura y aspecto brillante, seleccionados) Color, sabor, olor y aroma característico sin signos de humedad e impurezas	Registro sanitario vigente, según lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA, o Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S. 04-2011 AG fecha de vencimiento del producto mínimo de 6 meses.
2.43	190050047	Hongos secos	KG	Deshidratados	Envase caja de cartón o bolsa de plástico transparente. Presentación: cajas o bolsas de 100 - 200 gramos	De primera, (limpios, secos, enteros y seleccionados) Color, sabor, olor y aroma característico Libre de impurezas y signos de humedad	Registro sanitario vigente, según lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA, o Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S. 04-2011 AG fecha de vencimiento del producto mínimo de 6 meses.
2.44	190050114	Ketchup	KG	Salsa	Envase bolsas laminadas selladas o balde de plástico y con rotulado de producto de fábrica, presentación de 1 a 4 kg.	Color, sabor, olor, textura, consistencia aspecto característico libre de impurezas, envases sin enmiendaduras y con precinto de seguridad, Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2005-MINSA.	Registro sanitario vigente, Fecha mínima de voto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.45	190050062	Laurel	KG	Hojas secas	Envase caja de cartón o bolsa plástica transparente. Presentación: cajas o bolsas de 100 - 200 gramos	De primera, (limpios, secos, enteros y seleccionados) Color, sabor, olor y aroma característico. Libre de impurezas y signos de humedad.	Registro sanitario vigente, según lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA, o Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S. 04-2011 AG fecha de vencimiento del producto mínimo de 6 meses.
2.46	190040107	Linaza	KG	linaza seco	Envase bolsa de plástico transparente sellado. Presentación: 5-10 kilos	De primera, grano entero uniforme, limpio y seleccionado Color, sabor, olor y aroma característico. Libre de impurezas y signos de humedad	Registro sanitario vigente, según lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA, o Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S. 04-2011 AG fecha de vencimiento del producto mínimo de 6 meses.

267



2.47	190030003	Atún en conserva	UN	Atún en conserva	Envase de hojalata, sellada con etiqueta de producto de fábrica, presentación de 170 a 190 gr.	Color, sabor, olor y aroma característico, latas selladas y sin abolladuras ni hinchamientos ni oxidación. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vcto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.48	190030002	Atún en salsa de tomate conserva	UN	Conserva	Envase de hojalata, sellada con etiqueta de producto de fábrica, presentación de 170 a 190 gr.	Color, sabor, olor y aroma característico, latas selladas y sin abolladuras ni hinchamientos ni oxidación. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vcto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.49	190040112	Maíz pelado	KG	Mote saco	Envase en bolsa de plástico transparente sellado. Presentación: 5-10 kilos	De primera: grano entero grande uniforme, limpio y seleccionado. Libre de impurezas y signos de humedad. Color, sabor, olor y aroma característico	Registro sanitario vigente, según lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA, o Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S. 04-2011 AG fecha de vencimiento del producto mínimo de 6 meses.
2.50	190770071	Maicena	KG	Fécula de maíz	Envase en bolsa de plástico transparente y/o papel kraft con etiqueta de producto. Presentación 5 kilos. Envase sellado en ambos extremos	Color, sabor, olor y aroma característico. Libre de impurezas y signos de humedad. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vcto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.51	190040117	Maní crudo	KG	Pelado y seco	Envase en bolsa de plástico transparente sellado. Presentación: 4-10 kilos	De primera: grano entero grande, libre de impurezas y signos de humedad. Color, sabor, olor, aroma y característico	Registro sanitario vigente, según lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA, o Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S. 04-2011 AG fecha de vencimiento del producto mínimo de 6 meses.

286





2.52	190060009	Manteca vegetal	KG	Vegetal	Envase herméticamente sellados con etiqueta de producto de fábrica Presentación: Cajas de 2 kg a 10 kg	Color, sabor, olor, aroma, aspecto y consistencia. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vcto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.53	190060011	Mantequilla con sal	KG	Animal	Envase herméticamente sellados con etiqueta de producto de fábrica Presentación: Cajas de 1 kg.	Color, sabor, olor, aroma, aspecto y consistencia. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vcto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.54	190060013	Margarina	KG	Vegetal no refrigerante	Envase caja y bolsa de plástico transparente con etiqueta de producto de fábrica Presentación: Cajas selladas de 10 kilos	Color, sabor, olor, aspecto y consistencia característico (libre de impurezas). Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vcto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.55	190050117	Mayonesa	UN	Salsa	Producto de marca reconocida. Envase: bolsas trillaminadas, sellado, con dispensador y tapa rosca y con etiqueta de producto de fábrica Presentación: de 300 a 1000 gramos. Rotulada y sellada	Color, sabor, olor, aspecto y consistencia característico (libre de impurezas). Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vcto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.56	190030020	Mermelada de sabores diferentes	KG	De fruta fresa, naranja y pitia	Envase de vidrio con etiqueta del producto de fábrica Presentación: frascos de vidrio de 1 kg. Tapa sellada con precinto de seguridad	Color, sabor, olor, aspecto, textura y consistencia característico (libre de impurezas). Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vcto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.

205



41

2.57	190030023	Miel de maíz	UN	De Maíz	Envase de vidrio con etiqueta del producto de fábrica Presentación: frascos de vidrio de 1 kg. Tapa sellada con precinto de seguridad.	Color, sabor, olor, aspecto, textura y consistencia característica (libre de impurezas). Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vcto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.58	190040133	Morón	KG	seco	Envase en bolsa de plástico transparente sellado. Presentación: 10 kilos	De primera: grano entero grande uniforme, limpio y seleccionado. Libre de impurezas y signos de humedad Color, sabor, olor y aroma característico	Registro sanitario vigente, según lo dispuesto en el D.S. 007-96-SA, o Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG fecha de vencimiento del producto mínimo de 6 meses.
2.59	190050062	Mostaza	KG	Pasta	Envase: bolsas laminadas, sellado y con etiqueta de producto de fábrica Presentación: de 500 gramos. R otulada y sellada	Color, sabor, olor, aspecto, textura y consistencia, característico (libre de impurezas). Bolsas íntegras y sin emendaduras, Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vcto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.60	190040141	Nueces	KG	Fruto seco	Sin cascara picada, envase en bolsa de plástico transparente con etiqueta de producto de fábrica. Sellado en su totalidad	Color, sabor, olor y aspecto característico (libre de impurezas y rotulado)	Registro sanitario vigente, según lo dispuesto en el D.S. 007-96-SA, o Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG fecha de vencimiento del producto mínimo de 6 meses.
2.61	190050065	Orégano seco	KG	Hojas secas	Envase caja de cartón o bolsa de plástico transparente. Presentación: caja o bolsa de 100 gr.	De primera, (limpio, entero, uniforme y seleccionado), color, sabor, olor y aroma característico. Libre de impureza y signos de humedad	Registro sanitario vigente, según lo dispuesto en el D.S. 007-96-SA, o Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG fecha de vencimiento del producto mínimo de 6 meses.

200





2.62	190050066	Palillo en polvo	KG	Molido puro	Envase plástico transparente con etiqueta de producto de fábrica Sello en su totalidad	Color, sabor, olor y aspecto característico (libre de impurezas y rotulado) Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente, según lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA, o Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S.04-2011 AG fecha de vencimiento del producto mínimo de 6 meses.
2.63	190040149	Papa blanca en hoja deshidratada	KG	Puré seco	Envase en bolsa de plástico transparente, con etiqueta de producto de fábrica, sellado en su totalidad, presentación 1 kg	Color, sabor, olor y aspecto característico, libre de humedad e impurezas, Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente, Fecha mínima de vida de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.64	190040158	Papas negra rubias	KG	Deshidratadas	Envase caja y bolsa de plástico transparente con etiqueta de producto de fábrica. Presentación Cajas selladas de 1-10 kilos. Peso promedio por unidad de 2 a 3 gramos	Color, sabor, olor, aspecto y consistencia característico Libre de impurezas y sin pepas, Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente, según lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA, o Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S.04-2011 AG fecha de vencimiento del producto mínimo de 6 meses.
2.65	190040160	Pecana	KG	Fruto seco	Sin cascara partida en mitades, envase en bolsa de plástico transparente con etiqueta de producto de fábrica Sello en su totalidad	Color, sabor, olor y aspecto característico (libre de impurezas y rotulado)	Registro sanitario vigente, según lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA, o Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S.04-2011 AG fecha de vencimiento del producto mínimo de 6 meses.
2.66	190050070	Pimentón en polvo	KG	Molido puro	Envase en bolsa de plástico transparente con etiqueta de producto de fábrica Sello en su totalidad	Color, sabor, olor y aspecto característico (libre de impurezas y rotulado) Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente, según lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA, o Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S.04-2011 AG fecha de vencimiento del producto mínimo de 6 meses.

263





2.67	190040223	Paprica en polvo	KG	Seco molido	Envase en bolsa plástica transparente, con etiqueta de producto de fábrica, sellado en su totalidad	Color, sabor, olor y aspecto característico, libre de humedad e impurezas. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente, según lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA, o Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S. 04-2011 AG fecha de vencimiento del producto mínimo de 6 meses.
2.68	190040170	Pimienta entera	KG	Negra	Envase plástico transparente con etiqueta de producto de fábrica. Sellado en su totalidad. Presentación bolsa de 100 - 200 gramos	De primera: grano entero grande uniforme, limpio y seleccionado. Libre de impurezas y signos de humedad. Color, sabor, olor, aspecto característico y seleccionado	Registro sanitario vigente, según lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA, o Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S. 04-2011 AG fecha de vencimiento del producto mínimo de 6 meses.
2.69	190030025	Piña en rodajas conserva	UN	Al Jugo	Envase de hojalata selladas con etiqueta de producto de fábrica. Presentación: Peso Neto de 550 a 600 gr. Con unidades de 40 gr. aprox. Presentación secundaria: caja por latas	Color, sabor, olor y aroma característico. Latas selladas sin abolladuras e hinchamientos. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vida de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.70	190070087	Quinua perlada	KG	Seco	Envase: bolsas laminadas o plástico transparente, sellado, con etiqueta de producto de fábrica. Presentación bolsa de 5 y 10 kilos.	De primera: grano lavado entero, grande, uniforme, limpio y seleccionado. Libre de impurezas y signos de humedad. Color, olor, sabor y aspecto característico. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente, según lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA, o Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S. 04-2011 AG fecha de vencimiento del producto mínimo de 6 meses.
2.71	190050083	Sal molido de cocina	KG	Yodada	Envase en bolsa de plástico transparente con etiqueta de producto de fábrica. Sellado en su totalidad sin enmendaduras. Presentación: 1 kilo. Bolsa de 25 kilos	Color, sabor, olor, aroma y aspecto característico, libre de impurezas. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vida de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.

263



2.72	190050085	Salsa agrídulca x 500 gr.	BOT	Salsa	Envase de vidrio con etiqueta del producto de fábrica Presentación: envase de vidrio de 500 ml. Tapa sellada con precinto de seguridad	Color, sabor, olor, aspecto, textura y consistencia característico (libre de impurezas) Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de voto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.73	190050103	Salsa picante (Salsa de ostión x botella)	BOT	Salsa	Envase de vidrio con etiqueta del producto de fábrica Presentación: envase de vidrio de 500 ml. Tapa sellada con precinto de seguridad	Color, sabor, olor, aspecto, textura y consistencia característico (libre de impurezas) Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de voto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.74	190050087	Salsa de tamarindo	UN	Salsa	Envase botellas selladas o bolsas de plástico y con rotulado de producto de fábrica, presentación de 1 kg.	Color, sabor, olor, textura, consistencia aspecto característico libre de impurezas, envases sin enmendaduras y con precinto de seguridad. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de voto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.75	190050088	Salsa de tomate	KG	Salsa	Envase bolsas laminadas selladas o balde de plástico y con rotulado de producto de fábrica, presentación de 1 a 4 kg.	Color, sabor, olor, textura, consistencia aspecto característico libre de impurezas, envases sin enmendaduras y con precinto de seguridad. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de voto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.76	190050090	Salsa para carnes	SOB	Salsa barbacoa	Envase de vidrio con etiqueta del producto de fábrica Presentación: envase de vidrio de 500 ml. Tapa sellada con precinto de seguridad	Color, sabor, olor, textura, consistencia aspecto característico libre de impurezas, envases sin enmendaduras y con precinto de seguridad. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de voto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.

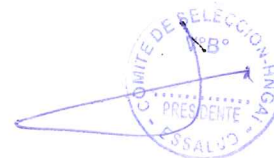
261



ANESALUD
Seguridad Social para todos

2.77	190050120	Salsa Inglesa	BOT	Salsa	Envase de vidrio con etiqueta del producto de fábrica. Presentación: envase de vidrio de 500 ml. Tapa sellada con precinto de seguridad	Color, sabor, olor, aspecto, textura y consistencia característico (libre de impurezas). Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vcto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.78	190070100	Sémola	KG	De trigo	Envase plástico o bocado con etiqueta de producto de fábrica. Sellado en su totalidad, sin emendaduras. Presentación: 1 -10 kilos.	Color, sabor, olor, aroma y aspecto característico sin signos de humedad, grumos e impurezas. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vcto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.79	190050092	Sillao	UN	De soya	Envase de vidrio o de plástico transparente con etiqueta del producto de fábrica. Presentación: botella de vidrio de 500 ml. Tapa sellada con precinto de seguridad	Color, sabor, olor, aspecto, textura y consistencia característico (libre de impurezas). Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vcto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.80	190080026	Te granel	KG	Hojas secas	Envase caja de cartón o bolsa de polietileno con etiqueta de producto. Presentación: cajas o bolsas de 1 kilos	De primera, (limpios, enteros uniformes y seleccionados) Color, sabor, olor y aroma característico. Libre de impurezas y signos de humedad. Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente, según lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA, o Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Plenos según D.S. 04-2011 AG fecha de vencimiento del producto mínimo de 6 meses.
2.81	190040198	Trigo pelado	KG	seco	Envase en bolsa de plástico transparente sellado, con etiqueta de producto de fábrica. Presentación: bolsa de 1 a 10 kilos	De primera: grano amarillo, lavado, entero, grande, uniforme, limpio y seleccionado. Libre de impurezas y humedad. Olor, color, sabor, aspecto característico.	Registro sanitario vigente, según lo dispuesto en el D.S. 007-98-SA, o Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Plenos según D.S. 04-2011 AG fecha de vencimiento del producto mínimo de 6 meses.

260





2.82	190050096	Vainilla	UN	Esencia	Envase de vidrio o plástico con etiqueta del producto de fábrica. Presentación: botella de vidrio o plástico de 500 a 750 ml. Tapa sellada con precinto de seguridad	Color, sabor, olor, aspecto, textura y aroma característico (libre de impurezas).	Fecha mínima de vcto. de producto: seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.83	190050098	Vinagre blanco x 500 CC.	UN	Blanco	Envase botella de vidrio o plástico transparente con etiqueta del producto de fábrica. Presentación: envase de 500 ml. Tapa sellada con precinto de seguridad	Color, sabor, olor, aspecto, textura y consistencia característico (libre de impurezas). Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vcto de producto seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.84	190050101	Vinagre tinto x 500 CC.	UN	Tinto para cocina	Envase botella de vidrio o plástico transparente con etiqueta del producto de fábrica. Presentación: envase de 500 ml. Tapa sellada con precinto de seguridad	Color, sabor, olor, aspecto, textura y consistencia característico (libre de impurezas). Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro Sanitario vigente. Fecha mínima de vcto. de producto: seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.85	190010020	Vino tinto	UN	Tinto para cocina	Envase de vidrio con etiqueta del producto de fábrica. Presentación: envase de vidrio de 750 ml. Tapa sellada con precinto de seguridad	Color, sabor, olor, aspecto, textura y consistencia característico (libre de impurezas). Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro Sanitario vigente. Fecha mínima de vcto. de producto: seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
2.86	190010018	Vino blanco	UN	Blanco para cocina	Envase de vidrio con etiqueta del producto de fábrica. Presentación: envase de vidrio de 750 ml. Tapa sellada con precinto de seguridad	Color, sabor, olor, aspecto, textura y consistencia característico (libre de impurezas). Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Registro Sanitario vigente. Fecha mínima de vcto. de producto: seis (06) meses, de marca reconocida en el mercado. A entregar durante la primera semana del mes.
3	190020051	MÓDULO PROTEICO HP	GR	Palvo	Alimento funcional neutro concentrado en proteínas AVB, de suero de leche 100%, libre de azúcar añadida, endulzado con edulcorante natural estevia y fibra prebiótica - Inmunoglobulinas, sin gluten para uso por vía oral o enteral saborizado, sin gluten.	Pote aséptico con precinto de seguridad, resistente a la manipulación y almacenamiento que garantice la asepsia e integridad del producto, con registros sanitario vigente y rotulado según el DS 007-98/SA y Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA.	Vigencia igual o mayor a 12 meses al momento de la entrega en el almacén del Hospital Nacional Guillermo Almenara Irigoyen, el horario de entrega es de 07:00 am a 12:00 mrd, si el producto fuere rechazado por el área usuaria, se deberá reponer en menos de 24 horas o coordinar con el área usuaria.

254





258

8. SISTEMA DE CONTRATACION

El presente proceso se rige por el sistema de PRECIOS UNITARIOS.

9. TRANSPORTE

El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementaria. Así como lo establecido en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por DS N° 007-98-SA y sus modificatorias.

10. VIGENCIA MINIMA DEL PRODUCTO A LA ENTREGA

La vigencia mínima del producto alimenticio deberá ser igual a lo mencionado en las Especificaciones Técnicas al momento de su entrega en los almacenes de la Entidad adquirente.

11. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA

11.1 LUGAR: El lugar de entrega(s) de los bienes será (n) en el Almacén de Víveres del HNGAI, en el horario de las 08:30 a 08:00 horas, debiendo realizarse de lunes a domingo. El Hospital Nacional Guillermo Almenara Irigoyen no está obligado a recibir los bienes fuera de la fecha u horarios establecidos.

11.2 ENTREGAS: La Primera entrega se realizará en el plazo máximo de dos días calendarios contados desde la recepción de la orden de compra y según cronograma y/o requerimiento de la Entidad así también, las próximas entregas según cronograma y/o a requerimiento de la Entidad. Las entregas se realizarán de la siguiente manera:

- Ítem 1: Una entrega semanal los días miércoles o viernes entre las 06:30 a 08:00 am.
- Ítem 2: Una vez al mes el primer jueves del mes entre las 8:30 a 11:00 am.

El área usuaria, entregará un cronograma mensual de la distribución de los productos según lo estipulado y es el encargado de hacer cualquier cambio o reajuste según la necesidad del servicio.

Las cantidades totales a entregar por mes son:



AsaEssalud
Seguridad Social para todos

Item	Sub Item	COD SAP	DESCRIPCIÓN	UN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	TOTAL
1	1.1	190020092	PESCADO SIERRA	KG	1,250.0	1,000.0	1,250.0	1,000.0	1,250.0	1,250.0	1,000.0	1,250.0	1,000.0	1,250.0	1,000.0	1,250.0	13,750.0
	1.2	190020097	PESCADO TRUCHA	KG	400.0	400.0	400.0	400.0	400.0	400.0	400.0	400.0	400.0	400.0	400.0	400.0	4,800.0
	2.1	190060002	ACEITE DE JONJOL	UN	35.0	32.0	35.0	35.0	35.0	35.0	35.0	35.0	35.0	35.0	35.0	35.0	417.0
	2.2	190060004	ACEITE DE OLIVA	UN	12.0	11.0	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0	143.0
	2.3	190050007	ALI PANCA SECO	KG	24.0	22.0	24.0	24.0	24.0	24.0	24.0	24.0	24.0	24.0	24.0	24.0	286.0
	2.4	190050002	ALI MIRASOL	KG	20.0	18.0	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	20.0	238.0
	2.5	190050014	ANIS EN GRANO	KG	29.0	26.0	29.0	29.0	29.0	29.0	29.0	29.0	29.0	29.0	29.0	29.0	341.0
	2.6	190050105	AZAFRAN	G	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	500.0	6,000.0
	2.7	190010004	BEBIDAS GASEOSAS 1 1/2 LITROS	UN	90.0	80.0	90.0	90.0	90.0	90.0	90.0	90.0	90.0	90.0	90.0	90.0	1,070.0
	2.8	190060007	CAFÉ INSTANTÁNEO X 200 GRAMOS	UN	100.0	90.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	1,190.0
2	2.9	190080004	CAFÉ MOLIDO	KG	50.0	46.0	50.0	50.0	50.0	50.0	50.0	50.0	50.0	50.0	50.0	50.0	595.0
	2.10	190050112	CANELA CHINA	KG	1,000.0	1,000.0	1,000.0	1,000.0	1,000.0	1,000.0	1,000.0	1,000.0	1,000.0	1,000.0	1,000.0	1,000.0	12,000.0
	2.11	190050024	CANELA ENTERA	KG	18.0	16.0	18.0	18.0	18.0	18.0	18.0	18.0	18.0	18.0	18.0	18.0	214.0
	2.12	190040035	CEBADA	KG	135.0	120.0	135.0	130.0	135.0	130.0	135.0	135.0	130.0	135.0	135.0	135.0	1,585.0
	2.13	190010014	CERVEZA NEGRA X 620 ML	UN	100.0	90.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	1,190.0
	2.14	190050028	CHAMPIGNON	KG	120.0	110.0	120.0	120.0	120.0	120.0	120.0	120.0	120.0	120.0	120.0	120.0	1,430.0
	2.15	190050030	CHANCACA	KG	120.0	110.0	120.0	120.0	120.0	120.0	120.0	120.0	120.0	120.0	120.0	120.0	1,430.0
	2.16	190010015	CHICHA DE JORA	BOT	150.0	140.0	150.0	150.0	150.0	150.0	150.0	150.0	150.0	150.0	150.0	150.0	1,790.0
	2.17	190080030	CHOCOLATE DE TAZA X 90 G	UN	500.0	450.0	500.0	480.0	500.0	480.0	500.0	500.0	480.0	500.0	480.0	500.0	5,870.0
	2.18	190050031	CLAVO DE OLO	KG	13.0	12.0	13.0	13.0	13.0	13.0	13.0	13.0	13.0	13.0	13.0	13.0	155.0
	2.19	190040050	COCO RALLADO	KG	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	60.0
	2.20	190080017	COCOA	KG	15.0	14.0	15.0	15.0	15.0	15.0	15.0	15.0	15.0	15.0	15.0	15.0	179.0
	2.21	190050034	COMINO ENTERO	KG	11.0	10.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	11.0	131.0
	2.22	190030005	CONSERVA DE FRUTAS (COCKTAIL)	UN	420.0	380.0	420.0	420.0	420.0	420.0	420.0	420.0	420.0	420.0	420.0	420.0	5,112.0
	2.23	190050118	CURRY EN FRASCO X 150 CC	UN	8.0	7.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	8.0	95.0



257

255

254

Assalud
Seguridad Social para todos

2.79	190050092	SILLAO	UN	750.0	700.0	750.0	750.0	750.0	750.0	750.0	750.0	750.0	750.0	750.0	750.0	750.0	8,550.0
2.80	190080026	TE GRANEL	KG	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0	12.0	144.0
2.81	190040198	TRIGO PELADO	KG	270.0	240.0	270.0	260.0	270.0	260.0	270.0	260.0	270.0	260.0	270.0	260.0	270.0	3,176.0
2.82	190050095	VAINILLA	UN	15.0	12.0	14.0	14.0	14.0	14.0	14.0	14.0	14.0	14.0	14.0	14.0	14.0	177.0
2.83	190050098	VINAGRE BLANCO X 500 CC.	UN	350.0	300.0	350.0	350.0	350.0	350.0	350.0	350.0	350.0	350.0	350.0	350.0	350.0	4,290.0
2.84	190050101	VINAGRE TINTO X 500 CC.	UN	280.0	240.0	280.0	280.0	280.0	280.0	280.0	280.0	280.0	280.0	280.0	280.0	280.0	3,422.0
2.85	190010020	VINO TINTO	UN	42.0	35.0	42.0	40.0	41.0	40.0	41.0	40.0	41.0	40.0	41.0	42.0	42.0	489.0
2.86	190010018	VINO BLANCO	UN	42.0	35.0	42.0	40.0	41.0	40.0	41.0	40.0	41.0	40.0	41.0	42.0	42.0	489.0
3	3.1	190020051	GR	310,250.0	310,250.0	310,250.0	310,250.0	310,250.0	310,250.0	310,250.0	310,250.0	310,250.0	310,250.0	310,250.0	310,250.0	310,250.0	3,723,000.0
		MODULO PROTEICO HP															





253

12. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL.

1. CONTROL DE CALIDAD

La calidad de los productos alimenticios debe entenderse como la condición de estar conforme y aptos para su uso en las preparaciones de las dietas que brinda el Hospital Nacional Guillermo Almenara Irigoyen – EsSalud, no se aceptan alimentos reenvasados o reetiquetados por terceros, de acuerdo a la normatividad vigente.

En casos de presentarse alguna queja u observación de parte del usuario o reporte relacionado a la calidad del alimento, la entidad podrá solicitar el control posterior (a la entrega) del lote en cuestión, a un laboratorio acreditado de la Red de Laboratorios de Control de Calidad. Los costos de dichos controles serán asumidos por el proveedor.

Cuando un lote sea declarado NO CONFORME, el proveedor se obliga a retirar de los almacenes de EsSalud los saldos de dicho lote, procediendo inmediatamente al canje y/o reposición del lote en un plazo no mayor a los 01 (un) día calendario contados a partir de la fecha de recibida la comunicación por parte de EsSalud.

Si las causas o motivos de la no conformidad son extendibles a todas las unidades del lote y de haberse consumido parte del lote NO CONFORME y/o haberse efectuado el pago, el proveedor se obliga a reponer las cantidades consumidas y al canje de las unidades restantes.

En caso de no efectuarse el canje de un lote NO CONFORME, el proveedor abonará el costo correspondiente, siempre y cuando la entidad haya efectuado el pago de dicho lote, mediante pago en efectivo, cheque de gerencia, o deduciéndolo de cualquiera de sus facturas.

Todo lo actuado se registra en un acta de acontecimientos, para ser subsanado en el plazo determinado, en caso de no cumplimiento se procederá a informar a las áreas correspondientes para el legajo del proveedor.

Por parte de la empresa deberá enviar una persona responsable de los alimentos que va a entregar, la cual deberá estar correctamente uniformada e identificada.

13. PRUEBAS DE CONFORMIDAD

DE LA CONFORMIDAD Y RECEPCIÓN

La conformidad y la recepción se sujeta a lo dispuesto en la normatividad de Contrataciones del Estado; la recepción será dada por el Jefe de Almacén (o quien haga sus veces) y la conformidad por el Servicio de Nutrición, considerando el cumplimiento de lo siguiente:

CALIDAD:

Los alimentos que se entreguen en los almacenes de la entidad, deben corresponder a las especificaciones requeridas y estar de acuerdo al producto adjudicado. Los alimentos deben presentar un adecuado estado de conservación al igual que los envases.

VERIFICACIÓN DE LOS BIENES A ENTREGAR:

Para llevar a cabo tal verificación el contratista deberá entregar copia simple de los siguientes documentos:

- ✦ La institución solicitante está facultada para hacer una visita de verificación a la planta de procesamiento y/o almacenamiento de los productos.
- ✦ La Empresa ganadora, deberá presentar a una persona responsable de la misma con documentación correspondiente, cada entrega, toda vez que debe estar facultado para firmar documentos en representación de la empresa.
- ✦ La empresa ganadora deberá cumplir con la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo LEY N° 29783, para sus trabajadores que ingresan a hacer la estiba de los alimentos a las instalaciones del





252

Hospital Nacional Guillermo Almenara Irigoyen

- ✦ Copia de Acta de Inspección Vigente de los vehículos de Transporte en cumplimiento de los establecido en el título V, capítulo II "Del transporte" del "Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado con DS N° 007-98-SA.
- ✦ Certificado de calidad del lote a ingresar, firmado por un profesional colegiado y habilitado.
- ✦ Declaración Jurada de Canje y/o Reposición por defecto o vicios ocultos.

14. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en (12) PAGOS PERIÓDICOS (mensual), luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, dentro del plazo establecido de conformidad, según lo establecido en la Ley de Contrataciones y Adquisiciones del Estado.

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

- Recepción del área de almacén del Hospital Guillermo Almenara Irigoyen.
- Conformidad de la prestación efectuada por el Área de Nutrición.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes del Hospital Nacional Guillermo Almenara Irigoyen de lunes a viernes de 8:00 am a 4:00 pm.

15. VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de EsSalud no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables durante la recepción de los alimentos, por causas atribuibles al Contratista, debiendo proceder a la reposición o canje total del lote de los bienes que se hayan detectado en las situaciones descritas.

Si durante el acto de recepción de los bienes se advirtiera mermas /o productos deteriorados a consecuencia del transporte, el contratista deberá proceder a reponer o canjear los bienes que se hayan detectado en las situaciones descritas en un plazo máximo de 02 días de notificado el hecho por parte de la Entidad (ya sea por correo electrónico u otro medio técnico). A dicho plazo se le agregará el plazo establecido en la Resolución Administrativa N° 1325-CME-PJ- "Aprueba el Cuadro General de Términos de la Distancia".

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año, contabilizado a partir de la emisión de la conformidad.

16. PENALIDADES

16.1 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 según lo indicado en el Artículo N°161 del Reglamento de la Ley de Contrataciones con el Estado.

16.2 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 contratado vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.





251

CUADRO DE PENALIDADES OCULTAS

ÍTEM	OCURRENCIA	TIPO DE FALTA	SANCIÓN	PROCEDIMIENTO
1	Traer productos no conformes según la especificaciones técnicas	Leve	levantamiento de acta de amonestación para su reposición en menos de 24 horas	El área de Nutrición levantará el acta de amonestación
2	Por llegar una (01) hora tarde después del horario programado	Leve	levantamiento de acta de amonestación.	El área de Nutrición levantará el acta de amonestación
3	Por llegar más de dos (02) hasta veinticuatro (24) horas tarde	Moderada	Levantamiento de acta con la penalidad del 1% del monto total programado para el mes.	El área de Nutrición donde se cometió la infracción, levantará el acta de amonestación y comunicará mediante un informe a la Gerencia de servicios Prestacionales del Hospital, quien solicitará la aplicación de la penalidad a la Oficina de Abastecimiento y Control Patrimonial de la Red Prestacional Almenara
4	No reponer los productos observados en el plazo establecido	Moderada	Levantamiento de acta con la penalidad del 2 % del monto total programado para el mes.	El área de Nutrición donde se cometió la infracción, levantará el acta de amonestación y comunicará mediante un informe a la Gerencia de servicios Prestacionales del Hospital, quien solicitará la aplicación de la penalidad a la Oficina de Abastecimiento y Control Patrimonial de la Red Prestacional Almenara
5	Por llegar más de veinticuatro (24) hasta cuarenta y ocho (48) horas tarde incumplimiento del cronograma.	Grave	Levantamiento de acta con la penalidad del 5 % del monto total programado para el mes.	El área de Nutrición donde se cometió la infracción, levantará el acta de amonestación y comunicará mediante un informe a la Gerencia de servicios Prestacionales del Hospital, quien solicitará la aplicación de la penalidad a la Oficina de Abastecimiento y Control Patrimonial de la Red Prestacional Almenara
6	Por llegar tarde más de cuarenta y ocho (48) horas hasta una semana	Grave	Levantamiento de acta con la penalidad del 10 % del monto total programado para el mes.	El área de Nutrición donde se cometió la infracción, levantará el acta de amonestación y comunicará mediante un informe a la Gerencia de servicios Prestacionales del Hospital, quien solicitará la aplicación de la penalidad a la Oficina de Abastecimiento y Control Patrimonial de la Red Prestacional Almenara
7	Por no traer los productos más de una semana hasta 30 días.	Muy grave	Levantamiento de acta solicitando la penalidad de solución del contrato por su incumplimiento	El área de Nutrición donde se cometió la infracción, levantará el acta de amonestación y comunicará mediante un informe a la Gerencia de servicios Prestacionales del Hospital, quien solicitará la aplicación de la penalidad a la Oficina de Abastecimiento y Control Patrimonial de la Red Prestacional Almenara
8	Por acumular cinco (05) faltas leves	Grave	Levantamiento de acta con la penalidad del 15 % del monto total programado para el mes.	El área de Nutrición donde se cometió la infracción, luego de constatar las cinco (05) actas de amonestación por faltas leves, comunicará mediante un informe a la Gerencia de servicios Prestacionales del Hospital, quien solicitará la aplicación de la penalidad a la Oficina de Abastecimiento y Control Patrimonial de la Red Prestacional Almenara
9	Por acumular cinco (05) faltas moderadas	Grave	Levantamiento de acta con la penalidad del 15 % de penalidad del monto total programado para el mes.	El área de Nutrición donde se cometió la infracción, luego de constatar las tres (03) actas de amonestación por faltas moderadas, comunicará mediante un informe a la Gerencia de servicios Prestacionales del Hospital, quien solicitará la aplicación de la penalidad a la Oficina de Abastecimiento y Control Patrimonial de la Red Prestacional Almenara

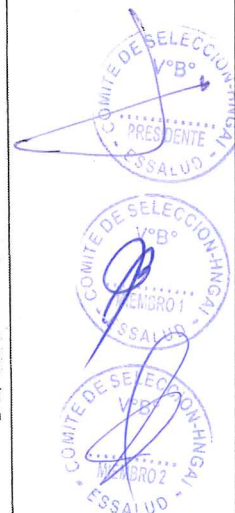




250

17. REQUISITOS DE CALIFICACION

A	CAPACIDAD LEGAL
A.2	<p>HABILITACIÓN</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>a. Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento vigente, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias para los productos primarios y opcionalmente para los sub ítems 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.11, 2.12, 2.18, 2.19, 2.21, 2.35, 2.36, 2.42, 2.43, 2.45, 2.46, 2.49, 2.51, 2.58, 2.60, 2.61, 2.62, 2.64, 2.65, 2.66, 2.67, 2.68, 2.70, 2.80 y 2.81.</p> <p>b. Registro Sanitario, emitida por DIGESA, según el D.S. N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado con el Decreto Supremo 007-98-SA, en concordancia con el Art. 91 de la Ley 26842, Ley General de Salud, para los productos industrializados y los aquellos que no presentan SENASA sub ítem 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.11, 2.12, 2.18, 2.19, 2.21, 2.35, 2.36, 2.42, 2.43, 2.45, 2.46, 2.49, 2.51, 2.58, 2.60, 2.61, 2.62, 2.64, 2.65, 2.66, 2.67, 2.68, 2.70, 2.80 y 2.81.</p> <p>c. Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, en concordancia con el art. 58° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado con el Decreto Supremo 007-98-SA, o en su defecto su modificatoria aprobada con Decreto Supremo 004-2014-SA con la Certificación de los Principios Generales de Higiene – PGH, para los productos industrializados nacionales, según corresponda.</p> <p>d. Acta de inspección Vigente de los vehículos de Transporte de Cumplimiento de lo establecido en el Título V, capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por DS N° 007-98-SA y sus modificatorias, para los ítems 2. Así también para el ítem 1 Copia del Protocolo Técnico para la Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Acuícolas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>a. Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento vigente donde bastará que se indique: Nombre común (Nombre científico) del bien correspondiente a contratar según, lo establecido por SENASA, para los productos primarios, en el caso que dicho documento no sea propio del postor, este deberá adjuntar carta de consentimiento de uso vía notarial.</p> <p>b. Copia del Certificado de Registro Sanitario otorgado por la autoridad sanitaria competente DIGESA, vigente con fecha mínima para su vencimiento de 60 días y si se vence durante la ejecución del contrato, una carta de compromiso para su renovación correspondiente.</p> <p>c. Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, en concordancia con el art. 58° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado con el Decreto Supremo 007-98-SA, o en su defecto su modificatoria aprobada con Decreto Supremo 004-2014-SA con la Certificación de los Principios Generales de Higiene – PGH, para los productos industrializados nacionales</p> <p>d. Copia del Acta de inspección Vigente de los vehículos de Transporte de Cumplimiento de lo establecido en el Título V, capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por DS N° 007-98-SA y sus modificatorias para los ítems 1 Así también para el ítem 2 Copia del Protocolo Técnico para la Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Acuícolas.</p>





249


B	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD	
B.1	FACTURACIÓN	<p><u>Requisito:</u></p> <p>El postor debe acreditar dos montos facturados acumulados equivalente a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ítem N° 1: S/. 550,000.00 (Quinientos cincuenta mil con 00/100 soles) • Ítem N° 2: S/. 2,000,000.00 (Dos millones con 00/100 soles) • Ítem N° 3: S/. 800,000.00 (Ochocientos mil con 00/100 soles) <p>Por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (08) 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>Se consideran bienes similares a los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ítem 1: Todos los productos hidrobiológicos ➤ Ítem 2: Alimentos secos ➤ Ítem 3: Complementos nutricionales <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, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.</p>





248

	<p>Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>Importante</p> <ul style="list-style-type: none">• 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".
--	--


FIRMA Y SELLO DEL JEFE DE SERVICIO
Uic. Rola May
C.M.P. V. 004
SE DEL SERVICIO DE CONTRATACIÓN



Importante

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none">a. Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento vigente, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias para los productos primarios y opcionalmente para los sub ítems 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.11, 2.12, 2.18, 2.19, 2.21, 2.35, 2.36, 2.42, 2.43, 2.45, 2.46, 2.49, 2.51, 2.58, 2.60, 2.61, 2.62, 2.64, 2.65, 2.66, 2.67, 2.68, 2.70, 2.80 y 2.81.b. Registro Sanitario, emitida por DIGESA, según el D.S. N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado con el Decreto Supremo 007-98-SA, en concordancia con el Art. 91 de la Ley 26842, Ley General de Salud, para los productos industrializados y los aquellos que no presentan SENASA sub ítem 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.11, 2.12, 2.18, 2.19, 2.21, 2.35, 2.36, 2.42, 2.43, 2.45, 2.46, 2.49, 2.51, 2.58, 2.60, 2.61, 2.62, 2.64, 2.65, 2.66, 2.67, 2.68, 2.70, 2.80 y 2.81.c. Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, en concordancia con el art. 58° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado con el Decreto Supremo 007-98-SA, o en su defecto su modificatoria aprobada con Decreto Supremo 004-2014-SA con la Certificación de los Principios Generales de Higiene – PGH, para los productos industrializados nacionales, según corresponda.d. Acta de inspección Vigente de los vehículos de Transporte de Cumplimiento de lo establecido en el Título V, capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por DS N° 007-98-SA y sus modificatorias, para los ítems 2. Así también para el ítem 1 Copia del Protocolo Técnico para la Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Acuícolas.

Importante

De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.

Acreditación:

- a. Copia del Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento vigente donde bastará que se indique: Nombre común (Nombre científico) del bien correspondiente a contratar según, lo establecido por SENASA, para los productos primarios, en el caso que dicho documento no sea propio del postor, este deberá adjuntar carta de consentimiento de uso vía notarial.
- b. Copia del Certificado de Registro Sanitario otorgado por la autoridad sanitaria competente DIGESA, vigente con fecha mínima para su vencimiento de 60 días y si se vence durante la ejecución del contrato, una carta de compromiso para su renovación correspondiente.
- c. Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA, en concordancia con el art. 58° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado con el Decreto Supremo 007-98-SA, o en su defecto su modificatoria aprobada con Decreto Supremo 004-2014-SA con la Certificación de los Principios Generales de Higiene – PGH, para los productos

industrializados nacionales

- d. Copia del Acta de inspección Vigente de los vehículos de Transporte de Cumplimiento de lo establecido en el Título V, capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por DS N° 007-98-SA y sus modificatorias para los ítems 1 Así también para el ítem 2 Copia del Protocolo Técnico para la Habilitación Sanitaria de Transporte Terrestre de Productos Acuícolas.

Importante

En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.

B EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a:

- Ítem N° 1: S/. 550,000.00 (Quinientos cincuenta mil con 00/100 soles)
- Ítem N° 2: S/. 2,000,000.00 (Dos millones con 00/100 soles)
- Ítem N° 3: S/. 800,000.00 (Ochocientos mil con 00/100 soles)

Por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (08) 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.

Se consideran bienes similares a los siguientes:

- Ítem 1: Todos los productos hidrobiológicos
- Ítem 2: Alimentos secos
- Ítem 3: Complementos nutricionales

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

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.

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

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

(...)

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

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

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

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

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

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

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

Importante

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

Importante

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



**CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

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

Importante

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



CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹²

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

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

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

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

Importante

En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES] y la conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA

QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

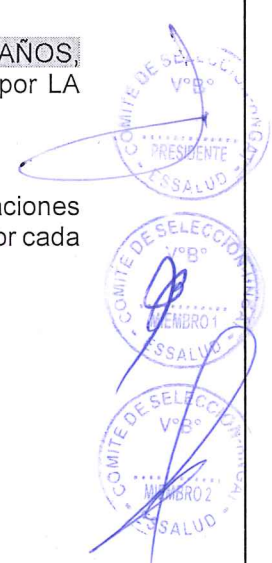
F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;

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

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

Importante

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



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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹³

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

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

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

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

ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 50-2022-ESSALUD-RPA-1
Presente.-

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

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



Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 50-2022-ESSALUD-RPA-1
Presente.-

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

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

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

¹⁸ Ibidem.

¹⁹ Ibidem.

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra²⁰

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



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

ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 50-2022-ESSALUD-RPA-1
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 50-2022-ESSALUD-RPA-1

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 50-2022-ESSALUD-RPA-1
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 50-2022-ESSALUD-RPA-1
Presente.-

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

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

- a) Integrantes del consorcio
 1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
 2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].
- b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

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

- c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].
- d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

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

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

TOTAL OBLIGACIONES

100%²³

[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.



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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 50-2022-ESSALUD-RPA-1
Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.
- 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

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 50-2022-ESSALUD-RPA-1
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 ²⁴	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁵	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁶ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁷	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁸	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁹
1										
2										
3										
4										

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

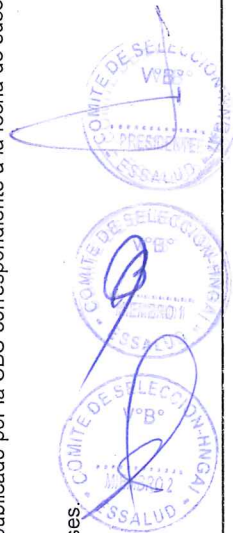
²⁵ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

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

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

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

²⁹ Consignar en la moneda establecida en las bases.



N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP 24	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO 25	EXPERIENCIA PROVENIENTE 26 DE:	MONEDA	IMPORTE 27	TIPO DE CAMBIO VENTA 28	MONTO FACTURADO ACUMULADO 29
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 50-2022-ESSALUD-RPA-1
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

importante

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

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



ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 50-2022-ESSALUD-RPA-1
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

