



## **BASES ADMINISTRATIVAS**

### **LICITACIÓN PÚBLICA N° 0008-2013-HONADOMANI.SB**

[PRIMERA CONVOCATORIA]

### **CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS**

## **SECCIÓN GENERAL**

### **DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCESO DE SELECCIÓN**

## **CAPÍTULO I**

### **ETAPAS DEL PROCESO DE SELECCIÓN**

#### **1.1 BASE LEGAL**

- Ley N° 28411, Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Decreto Legislativo N° 1017 - Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley.
- Decreto Supremo N° 184-2008-EF - Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento.
- Directivas del OSCE.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Código Civil.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- 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 y del acceso al empleo decente, Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR - Reglamento de la Ley MYPE.

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

Para la aplicación del derecho deberá considerarse la especialidad de las normas previstas en las presentes Bases.

#### **1.2 CONVOCATORIA**

Se efectuará de conformidad con lo señalado en el artículo 51 del Reglamento, en la fecha señalada en el cronograma.

#### **1.3 REGISTRO DE PARTICIPANTES**

El registro de participantes se efectuará desde el día siguiente de la convocatoria y hasta un (1) día hábil después de haber quedado integradas las Bases. En el caso de propuestas presentadas por un consorcio, bastará que se registre uno (1) de sus integrantes, de conformidad con el artículo 53 del Reglamento.

La persona natural o persona jurídica que desee participar en el proceso de selección deberá contar con inscripción vigente en el Registro Nacional de Proveedores (RNP) conforme al objeto de la convocatoria. La Entidad verificará la vigencia de la inscripción en el RNP y que no se encuentra inhabilitada para contratar con el Estado.

Al registrarse, el participante deberá señalar la siguiente información: Nombres, apellidos y Documento Nacional de Identidad (DNI), en el caso de persona natural; razón social de la persona jurídica; número de Registro Único de Contribuyentes (RUC); domicilio legal; teléfono y fax.

#### **IMPORTANTE:**

- *Para registrarse como participante en un proceso de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, podrá ingresarse a la siguiente dirección electrónica: [www.rnp.gob.pe](http://www.rnp.gob.pe).*

#### **1.4 FORMULACIÓN DE CONSULTAS A LAS BASES**

Las consultas a las Bases serán presentadas por un periodo mínimo de cinco (5) días hábiles, contados desde el día siguiente de la convocatoria, de conformidad con lo establecido en el artículo 55 del Reglamento.

#### **1.5 ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS A LAS BASES**

La decisión que tome el Comité Especial con relación a las consultas presentadas constará en el pliego absolutorio que se notificará a través del SEACE, de conformidad con lo establecido en el artículo 54 del Reglamento, en la fecha señalada en el cronograma del proceso de selección.

El plazo para la absolución no podrá exceder de cinco (5) días hábiles contados desde el vencimiento del plazo para recibir las consultas.

#### **IMPORTANTE:**

- *No se absolverán consultas a las Bases que se presenten extemporáneamente o que sean formuladas por quienes no se han registrado como participantes.*

#### **1.6 FORMULACIÓN DE OBSERVACIONES A LAS BASES**

Las observaciones a las Bases serán presentadas dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haber finalizado el término para la absolución de las consultas, de conformidad con lo establecido en el artículo 57 del Reglamento.

#### **1.7 ABSOLUCIÓN DE OBSERVACIONES A LAS BASES**

El Comité Especial notificará la absolución de las observaciones a través del SEACE, de conformidad con lo establecido en el artículo 56 del Reglamento, en la fecha señalada en el cronograma del proceso de selección.

El plazo para la absolución no debe exceder de los cinco (5) días hábiles desde el vencimiento del plazo para recibir observaciones.

El Comité Especial debe incluir en el pliego de absolución de observaciones el requerimiento de pago de la tasa por concepto de elevación de observaciones al OSCE.

#### **IMPORTANTE:**

- *No se absolverán observaciones a las Bases que se presenten extemporáneamente o que sean formuladas por quienes no se han registrado como participantes.*

#### **1.8 ELEVACIÓN DE OBSERVACIONES AL OSCE**

El plazo para solicitar la elevación de observaciones para el pronunciamiento del OSCE es de tres (3) días hábiles, computados desde el día siguiente de la notificación del pliego absolutorio a través del SEACE.

Los participantes pueden solicitar la elevación de las observaciones para la emisión de pronunciamiento, en los siguientes supuestos:

1. Cuando las observaciones presentadas por el participante no fueron acogidas o fueron acogidas parcialmente;
2. Cuando a pesar de ser acogidas sus observaciones, el participante considere que tal acogimiento continúa siendo contrario a lo dispuesto por el artículo 26 de la Ley, cualquier

otra disposición de la normativa sobre contrataciones del Estado u otras normas complementarias o conexas que tengan relación con el proceso de selección; y

3. Cuando el participante considere que el acogimiento de una observación formulada por otro participante resulta contrario a lo dispuesto por el artículo 26 de la Ley, cualquier otra disposición de la normativa sobre contrataciones del Estado u otras normas complementarias o conexas que tengan relación con el proceso de selección. En este caso, el participante debe haberse registrado como tal hasta el vencimiento del plazo para formular observaciones.

El Comité Especial, bajo responsabilidad, deberá remitir la totalidad de la documentación requerida para tal fin por el TUPA del OSCE, a más tardar al día siguiente de vencido el plazo para que los participantes soliciten la elevación de observaciones.

La emisión y publicación del pronunciamiento en el SEACE, debe efectuarse dentro de los diez (10) días hábiles siguientes de recibido el expediente completo por el OSCE.

## **1.9 INTEGRACIÓN DE LAS BASES**

Las Bases integradas constituyen las reglas definitivas del proceso de selección por lo que deberán contener las correcciones, precisiones y/o modificaciones producidas como consecuencia de la absolución de las consultas y de las observaciones, las dispuestas por el pronunciamiento, así como las requeridas por el OSCE en el marco de sus acciones de supervisión.

Una vez integradas, las Bases no podrán ser cuestionadas en ninguna otra vía ni modificadas por autoridad administrativa alguna, bajo responsabilidad del Titular de la Entidad. Esta restricción no afecta la competencia del Tribunal para declarar la nulidad del proceso por deficiencias en las Bases.

El Comité Especial integrará y publicará las Bases teniendo en consideración los siguientes plazos:

1. Cuando no se hayan presentado observaciones, al día siguiente de vencido el plazo para formularlas.
2. Cuando se hayan presentado observaciones, al día siguiente de vencido el plazo para que los participantes soliciten la elevación de dichas observaciones para la emisión de pronunciamiento, siempre que ningún participante haya hecho efectivo tal derecho.
3. Cuando se haya solicitado la elevación de observaciones, dentro de los dos (2) días hábiles siguientes de notificado el pronunciamiento respectivo en el SEACE.

Corresponde al Comité Especial, bajo responsabilidad, integrar las Bases y publicarlas en el SEACE, conforme lo establecen los artículos 59 y 60 del Reglamento.

De conformidad con el artículo 31 del Reglamento, el Comité Especial no podrá efectuar modificaciones de oficio al contenido de las Bases, bajo responsabilidad.

## **1.10 FORMA DE PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS Y ACREDITACIÓN**

Todos los documentos que contengan información referida a los requisitos para la admisión de propuestas y factores de evaluación se presentarán en idioma castellano o, en su defecto, acompañados de traducción oficial o certificada efectuada por traductor público juramentado o traductor colegiado certificado, según corresponda, salvo el caso de la información técnica complementaria contenida en folletos, instructivos, catálogos o similares, que podrá ser presentada en el idioma original. El postor será responsable de la exactitud y veracidad de dichos documentos.

Las propuestas se presentarán en dos (2) sobres cerrados, de los cuales el primero

contendrá la propuesta técnica y el segundo la propuesta económica.

Si las propuestas se presentan en hojas simples se redactarán por medios mecánicos o electrónicos y serán foliadas correlativamente empezando por el número uno.

Asimismo, cuando las propuestas tengan que ser presentadas total o parcialmente mediante formularios o formatos, éstos podrán ser llenados por cualquier medio, incluyendo el manual.

En ambos supuestos, las propuestas deben llevar el sello y la rúbrica del postor o de su representante legal o mandatario designado para dicho fin, salvo que el postor sea persona natural, en cuyo caso bastará que éste o su apoderado, indique debajo de la rúbrica sus nombres y apellidos completos.

Las personas naturales podrán concurrir personalmente o a través de su apoderado debidamente acreditado ante el Comité Especial, mediante carta poder simple (**Formato N° 1**). Las personas jurídicas lo harán por medio de su representante legal acreditado con copia simple del documento registral vigente que consigne dicho cargo o a través de su apoderado acreditado con carta poder simple suscrita por el representante legal, a la que se adjuntará el documento registral vigente que consigne la designación del representante legal, expedido con una antigüedad no mayor de treinta (30) días calendario a la presentación de propuestas. (**Formato N° 1**)

En el caso de consorcios, la propuesta puede ser presentada por el representante común del consorcio, o por el apoderado designado por éste, o por el representante legal o apoderado de uno de los integrantes del consorcio que se encuentre registrado como participante, conforme a lo siguiente:

1. En el caso que el representante común del consorcio presente la propuesta, éste debe presentar copia simple de la promesa formal de consorcio.
2. En el caso que el apoderado designado por el representante común del consorcio presente la propuesta, este debe presentar carta poder simple suscrita por el representante común del consorcio y copia simple de la promesa formal de consorcio.
3. En el caso del representante legal o apoderado de uno de los integrantes del consorcio que se encuentre registrado como participante, la acreditación se realizará conforme a lo dispuesto en el sexto párrafo del presente numeral, según corresponda.

## **1.11 PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS**

La presentación de propuestas se realiza en acto público, en la fecha y hora señaladas en el cronograma del proceso.

El acto se inicia cuando el Comité Especial empieza a llamar a los participantes en el orden en que se registraron para participar en el proceso, para que entreguen sus propuestas. Si al momento de ser llamado el participante no se encuentra presente, se le tendrá por desistido. Si algún participante es omitido, podrá acreditarse con la presentación de la constancia de su registro como participante.

Los integrantes de un consorcio no podrán presentar propuestas individuales ni conformar más de un consorcio.

### **IMPORTANTE:**

- *En caso de convocarse según relación de ítems, los integrantes de un consorcio no podrán presentar propuestas individuales ni conformar más de un consorcio en un mismo ítem, lo que no impide que puedan presentarse individualmente o conformando otro consorcio en ítems distintos.*

En el caso que el Comité Especial rechace la acreditación del apoderado, representante legal o representante común, según corresponda en atención al numeral 1.10, y este exprese su

disconformidad, se anotará tal circunstancia en el acta y el Notario (o Juez de Paz) mantendrá la propuesta y los documentos de acreditación en su poder hasta el momento en que el participante formule apelación. Si se formula apelación se estará a lo que finalmente se resuelva al respecto.

Después de recibidas las propuestas, el Comité Especial procederá a abrir los sobres que contienen la propuesta técnica de cada postor, a fin de verificar que los documentos presentados por cada postor sean los solicitados en las Bases.

En el caso que de la revisión de la propuesta se adviertan defectos de forma, tales como errores u omisiones subsanables en los documentos presentados que no modifiquen el alcance de la propuesta técnica, o la omisión de presentación de uno o más documentos que acrediten el cumplimiento de los requerimientos técnicos mínimos —siempre que se trate de documentos emitidos por autoridad pública nacional o un privado en ejercicio de función pública, tales como autorizaciones, permisos, títulos, constancias y/o certificados que acrediten estar inscrito o integrar un registro, y otros de naturaleza análoga, para lo cual deben haber sido obtenidos por el postor con anterioridad a la fecha establecida para la presentación de propuestas—, se actuará conforme lo dispuesto en el artículo 68 del Reglamento. Este es el único momento en que puede otorgarse plazo para subsanar la propuesta técnica.

En el caso de advertirse que la propuesta no cumple con lo requerido por las Bases, y no se encuentre dentro de los supuestos señalados en el párrafo anterior, se devolverá la propuesta, teniéndola por no admitida, salvo que el postor exprese su disconformidad, en cuyo caso se anotará tal circunstancia en el acta y el Notario (o Juez de Paz) mantendrá la propuesta en su poder hasta el momento en que el postor formule apelación. Si se formula apelación se estará a lo que finalmente se resuelva al respecto.

Después de abierto cada sobre que contiene la propuesta técnica, el Notario (o Juez de Paz) procederá a sellar y firmar cada hoja de los documentos de la propuesta técnica. A su vez, si las Bases han previsto que la evaluación y calificación de las propuestas técnicas se realice en fecha posterior, el Notario (o Juez de Paz) procederá a colocar los sobres cerrados que contienen las propuestas económicas dentro de uno o más sobres, los que serán debidamente sellados y firmados por él, por los miembros del Comité Especial y por los postores que así lo deseen, conservándolos hasta la fecha en que el Comité Especial, en acto público, comunique verbalmente a los postores el resultado de la evaluación de las propuestas técnicas.

Al terminar el acto público, se levantará un acta, la cual será suscrita por el Notario (o Juez de Paz), por todos sus miembros, así como por los veedores y los postores que lo deseen.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 64 del Reglamento, en los actos de presentación de propuestas y otorgamiento de la buena pro se podrá contar con la presencia de un representante del Sistema Nacional de Control, quien participará como veedor y deberá suscribir el acta correspondiente, su inasistencia no viciará el proceso.

## **1.12 CONTENIDO DE LA PROPUESTA ECONÓMICA**

La propuesta económica (Sobre N° 2) deberá incluir obligatoriamente lo siguiente:

La oferta económica, en la moneda que corresponda, incluidos todos los tributos, seguros, transportes, 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 suministro de bienes a contratar; excepto la de aquellos postores que gocen de exoneraciones legales. La Entidad no reconocerá pago adicional de ninguna naturaleza.

El monto total de la propuesta económica y los subtotales que lo componen deberán ser expresados con dos decimales. Los precios unitarios podrán ser expresados con más de dos decimales.

**IMPORTANTE:**

- *Tratándose de un proceso según relación de ítems, cuando los postores se presenten a más de un ítem, deberán presentar sus propuestas económicas en forma independiente.<sup>1</sup>*

### **1.13 EVALUACIÓN DE PROPUESTAS**

La evaluación de propuestas se realizará en dos (2) etapas: La evaluación técnica y la evaluación económica.

Los máximos puntajes asignados a las propuestas son los siguientes:

Propuesta Técnica : 100 puntos  
Propuesta Económica : 100 puntos

#### **1.13.1. EVALUACIÓN TÉCNICA**

Se verificará que la propuesta técnica cumpla con los requerimientos técnicos mínimos contenidos en las presentes Bases. Las propuestas que no cumplan dichos requerimientos no serán admitidas.

Sólo aquellas propuestas admitidas y aquellas a las que el Comité Especial hubiese otorgado plazo de subsanación, pasarán a la evaluación técnica.

En aquellos casos en los que se hubiese otorgado plazo para la subsanación de la propuesta, el Comité Especial deberá determinar si se cumplió o no con la subsanación solicitada. Si luego de vencido el plazo otorgado, no se cumple con la subsanación, el Comité Especial tendrá la propuesta por no admitida.

Una vez cumplida la subsanación de la propuesta o vencido el plazo otorgado para dicho efecto, se continuará con la evaluación de las propuestas técnicas admitidas, asignando los puntajes correspondientes, conforme a la metodología de asignación de puntaje establecida para cada factor.

Las propuestas técnicas que no alcancen el puntaje mínimo de sesenta (60) puntos, serán descalificadas en esta etapa y no accederán a la evaluación económica.

#### **1.13.2. EVALUACIÓN ECONÓMICA**

Si la propuesta económica excede el valor referencial, será devuelta por el Comité Especial y se tendrá por no presentada, conforme lo establece el artículo 33 de la Ley.

La evaluación económica consistirá en asignar el puntaje máximo establecido a la propuesta económica de menor monto. Al resto de propuestas se les asignará un puntaje inversamente proporcional, según la siguiente fórmula:

$$P_i = \frac{O_m \times PMPE}{O_i}$$

Donde:

i = Propuesta  
P<sub>i</sub> = Puntaje de la propuesta económica i  
O<sub>i</sub> = Propuesta Económica i  
O<sub>m</sub> = Propuesta Económica de monto o precio más bajo  
PMPE = Puntaje Máximo de la Propuesta Económica

<sup>1</sup> Luego de efectuada la evaluación técnica, cabe la posibilidad que dicho postor haya obtenido el puntaje necesario para acceder a la evaluación económica únicamente en algunos de los ítems a los que se presentó, por lo que, de acuerdo con el artículo 71 del Reglamento, correspondería devolver las propuestas económicas sin abrir, lo que no resultaría posible si la totalidad de las propuestas económicas del postor se incluyen en un solo sobre.

**IMPORTANTE:**

- *En caso el proceso se convoque bajo el sistema de precios unitarios, tarifas o porcentajes, el Comité Especial deberá verificar las operaciones aritméticas de la propuesta que obtuvo el mayor puntaje total y, de existir alguna incorrección, deberá corregirla a fin de consignar el monto correcto y asignarle el lugar que le corresponda. Dicha corrección debe figurar expresamente en el acta respectiva.*
- *Sólo cuando se haya previsto (según el caso concreto) aceptar propuestas económicas que incluyan propuestas de financiamiento, la propuesta económica se evaluará utilizando el método del valor presente neto del flujo financiero que comprenda los costos financieros y el repago de la deuda. Se tomarán en cuenta todos los costos del financiamiento, tales como la tasa de interés, comisiones, seguros y otros, así como la contrapartida de la Entidad si fuere el caso, conforme a las disposiciones contenidas en el artículo 70 del Reglamento.*

**1.14 ACTO PÚBLICO DE OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO**

En la fecha y hora señalada en las Bases, el Comité Especial se pronunciará sobre la admisión y la evaluación técnica de las propuestas, comunicando los resultados de esta última.

La evaluación de las propuestas económicas se realizará de conformidad con el procedimiento establecido en las presentes Bases.

La determinación del puntaje total se hará de conformidad con el artículo 71 del Reglamento.

El Comité Especial procederá a otorgar la Buena Pro a la propuesta ganadora, dando a conocer los resultados del proceso de selección a través de un cuadro comparativo en el que se consignará el orden de prelación en que han quedado calificados los postores, detallando los puntajes técnico, económico y total obtenidos por cada uno de ellos.

En el supuesto que dos (2) o más propuestas empaten, el otorgamiento de la Buena Pro se efectuará observando lo señalado en el artículo 73 del Reglamento.

Al terminar el acto público se levantará un acta, la cual será suscrita por el Notario (o Juez de Paz), por todos los miembros del Comité Especial y por los postores que deseen hacerlo.

El otorgamiento de la Buena Pro se presumirá notificado a todos los postores en la misma fecha, oportunidad en la que se entregará a los postores copia del acta de otorgamiento de la buena pro y el cuadro comparativo, detallando los resultados en cada factor de evaluación. Dicha presunción no admite prueba en contrario. Esta información se publicará el mismo día en el SEACE.

**1.15 CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO**

Cuando se hayan presentado dos (2) o más propuestas, el consentimiento de la Buena Pro se producirá a los ocho (8) días hábiles de la notificación de su otorgamiento en acto público, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación. En este caso, el consentimiento se publicará en el SEACE al día hábil siguiente de haberse producido.

En el caso que se haya presentado una sola oferta, el consentimiento de la Buena Pro se producirá el mismo día de la notificación de su otorgamiento en acto público, y podrá ser publicado en el SEACE ese mismo día o hasta el día hábil siguiente.

**1.16 CONSTANCIA DE NO ESTAR INHABILITADO PARA CONTRATAR CON EL ESTADO**

De acuerdo con el artículo 282 del Reglamento, a partir del día hábil siguiente de haber quedado consentida la Buena Pro o de haberse agotado la vía administrativa conforme a lo previsto en el artículo 122 del Reglamento, hasta el décimo quinto día hábil de producido tal hecho, el postor ganador de la Buena Pro debe solicitar ante el OSCE la expedición de la constancia de no estar inhabilitado para contratar con el Estado.

El OSCE no expedirá constancias solicitadas fuera del plazo establecido.

**CAPÍTULO II**  
**SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCESO DE SELECCIÓN**

**2.1. RECURSO DE APELACIÓN**

A través del recurso de apelación se impugnan los actos dictados durante el desarrollo del proceso de selección, desde la convocatoria hasta aquellos emitidos antes de la celebración del contrato.

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

Los actos emitidos por el Titular de la Entidad que declaren la nulidad de oficio o cancelen el proceso, podrán impugnarse ante el Tribunal de Contrataciones del Estado.

**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 debe interponerse dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse otorgado la Buena Pro.

La apelación contra los actos distintos a los indicados en el párrafo anterior debe interponerse dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.

## **CAPÍTULO III DEL CONTRATO**

### **3.1. DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO**

Una vez que quede consentido o administrativamente firme el otorgamiento de la Buena Pro, dentro de los siete (7) días hábiles siguientes, sin mediar citación alguna, el postor ganador deberá presentar a la Entidad la documentación para la suscripción del contrato prevista en las Bases. Asimismo, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la presentación de dicha documentación, deberá concurrir ante la Entidad para suscribir el contrato.

En el supuesto que el postor ganador no presente la documentación y/o no concurra a suscribir el contrato, según corresponda, en los plazos antes indicados, se procederá de acuerdo a lo dispuesto en el numeral 3 del artículo 148 del Reglamento.

El contrato será suscrito por la Entidad, a través del funcionario competente o debidamente autorizado, y por el ganador de la Buena Pro, ya sea directamente o por medio de su apoderado, tratándose de persona natural, y tratándose de persona jurídica, a través de su representante legal, de conformidad con lo establecido en el artículo 139 del Reglamento.

Para suscribir el contrato, el postor ganador de la Buena Pro deberá presentar, además de los documentos previstos en las Bases, los siguientes:

- Constancia vigente de no estar inhabilitado para contratar con el Estado.
- Garantía de fiel cumplimiento.
- Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, en caso corresponda.
- Garantía por el monto diferencial de propuesta, en caso corresponda.
- Contrato de consorcio con firmas legalizadas de los integrantes, de ser el caso.
- Código de cuenta interbancario (CCI).
- Traducción oficial efectuada por traductor público juramentado de todos los documentos de la propuesta presentados en idioma extranjero que fueron acompañados de traducción certificada, de ser el caso.

### **3.2. VIGENCIA DEL CONTRATO**

En aplicación de lo dispuesto en el artículo 149 del Reglamento, el contrato tiene vigencia desde el día siguiente de la suscripción del documento que lo contiene. Dicha vigencia rige hasta que el funcionario competente dé la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista y se efectúe el pago correspondiente.

### **3.3. DE LAS GARANTÍAS**

#### **3.3.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO**

El postor ganador debe entregar a la Entidad la garantía de fiel cumplimiento del contrato. Esta deberá ser emitida por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original y tener vigencia hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

De manera excepcional, respecto de aquellos contratos que tengan una vigencia superior a un (1) año, previamente a la suscripción del contrato, las Entidades podrán aceptar que el ganador de la Buena Pro presente la garantía de fiel cumplimiento y de ser el caso, la garantía por el monto diferencial de la propuesta, con una vigencia de un (1) año, con el compromiso de renovar su vigencia hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

**IMPORTANTE:**

- *Alternativamente, las micro y pequeñas empresas pueden optar que, como garantía de fiel cumplimiento, la Entidad retenga el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, conforme a lo dispuesto en el artículo 39 de la Ley. Para estos efectos, la retención de dicho monto se efectuará durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo.*

**3.3.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS**

En caso el contrato conlleve a la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorgará una garantía adicional por este concepto, la misma que se renovará periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas, no pudiendo eximirse su presentación en ningún caso.

**3.3.3. GARANTÍA POR EL MONTO DIFERENCIAL DE PROPUESTA**

Cuando la propuesta económica fuese inferior al valor referencial en más del veinte por ciento (20%) de éste, para la suscripción del contrato, el postor ganador deberá presentar una garantía adicional por un monto equivalente al veinticinco por ciento (25%) de la diferencia entre el valor referencial y la propuesta económica. Dicha garantía deberá tener vigencia hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

**3.4. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS**

Las garantías que se presenten deberán ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país al sólo requerimiento de la Entidad. Asimismo, deben ser emitidas por empresas que se encuentren bajo la supervisión de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones, y deben estar autorizadas para emitir garantías; o estar consideradas en la lista actualizada 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 los postores o contratistas cumplen con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución.*

**3.5. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS**

Las garantías se harán efectivas conforme a las estipulaciones contempladas en el artículo 164 del Reglamento.

**3.6. ADELANTOS**

La Entidad entregará adelantos directos, conforme a lo previsto en el artículo 171 del Reglamento, siempre que ello haya sido previsto en la sección específica de las Bases.

En el supuesto que no se entregue el adelanto en el plazo previsto, el contratista tiene derecho a solicitar la ampliación del plazo de ejecución de la prestación por el número de días equivalente a la demora, conforme al artículo 172 del Reglamento.

### **3.7. DE LAS PENALIDADES E INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

Las penalidades por retraso injustificado en la atención del suministro y las causales para la resolución del contrato, serán aplicadas de conformidad con los artículos 165 y 168 del Reglamento, respectivamente.

De acuerdo con los artículos 48 de la Ley y 166 del Reglamento, en las Bases o el contrato podrán establecerse penalidades distintas a la mencionada en el artículo 165 del Reglamento, siempre y cuando sean objetivas, razonables y congruentes con el objeto de la convocatoria, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente o, de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse. Estas penalidades se calcularán de forma independiente a la penalidad por mora.

### **3.8. PAGOS**

La Entidad deberá realizar todos los pagos a favor del contratista por concepto de los bienes objeto del contrato. Dichos pagos se efectuarán después de ejecutada la respectiva prestación; salvo que, por razones de mercado, el pago del precio sea condición para la entrega de los bienes.

La Entidad deberá pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista en la forma y oportunidad (pago periódicos) establecida en las Bases o en el contrato, siempre que el contratista los solicite presentando la documentación que justifique el pago y acredite la existencia de los bienes, conforme a la sección específica de las Bases.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la recepción de los bienes, deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los diez (10) días calendario de ser éstos recibidos, a fin que la Entidad cumpla con la obligación de efectuar el pago dentro de los quince (15) días calendario siguientes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato.

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.

En caso de retraso en el pago, el contratista tendrá derecho al pago de intereses conforme a lo establecido en el artículo 48 de la Ley, contado desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

### **3.9. DISPOSICIONES FINALES**

Todos los demás aspectos del presente proceso 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 PROCESO DE SELECCIÓN**

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO "SAN BARTOLOMÉ"

RUC N° : 20137729751

Domicilio legal : Av. Alfonso Ugarte N° 825. Lima 01

Teléfono/Fax: : 2010400 Anexo: 193

Correo electrónico: : darmas@sanbartolome.gob.pe

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente proceso de selección tiene por objeto la contratación del suministro de **ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS.**

### 1.3. VALOR REFERENCIAL<sup>2</sup>

El valor referencial asciende a **S/. 802,240.75 (Ochocientos dos mil doscientos cuarenta con 75/100 Nuevos Soles)**, incluido los impuestos de Ley y cualquier otro concepto que incida en el costo total del bien. El valor referencial ha sido calculado al mes de **SETIEMBRE 2013.**

ITEM N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO S/.	PRECIO TOTAL S/.
1	CARNE DE RES SIN HUESO	KILOGRAMO	7209	23.00	165,807.00
2	LECHE FRESCA ENTERA X 1LITRO	UNIDAD	21600	3.37	72,792.00
3	PAN FRANCÉS	UNIDAD	217540	0.1975	42,964.15
4	PEZ ESPADA EN FILETE	KILOGRAMO	2250	20.00	45,000.00
5	PERICO EN FILETE	KILOGRAMO	2250	20.00	45,000.00
6	PIERNA CON MUSLO DE POLLO	KILOGRAMO	13520	10.50	141,960.00

<sup>2</sup> El monto del valor referencial indicado en esta sección de las Bases no debe diferir del monto del valor referencial consignado en la ficha del proceso en el SEACE. No obstante, de existir contradicción entre estos montos, primará el monto del valor referencial indicado en las Bases aprobadas.

**Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé**  
**Licitación Pública N° 0008-2013 (Primera Convocatoria)**

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS"

**ITEM/PAQUETE N° 7: VERDURAS VARIADAS**

ITEM/PAQUETE N°	DESCRIPCIÓN	Unidad de medida	Cantidad	PRECIO UNITARIO S/.	PRECIO TOTAL S/.
1	ACELGA	KILOGRAMO	12	2.00	24.00
2	AJI AMARILLO (AL PESO)	KILOGRAMO	480	4.00	1,920.00
3	AJO ENTERO	KILOGRAMO	720	8.00	5,760.00
4	AJO CHINO (AL PESO)	KILOGRAMO	24	5.00	120.00
5	ALBAHACA	KILOGRAMO	48	2.00	96.00
6	APIO X KG	KILOGRAMO	980	1.50	1,470.00
7	ALVERJA VERDE EN VAINA (AL PESO)	KILOGRAMO	1680	3.40	5,712.00
8	BERENJENA	KILOGRAMO	260	3.00	780.00
9	BETERRAGA X KG	KILOGRAMO	384	2.20	844.80
10	BROCOLI	KILOGRAMO	384	2.30	883.20
11	CAIGUAS X KG	KILOGRAMO	260	3.60	936.00
12	CAMOTE AMARILLO	KILOGRAMO	840	1.80	1,512.00
13	CEBOLLA CHINA X KG	KILOGRAMO	192	2.00	384.00
14	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILOGRAMO	9000	2.00	18,000.00
15	CHOCLO ENTERO AL PESO	KILOGRAMO	1200	3.00	3,600.00
16	COL CHINA/LONGAPA	KILOGRAMO	48	1.50	72.00
17	COL DE CORAZON (AL PESO)	KILOGRAMO	192	1.20	230.40
18	COLIFLOR (AL PESO)	KILOGRAMO	960	2.80	2,688.00
19	CULANTRO (AL PESO)	KILOGRAMO	240	2.60	624.00
20	ESPINACA	KILOGRAMO	480	3.40	1,632.00
21	FREJOL CHINO	KILOGRAMO	192	3.00	576.00
22	HUACATAY (AL PESO)	KILOGRAMO	72	2.90	208.80
23	HIERBA BUENA (AL PESO)	KILOGRAMO	48	2.80	134.40
24	KION FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	48	3.00	144.00
25	LECHUGA ORGANICA	KILOGRAMO	720	2.20	1,584.00
26	LIMON (AL PESO)	KILOGRAMO	960	3.50	3,360.00
27	NABO (AL PESO)	KILOGRAMO	900	2.00	1,800.00
28	OLLUCO	KILOGRAMO	1200	3.50	4,200.00
29	PACCHOY (COL CHINA)	KILOGRAMO	192	2.50	480.00
30	PALTA	KILOGRAMO	480	4.50	2,160.00

**Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé**  
**Licitación Pública N° 0008-2013 (Primera Convocatoria)**

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS"

31	PAPA ROSADA	KILOGRAMO	18200	2.20	40,040.00
32	PEPINILLO (AL PESO)	KILOGRAMO	380	1.60	608.00
33	PEREJIL (AL PESO)	KILOGRAMO	52	2.00	104.00
34	PIMIENTO ROJO	KILOGRAMO	900	3.50	3,150.00
35	PORO	KILOGRAMO	1000	2.40	2,400.00
36	RABANITO POR KILO	KILOGRAMO	190	2.00	3,800.00
37	ROCOTO AL PESO	KILOGRAMO	420	4.40	1,848.00
38	ROMERO (AL PESO)	KILOGRAMO	24	4.00	96.00
39	TOMILLO (AL PESO)	KILOGRAMO	12	4.00	48.00
40	TOMATE	KILOGRAMO	4800	2.50	12,000.00
41	VAINITAS	KILOGRAMO	300	3.50	1,050.00
42	YUCA	KILOGRAMO	816	2.00	1,632.00
43	ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAMO	3120	1.50	4,680.00
44	ZAPALLITO ITALIANO	KILOGRAMO	520	2.40	1,248.00
45	ZAPALLITO MACRE	KILOGRAMO	3150	1.50	4,725.00
<b>SON : CIENTO TREINAT Y CINCO MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y CUATRO CON 00/100 NUEVOS SOLES</b>					<b>135,944.60</b>

**ITEM/PAQUETE N° 08: FRUTAS VARIADAS**

ITEM/PAQUETE N°	DESCRIPCIÓN	Unidad de medida	Cantidad	PRECIO UNITARIO S/.	PRECIO TOTAL S/.
1	CARAMBOLA	KILOGRAMO	420	2.20	924.00
2	COCONA (AL PESO)	KILOGRAMO	420	3.00	1,260.00
3	MANDARINA SIN PEPA (AL PESO)	KILOGRAMO	1600	3.00	4,800.00
4	MANGO EDWARD (AL PESO)	KILOGRAMO	720	2.20	1,584.00
5	MANZANA DE AGUA	KILOGRAMO	3900	2.00	7,800.00
6	MANZANA DELICIA	KILOGRAMO	6200	2.60	16,120.00
7	MANZANA ISRAEL (AL PESO)	KILOGRAMO	4200	2.50	10,500.00
8	MARACUYA	KILOGRAMO	1140	2.50	2,850.00
9	MELON	KILOGRAMO	3500	2.80	9,800.00
10	MEMBRILLO	KILOGRAMO	720	3.50	2,520.00
11	NARANJAS DE JUGO	KILOGRAMO	4900	1.50	7,380.00
12	NARANJAS DE MESA	KILOGRAMO	2600	2.90	7,540.00
13	PAPAYA	KILOGRAMO	6600	3.00	19,800.00
14	PEPINO DULCE (AL PESO)	KILOGRAMO	2300	3.00	6,900.00
15	PIÑA	KILOGRAMO	6600	1.80	11,880.00

**Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé**  
**Licitación Pública N° 0008-2013 (Primera Convocatoria)**

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS"

16	PLATANOS DE ISLA	KILOGRAMO	6700	2.15	14,405.00
17	PLATANOS DE SEDA	KILOGRAMO	6380	2.50	15,950.00
18	SANDIA	KILOGRAMO	1600	1.50	2,400.00
19	UVA RED GLOBE	KILOGRAMO	2200	3.80	8,360.00
<b>SON : CIENTO CINCUENTA Y DOS MIL SETENTA Y TRES CON /100 NUEVOS SOLES</b>					<b>152,773.00</b>

**IMPORTANTE:**

- De conformidad con el artículo 13 del Reglamento, cuando se trate de una contratación por relación de ítems, también deberán incluirse los valores referenciales en números y letras de cada ítem.
- Las propuestas económicas no pueden exceder el monto consignado en las Bases como valor referencial de conformidad con el artículo 33 de la Ley. No existe un límite mínimo como tope para efectuar dichas propuestas.

**1.4. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN**

El expediente de contratación fue aprobado mediante **MEMORANDO N° 1761.DEA.HONADOMANI.SB.2013** el 17 de Setiembre de 2013.

**1.5. FUENTE DE FINANCIAMIENTO**

00 RECURSOS ORDINARIOS

**1.6. SISTEMA DE CONTRATACIÓN**

El presente proceso se rige por el sistema de **PRECIOS UNITARIOS**, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

**1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO**

El alcance de la prestación está definido en los Requerimientos Técnicos Mínimos que forman parte de la presente sección en el Capítulo III.

**1.8. PLAZO DE LAS ENTREGAS**

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el **plazo de 02 días calendario**. Dicho plazo constituye un requerimiento técnico mínimo que debe coincidir con lo establecido en el expediente de contratación.

**Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé**  
**Licitación Pública N° 0008-2013 (Primera Convocatoria)**  
**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS"**

**CRONOGRAMA DE ENTREGA**

**CRONOGRAMA DE ENTREGA**

N°	Descripción	Unidad de medida	Cantidad	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
1	CARNE DE RES SIN HUESO	KILOGRAMO	7209	620	620	549	620	580	620	580	620	620	580	620	580
2	LECHE FRESCA ENTERA	LITRO	21600	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800
3	PAN FRANCES	UNIDAD	217540	17740	18000	16800	18600	18000	18600	18000	18600	18600	18000	18600	18000
4	PEZ ESPADA EN FILETE	KILOGRAMO	2250		375		375		375		375		375		375
5	PERICO EN FILETE	KILOGRAMO	2250	375		375		375		375		375		375	
6	PIERNA CON MUSLO DE POLLO	KILOGRAMO	13520	1160	1160	1080	1160	1080	1160	1080	1160	1160	1080	1160	1080

**ITEM / PAQUETE N° 08: DE FRUTAS VARIADAS**

ITEM/PAQUETE	Descripción	Unidad de medida	Cantidad	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
1	CARAMBOLA	KILOGRAMO	420	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35
2	COCONA (AL PESO)	KILOGRAMO	420	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35
3	MANDARINA SIN PEPA (AL PESO)	KILOGRAMO	1600				400	400	400	400					
4	MANGO EDWARD (AL PESO)	KILOGRAMO	3900	700	1000	900	800								500
5	MANZANA DE AGUA	KILOGRAMO	720	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
6	MANZANA DELICIA	KILOGRAMO	6200	400	300	300	500	600	500	600	700	700	500	700	400
7	MANZANA ISRAEL (AL PESO)	KILOGRAMO	4200	400	300	300	300	300	300	300	500	500	400	400	200
8	MARACUYA	KILOGRAMO	1140	95	95	95	95	95	95	95	95	95	95	95	95
9	MELON	KILOGRAMO	3500	600			100	600	300				600	700	600
10	MEMBRILLO	KILOGRAMO	720	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
11	NARANJAS DE JUGO	KILOGRAMO	4920	410	410	410	410	410	410	410	410	410	410	410	410
12	NARANJAS DE MESA	KILOGRAMO	2600						500	500	800	800			
13	PAPAYA	KILOGRAMO	6600	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550
14	PEPINO DULCE (AL PESO)	KILOGRAMO	2300	500									600	600	600
15	PIÑA HAWAIANA	KILOGRAMO	6600	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550	550
16	PLATANOS DE ISLA	KILOGRAMO	6700	400	400	400	300	700	700	700	700	700	600	500	500

**Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé**  
**Licitación Pública N° 0008-2013 (Primera Convocatoria)**  
**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS"**

17	PLATANOS DE SEDA	KILOGRAMO	6380	400	400	380	300	500	700	700	700	700	600	500	500
18	SANDIA	KILOGRAMO	1600	400	400	400	400								
19	UVA RED GLOBO	KILOGRAMO	2200	700	600	400	300	200							

**ITEM / PAQUETE N° 07 –  
VERDURAS VARIADAS**

ITEM/ PAQUETE	Descripción	Unidad de medida	Cantidad	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
1	ACELGA	KILOGRAMO	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
2	AJI AMARILLO (AL PESO)	KILOGRAMO	480	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
3	AJO ENTERO	KILOGRAMO	720	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
4	AJO CHINO (AL PESO)	KILOGRAMO	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
5	ALBAHACA	KILOGRAMO	48	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
6	APIO X KG	KILOGRAMO	980	20	30	30	30	30	120	120	120	120	120	120	20
7	ALVERJA VERDE EN VAINA (AL PESO)	KILOGRAMO	1680	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140
8	BERENJENA	KILOGRAMO	260	20	20	20	25	20	25	20	20	25	20	20	25
9	BETERRAGA X KG	KILOGRAMO	384	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32
10	BROCOLI	KILOGRAMO	384	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32
11	CAIGUAS X KG	KILOGRAMO	260	20	20	20	25	20	25	20	20	25	20	20	25
12	CAMOTE AMARILLO	KILOGRAMO	840	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70
13	CEBOLLA CHINA X KG	KILOGRAMO	192	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
14	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILOGRAMO	9000	750	750	750	750	750	750	750	750	750	750	750	750
15	CHOCLO ENTERO AL PESO	KILOGRAMO	1200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
16	COL CHINA/LONGAPA	KILOGRAMO	48	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
17	COL DE CORAZON (AL PESO)	KILOGRAMO	192	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
18	COLIFLOR (AL PESO)	KILOGRAMO	960	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80
19	CULANTRO (AL PESO)	KILOGRAMO	240	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
20	ESPINACA	KILOGRAMO	480	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
21	FREJOL CHINO	KILOGRAMO	192	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
22	HUACATAY (AL PESO)	KILOGRAMO	72	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
23	HIERBA BUENA (AL PESO)	KILOGRAMO	48	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
24	KION FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	48	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4

**Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé**  
**Licitación Pública N° 0008-2013 (Primera Convocatoria)**  
**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS"**

25	LECHUGA ORGANICA	KILOGRAMO	720	80	80	80	80	80	40	40	40	40	40	80
26	LIMON (AL PESO)	KILOGRAMO	960	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80
27	NABO (AL PESO)	KILOGRAMO	900	80	40	40	40	80	100	80	80	100	80	100
28	OLLUCO	KILOGRAMO	1200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
29	PACCHOY (COL CHINA)	KILOGRAMO	192	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
30	PALTA	KILOGRAMO	480	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
31	PAPA ROSADA	KILOGRAMO	18200	1400	1400	1400	1750	1400	1750	1400	1400	1750	1400	1750
32	PEPINILLO (AL PESO)	KILOGRAMO	380	40	40	40	50	40	20	20	20	20	20	50
33	PEREJIL (AL PESO)	KILOGRAMO	52	4	4	4	5	4	5	4	4	5	4	5
34	PIMIENTO CRIOLLO	KILOGRAMO	900	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75
35	PORO	KILOGRAMO	1000		10	10	10	40	150	120	120	150	120	150
36	RABANITO POR KILO	KILOGRAMO	190	20	20	20	25	20	10	10	10	10	10	25
37	ROCOTO AL PESO	KILOGRAMO	420	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35
38	ROMERO (AL PESO)	KILOGRAMO	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
39	TOMILLO (AL PESO)	KILOGRAMO	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
40	TOMATE	KILOGRAMO	4800	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400
41	VAINITAS	KILOGRAMO	300	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
42	YUCA	KILOGRAMO	816	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68	68
43	ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAMO	3120	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260
44	ZAPALLITO ITALIANO	KILOGRAMO	520	40	40	40	50	40	50	40	40	50	40	50
45	ZAPALLITO MACRE	KILOGRAMO	3150	300	150	150	150	300	300	300	300	300	300	300

- 1ra. Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra.
- 2ra. Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra.
- 3ra. Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra.
- 4ra. Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra.
- 5ta. Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra.
- 6ta. Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra.
- 7ma. Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra.
- 8va. Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra.
- 9na. Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra.
- 10ma. Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra.
- 11va. Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra.
- 12va. Entrega a los dos días calendarios de recepcionada la orden de compra.

### **1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN DE LAS BASES**

Será de S/. 10.00 (Diez con 00/100 Nuevos soles)

### **1.10. BASE LEGAL**

- Ley N° 29951 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2013.
- Ley N° 28411 - Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Directivas del OSCE.
- Código Civil.
- Texto Único Ordenado de la Ley de Contrataciones del Estado aprobado por Decreto Legislativo N° 1017.
- Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por Decreto Supremo N° 184-2008-EF y sus modificatorias.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad , Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente, Ely MYPE DS N° 007-2008-TR
- Reglamento del Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente – Reglamento de la Ley MYPE D.S. N° 008-2008-TR
- Ley N° 27633, Ley de Promoción Temporal del Desarrollo Productivo Nacional.
- D.S. 10-97-SA y su Modificatoria 020-2001 con relación a Disposiciones Sanitarias.
- D.S. N° 004-2011-AG. Reglamento de Inocuidad Alimentaria.
- Ley N° 26842: Ley General de Salud.
- D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control de Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- R.M.N°449-2006/MINSA: "Norma Sanitaria de la Aplicación del Sistema Haccp en la Fabricación de alimentos y Bebidas y toda norma específica y complementaria que aplique a la línea de proceso.

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

**CAPÍTULO II**  
**DEL PROCESO DE SELECCIÓN**

**2.1. CRONOGRAMA DEL PROCESO DE SELECCIÓN <sup>3</sup>**

<b>Etapa</b>	<b>Fecha, hora y lugar</b>
Convocatoria	: 28 de Octubre del 2013
Registro de participantes	: Del: 29 de Octubre Al: 21 de Noviembre
Formulación de Consultas	: Del: 29 de Octubre Al: 05 de Noviembre
Absolución de Consultas	: 06 de Noviembre
Formulación de Observaciones a las Bases	: Del: 07 de Noviembre Al: 13 de Noviembre
Absolución de Observaciones a las Bases	: 14 de Noviembre
Integración de las Bases	: 20 de Noviembre
Presentación de Propuestas	: 28 de Noviembre
* <i>El acto público se realizará en:</i>	Aula de la Solidaridad Av. Alfonso Ugarte N° 825 – Lima a las 10:00 horas
Calificación y Evaluación de Propuestas	: 29 de Noviembre
Otorgamiento de la Buena Pro	: 02 de Diciembre
* <i>El acto público se realizará en:</i>	Aula de la Solidaridad Av. Alfonso Ugarte N° 825 – Lima a las 10:00 horas

**2.2. REGISTRO DE PARTICIPANTES**

El registro de los participantes es gratuito y se realizará en la Oficina de Logística- Área de **Procesos**, sito en Av. Alfonso Ugarte N° 825- Lima 01 (1er piso) en las fechas señaladas en el cronograma, en el horario de 08:00 a 16:00 horas, de acuerdo al **Formato N° 2**.

En el momento del registro, se emitirá la constancia o cargo correspondiente en el que se indicará: número y objeto del proceso, el nombre y firma de la persona que efectuó el registro, así como el día y hora de dicha recepción.

**IMPORTANTE:**

- *Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las Bases, para cuyo efecto deben cancelar el costo de reproducción de las mismas.*

<sup>3</sup> La información del cronograma indicado en las Bases no debe diferir de la información consignada en el cronograma de la ficha del proceso en el SEACE. No obstante, de existir contradicción en esta información, primará el cronograma indicado en la ficha del proceso en el SEACE.

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

Las consultas y observaciones se presentarán por escrito, debidamente fundamentadas, ante la ventanilla de Mesa de Partes de la Entidad (Unidad de Trámite Documentario), sito en Av. Alfonso Ugarte N° 825- Lima 01 ( 1er piso), en las fechas señaladas en el cronograma, en el horario de 08:00 a 16:00 horas, debiendo estar dirigidos al Presidente del Comité Especial de la Licitación Pública N° 0008-2013 (Primera Convocatoria) "Adquisición de Alimentos Personas Para Personas" pudiendo ser remitidas adicionalmente al siguiente correo electrónico: **darmas@sanbartolomé.gob.pe**.

### 2.4. ACTO PÚBLICO DE PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

Las propuestas se presentarán en acto público, en el Aula de Solidaridad, en la fecha y hora señalada en el cronograma. El acto público se realizará con la participación de "NOTARIO"

Se podrá contar con la presencia de un representante del Sistema Nacional de Control, quien participará como veedor y deberá suscribir el acta correspondiente. La no asistencia del mismo no vicia el proceso.

Las propuestas se presentarán en dos (2) sobres cerrados y estarán dirigidas al Comité Especial de la **LICITACIÓN PÚBLICA N° 0008-2013 (Primera Convocatoria) "Adquisición de Alimentos Personas Para Personas"**, conforme al siguiente detalle:

**SOBRE N° 1:** Propuesta Técnica. El sobre será rotulado:

Señores Hospital Nacional Docente Madre Niño – San Bartolomé Av. Alfonso Ugarte N° 825. Lima Cercado Att.: Comité Especial
<b>LICITACIÓN PÚBLICA N° [.....]</b>
<b>Denominación de la convocatoria: [.....]</b>
<b>SOBRE N° 1: PROPUESTA TÉCNICA</b> <b>[NOMBRE / RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR]</b>

**SOBRE N° 2:** Propuesta Económica. El sobre será rotulado:

Señores Hospital Nacional Docente Madre Niño – San Bartolomé Av. Alfonso Ugarte N° 825. Lima Cercado Att.: Comité Especial
<b>LICITACIÓN PÚBLICA N° [.....]</b>
<b>Denominación de la convocatoria: [.....]</b>
<b>SOBRE N° 2: PROPUESTA ECONÓMICA</b> <b>[NOMBRE / RAZÓN SOCIAL DEL POSTOR]</b>

## 2.5. CONTENIDO DE LAS PROPUESTAS

### 2.5.1. SOBRE N° 1 - PROPUESTA TÉCNICA

Se presentará en un original y una copia.

El sobre N° 1 contendrá, además de un índice de documentos<sup>4</sup>, la siguiente documentación:

#### **Documentación de presentación obligatoria:**

- a) Declaración jurada de datos del postor.  
Cuando se trate de Consorcio, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los consorciados. **(Anexo N° 1)**.
- b) Declaración jurada de cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos contenidos en el Capítulo III de la presente sección<sup>5</sup> **(Anexo N° 2)**.
- c) Declaración jurada simple de acuerdo al artículo 42 del Reglamento **(Anexo N° 3)**.  
En el caso de consorcios, cada integrante debe presentar esta declaración jurada, salvo que sea presentada por el representante común del consorcio.
- d) Promesa formal de consorcio, 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° 4)**. La promesa formal de consorcio deberá ser suscrita por cada uno de sus integrantes.  
  
Se presume que el representante común del consorcio se encuentra facultado para actuar en nombre y representación del mismo en todos los actos referidos al proceso de selección, suscripción y ejecución del contrato, con amplias y suficientes facultades.
- e) Declaración Jurada de Presentación, de compromiso de plazo de entrega y vigencia Mínima del Producto - **(Anexo N° 05)**.
- f) Declaración Jurada de Compromiso de Canje por Defectos y/o Reposición por Vicios Ocultos del Producto a suministrarse – **(Anexo N° 06)**
- g) Copia simple de Resolución Directoral de validación y habilitación técnico oficial del plan HACCP para camal y central de cortes aprobado por DIGESA **(ítem 1 y 6)**.
- h) Copia simple de Resolución Directoral de validación y habilitación técnico oficial del plan HACCP aprobado por DIGESA **(ítem 3)**.
- i) Copia simple del Certificado de Registro Sanitario del producto **(ítem 2, 3)** expedido por la DIGESA. Vigente a la fecha de presentación de propuestas, expedido por el Ministerio de Salud (DIGESA). Los datos expresados en la oferta presentada, deben coincidir con los datos indicados en el Registro Sanitario del producto ofertado. Para productos importados deberá estar a nombre de la empresa postora o de lo contrario presentar certificados de origen. Para el caso de empresas distribuidoras de productos nacionales, podrán presentar copia simple del Registro Sanitario del fabricante con su respectiva Carta de Representación a nombre del postor. No se aceptarán expedientes en trámite.

<sup>4</sup> La omisión del índice no descalifica la propuesta, ya que su presentación no tiene incidencia en el objeto de la convocatoria.

<sup>5</sup> El Comité Especial debe determinar al elaborar las Bases si solo bastará la presentación de una declaración jurada para acreditar el cumplimiento de los requerimientos técnicos mínimos o, de lo contrario, si será necesario que lo declarado se encuentre respaldado con la presentación de algún otro documento (tales como: folletos, instructivos, catálogos o similares), en cuyo caso, deberá precisar dicha información en el listado de documentación de presentación obligatoria del numeral 2.5.1 de la sección específica de las Bases.

Debiendo presentar para los ítems 1 y 6 copia simple de Autorización Sanitaria otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, vigente a la fecha de presentación de propuestas.

- j) Copia simple del Certificado de Inspección Sanitaria de Lima y Callao vigente, expedido por el lugar de Beneficio o Certificado de Procedencia para el expendio de productos hidrobiológicos, para Los **Ítems N° 4 e Ítem 5**, en salvaguarda de la Salud pública y en estricta sujeción a lo dispuesto por la ley general de salud N° 26842 y el Reglamento sobre vigilancia y control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante decreto supremo N° 0097-98-SA y demás disposiciones higiénico sanitarias.
- k) Copia simple de la Habilitación Sanitaria de Establecimientos de Alimentos vigente a la fecha de presentación de propuestas, emitido por DIGESA. Para los **Ítems N° 2, 3**.
- l) Declaración jurada de almacenamiento, conservación y transporte que conserve la cadena de frío (**Ítem 1, 4, 5 y 6**), para lo cual el postor deberá adjuntar copia simple de la Tarjeta de Propiedad del Transporte Frigorífico y/o contrato de alquiler, según (**Anexo N° 07**)
- m) Declaración jurada de almacenamiento, conservación y transporte (**Ítem 2, 3 y Paquete N° 07, 08**), para lo cual el postor deberá adjuntar copia simple de la Tarjeta de Propiedad del Transporte y/o contrato de alquiler, según (**Anexo N° 08**) en cumplimiento del Título V Del Almacenamiento Y Transporte – Capítulo II Del Transporte del Reglamento de Vigilancia y Control de Alimentos y bebidas.
- n) Para el caso de empresas distribuidoras de productos nacionales, podrán presentar copia simple del Registro Sanitario del fabricante con su respectiva Carta de Representación a nombre del postor. No se aceptarán expedientes en trámite.
- o) Copia simple de Autorización Sanitaria del fabricante otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, vigente a la fecha de presentación de propuestas. (**ítem 1,4,5,6**)

Para el caso de las empresas distribuidoras de productos nacionales, podrá presentar copia simple de la autorización sanitaria del fabricante con su respectiva carta de presentación a nombre del postor.

**IMPORTANTE:**

- *La omisión de alguno de los documentos enunciados acarreará la no admisión de la propuesta, sin perjuicio de lo señalado en el artículo 68 del Reglamento.*

**Documentación de presentación facultativa:**

- a) **Factor Experiencia del Postor:** Copia simple de contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad por la prestación efectuada; o comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente. Adicionalmente, para acreditar experiencia adquirida en consorcio, deberá presentarse copia simple de la promesa formal de consorcio o el contrato de consorcio.

Ítem N° 01: **Carne de Res sin hueso:** guiso, bisteck, molida, cuadril.

Ítem N° 02: **Leche Fresca Entera:** Leche evaporada en tarro, bolsa o tetra pack; Leche en Polvo,

Ítem N° 03: **Pan Francés:** Pan Colisa, Pan Tolete, Pan Integral, Pan de Molde, Pan de camote, Pan de yema.

Ítem N° 04: **Pez Espada en Filete:** Cualquier tipo de pescado, en filete.

Ítem N° 05: **Perico en Filete:** Cualquier TIPO DE pescado en filete

Ítem N° 06: **Pierna Muslo de Pollo:** Pollo con menudencia, pollo sin menudencia, pechuga, pierna muslo, pierna encuentro, pierna, muslo.

**Paquete Verduras:** Todo tipo de verduras frescas

**Paquete Frutas:** Todo tipo de Frutas Frescas.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben presentar el Anexo N° 9 referido a la Experiencia del Postor.

- b) Cumplimiento de la Prestación, Se evaluará el nivel de cumplimiento del postor, respecto de los contratos presentados para acreditar la experiencia del postor, en función al número de constancias de prestación presentadas.

Mediante la presentación de un máximo de veinte (20) constancias de prestación o cualquier otro documento que, independientemente de su denominación, indique, como mínimo, lo siguiente:

1. La identificación del contrato u orden de compra, indicando como mínimo su objeto.
2. El monto correspondiente; esto es, el importe total al que asciende el contrato, comprendiendo las variaciones por adicionales, reducciones, reajustes, etc., que se hubieran aplicado durante la ejecución contractual.

Las penalidades en que hubiera incurrido el contratista durante la ejecución de dicho contrato.

**IMPORTANTE:**

- *En caso exista contradicción entre la información presentada en la propuesta técnica, la propuesta será descalificada.*

**2.5.2. SOBRE N° 2 - PROPUESTA ECONÓMICA<sup>6</sup>**

El Sobre N° 2 deberá contener la siguiente información obligatoria:

Oferta económica expresada en la moneda del valor referencial y el detalle de precios unitarios. **(Anexo N° 10).**

El monto total de la propuesta económica y los subtotales que lo componen deberán ser expresados con dos decimales. Los precios unitarios podrán ser expresados con más de dos decimales.

**IMPORTANTE:**

- *La admisión de la propuesta económica que presenten los postores dependerá de si aquella se encuentra dentro los márgenes establecidos en el artículo 33 de la Ley y el artículo 39 de su Reglamento.*
- *En caso la información contenida en la propuesta económica difiera de la información contenida en la propuesta técnica, la propuesta económica será descalificada.*

**2.6. DETERMINACIÓN DEL PUNTAJE TOTAL**

Una vez evaluadas las propuestas técnica y económica se procederá a determinar el puntaje total de las mismas.

El puntaje total de las propuestas será el promedio ponderado de ambas evaluaciones, obtenido de la siguiente fórmula:

$$PTP_i = c_1 PT_i + c_2 PE_i$$

---

<sup>6</sup> De acuerdo con el artículo 63 del Reglamento la propuesta económica solo se presentará en original.

Donde:

PTP<sub>i</sub> = Puntaje total del postor i  
PT<sub>i</sub> = Puntaje por evaluación técnica del postor i  
PE<sub>i</sub> = Puntaje por evaluación económica del postor i

**Se aplicará las siguientes ponderaciones:**

c1 = Coeficiente de ponderación para la evaluación técnica. = **0.70**  
c2 = Coeficiente de ponderación para la evaluación económica. = **0.30**

Donde:  $c1 + c2 = 1.00$

## 2.7. REQUISITOS PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

El postor ganador de la buena pro deberá presentar los siguientes documentos para suscribir el contrato:

- a) Constancia vigente de no estar inhabilitado para contratar con el Estado.
- b) Garantía de fiel cumplimiento del contrato. **CARTA FIANZA**
- c) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso. **CARTA FIANZA**
- d) Garantía por el monto diferencial de la propuesta, de ser el caso. **CARTA FIANZA**
- e) Contrato de consorcio con firmas legalizadas de los integrantes, de ser el caso.
- f) Código de cuenta interbancario (CCI).
- g) Traducción oficial efectuada por traductor público juramentado de todos los documentos de la propuesta presentados en idioma extranjero que fueron acompañados de traducción certificada, de ser el caso.
- h) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- i) Correo electrónico para notificar la orden de compra, en el caso que habiendo sido convocado el proceso por relación de ítems, el valor referencial del ítem adjudicado corresponda al proceso de Adjudicación de Menor Cuantía, de ser el caso.
- j) Copia de DNI del Representante Legal.
- k) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa.
- l) Copia de la constitución de la empresa y sus modificatorias debidamente actualizado.
- m) Copia del RUC de la empresa.

### **IMPORTANTE:**

- *La Entidad no podrá exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para la suscripción del contrato.*

## 2.8. PLAZO PARA LA SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

El postor ganador de la buena pro, sin mediar citación alguna por parte de la Entidad, deberá presentar toda la documentación prevista para la suscripción del contrato dentro del plazo de siete (7) días hábiles, contados a partir del día siguiente de consentida la buena pro. Asimismo, dentro de los tres (3) días hábiles siguientes a la presentación de dicha documentación, deberá concurrir ante la Entidad para suscribir el contrato.

La citada documentación deberá ser presentada en la Oficina de Logística - área de contratos, Av. Alfonso Ugarte N° 825.

## 2.9. FORMA DE PAGO

La Entidad deberá realizar el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGOS PERIÓDICOS.**

De acuerdo con el artículo 176 del Reglamento, para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad deberá contar con la siguiente documentación:

- Recepción Unidad de Almacén Central - Logística.
- Conformidad de la prestación efectuada, por el Usuario el Servicio de Nutrición y Dietética mediante una Acta e Conformidad.
- Factura (Original, Sunat y copia).
- Guías de Remisión (Original y copias)

#### **2.10. PLAZO PARA EL PAGO**

La Entidad debe efectuar el pago dentro de los quince (15) días calendario siguiente al otorgamiento de la conformidad respectiva, siempre que se verifiquen las demás condiciones establecidas en el contrato.

#### **2.11. REAJUSTE DE LOS PAGOS**

Debido a que el contrato será de ejecución periódica continuada, pactado en moneda nacional se considerara la fórmula de reajuste de los pagos que correspondan al contratista, conforme a la variación del índice de precios al consumidor que establece el Instituto Nacional de Estadística e Informática INEI, correspondiente al mes en que debe efectuarse el pago.

**CAPÍTULO III**  
**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS**

N°	Descripción	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad	ESPECIFICACIONES TECNICAS
01	Carne de res sin hueso	Kl	Bolsa	7209	<p><b>Descripción :</b> Carne de res Tapa , bola de lomo, cadera deshuesada , porcionado de la siguiente manera :                      Para preparación de Guisos, peso aproximado de 100 a 110 Gramos.                      Bistec peso aproximado de 110 a 120 gramos                      Corte para preparación de lomo saltado</p> <p><b>Presentación:</b> Bolsa de polietileno gruesa transparente con procedimiento de empaque al vacío, cada bolsa deberá tener 100 unidades trozadas de carne , según el requerimiento solicitado.</p> <p>Registro Sanitario : Vigente                      Fecha Vencimiento :</p> <p><b>Características físicas :</b>                      Color rojo subido, olor característico , textura elástica y firme, superficie brillante y húmeda</p> <p><b>Característica del Rotulado:</b> La bolsa debe indicar claramente la marca de la empresa fecha de vencimiento</p> <p><b>Transporte:</b> En vehículo frigorífico y en jabas de plástico.</p>
02	Leche fresca entera	Lt	Tetra pak	21600	<p><b>Descripción :</b> Leche fresca pura de vaca ,ultra pasteurizada, sin preservantes, enriquecida con A, C y D</p> <p><b>Presentación :</b> Tetra pak de 1 litro</p> <p><b>Características Físicas:</b> Color, olor y sabor característico del producto.</p> <p><b>Registro sanitario :</b> Vigente  <b>Fecha de vencimiento :</b> 06 meses</p> <p><b>Característica del Rotulado :</b>                      La etiqueta debe indicar claramente nombre del producto, marca del producto, Autorización sanitaria, Fecha vencimiento, Ingredientes, Contenido nutricional, Peso neto , dirección del productor o envasador.</p> <p><b>Transporte :</b> Vehículo para transporte de alimentos secos.</p>
03	Pan Francés	Unidades	Jabas	217540	<p><b>Descripción:</b>                      Tipo francés , sin bromato, sin restos de hollín , libre de impurezas o cuerpos extraños a su naturaleza, libre de hongos e insectos, además , carecer de olores húmedos que difieran de sus características organolépticas.</p> <p><b>Autorización Sanitaria de planta :</b> Vigente.</p> <p><b>Presentación:</b> jabas de plástico con tapa o canastas con tapa.</p> <p><b>Características organolépticas:</b>                      Color, olor y sabor característico, tamaño uniforme.</p> <p><b>Transporte:</b> Camión cerrado para transporte de alimentos.</p>

**Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé**  
**Licitación Pública N° 0008-2013 (Primera Convocatoria)**

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS"

04	Pescado Espada en Filete	Kg.	Jabas	2250	<p><b>Descripción:</b> Pescado ESPADA en filetes limpios, libres de Materias extrañas, huesos y espinas. Color de Acuerdo a la especie, olor suave a pescado, sabor característico de la especie.</p> <p><b>Presentación:</b> Jabas plásticas limpias.</p> <p><b>Características Organolépticas:</b> Color: Característico. Textura : de la carne firme , resistente y elástica a la presión digital Olor: marino interno y externo. <b>Transporte:</b> Vehículo Frigorífico</p>
05	Pescado Perico Filete	Kg.	Jabas	2250	<p><b>Descripción:</b> Pescado PERICO en filetes limpios, libres de Materias extrañas, huesos y espinas. Color de Acuerdo a la especie, olor suave a pescado, sabor característico de la especie.</p> <p><b>Presentación:</b> Jabas plásticas limpias. Certificación Oficial Sanitaria y de calidad del producto: Emitido por SANIPES.</p> <p><b>Características Organolépticas:</b> <b>Color característico.</b> Textura : de la carne firme , resistente y elástica a la presión digital Olor: a marino interno y externo. <b>Transporte:</b> Vehículo Frigorífico en jabas de plástico.</p>
06	Pollo ( Pierna muslo )	Kg.	Bolsa	13520	<p><b>Descripción :</b> Tipo fresco , pierna muslo, textura firme al tacto, sin magulladuras, sin laceraciones en la piel. Peso de cada pierna aproximadamente 350 gr. con una Variación de +/- 10 gramos.</p> <p><b>Presentación</b> Bolsa de polietileno y Jabas de Plástico Certificado Sanitario de producto terminado : Firmando por un veterinario</p> <p><b>Fecha de vencimiento</b> <b>Características organolépticas</b> Color, olor y sabor característico. <b>Transporte:</b> Vehículo Frigorífico en jabas de plástico.</p>

**PAQUETE N° 7: VERDURAS VARIADAS**

N°	Descripción	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad	ESPECIFICACIONES TECNICAS
01	Acelga	Kl	Jabas	12	<p><b>Descripción:</b> Acelga fresca, hojas limpias enteras y sanas de 10 a 12 hojas por manojo o atado, tamaño de hoja de 35 a 40 cm, libre de residuos, tierra, productos químicos de 1era calidad.</p> <p><b>Presentación:</b> Manojos empacados en papel film transparente, transportados en jabas de plástico.</p> <p><b>Características organolépticas:</b> Color verde hoja, olor característico a fresco, sabor característico.</p> <p><b>Transporte:</b> Camión cerrado para transporte de alimentos frescos, sobre tarimas.</p>
02	Ají amarillo	Kl	Bolsas	480	<p><b>Descripción:</b> Ají verde fresco, de longitud entre 10 a 12 cm enteros y sanos, variedad 1era. calidad, libre de hongos mohos ni inicios de putrefacción maltrato o descomposición .</p> <p><b>Presentación:</b> En bolsas de polietileno para facilitar su transporte, manipuleo almacenamiento y empleo.</p> <p><b>Características organolépticas:</b> Color olor y sabor característico.</p> <p><b>Transporte:</b> Camión cerrado para transporte de alimentos frescos. Sobre tarimas</p>
03	Ajo entero	Kl.	Bolsa	720	<p><b>Descripción:</b> Ajo entero pelado a mano sin remojar, tamaño uniforme.</p> <p><b>Presentación:</b> En bolsa de polietileno transparente para facilitar su transporte, manipuleo almacenamiento y empleo , capacidad de 1 kilo .</p> <p><b>Características organolépticas:</b> Color, olor y sabor característico</p> <p><b>Transporte:</b> Camión cerrado para transporte de alimentos frescos, sobre tarimas.</p>
04	Ajo chino	Kl	Jabas	24	<p><b>Descripción:</b> Vegetal fresco en forma de Cinta de color verde hoja , tamaño aproximado de de 15 a 25 cm de largo</p> <p><b>Presentación:</b> Envuelto en papel film para facilitar su transporte, manipuleo almacenamiento y empleo</p> <p><b>Características Organolépticas:</b> Color olor y sabor característico del producto entre ajo y cebollas</p> <p><b>Transporte:</b> Vehículo cerrado para transporte de alimentos frescos, sobre tarimas</p>

**Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé**  
**Licitación Pública N° 0008-2013 (Primera Convocatoria)**  
 "ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS"

N°	Descripción	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad	ESPECIFICACIONES TECNICAS
05	Albahaca	Kl	Papel film	48	<p><b>Descripción:</b> Albahaca con hojas frescas de buen tamaño ramas tiernas, buen aroma y sabor fuerte , longitud de 30 cm , limpias enteras , sanas , libre de residuos de productos químicos . de 1era calidad.</p> <p><b>Presentación :</b> Atado empacado en papel film transparente ,transportado en jabas de plástico</p> <p><b>Características organolépticas :</b> Color verde hoja , olor característico a fresco , sabor fuerte característico .</p> <p><b>Transporte :</b> Vehículo cerrado para transporte de alimentos frescos, sobre tarimas</p>
06	Apio	Kl	Jabas	980	<p><b>Descripción:</b> Apio de hojas frescas limpias y sanas , grado de madurez optimo hoja de 35 a 50 cm , de primera calidad calidad debidamente seleccionado</p> <p><b>Presentación :</b> En jabas de plástico</p> <p><b>Características organolépticas :</b> Color verde hoja , olor característico a fresco</p> <p><b>Transporte :</b> Vehículo cerrado para transporte de alimentos frescos, sobre tarimas</p>
07	Alverja verde en vaina	Kl	Jabas	1680	<p><b>Descripción :</b> Alverja verde en vaina , de color verde claro , tamaño del grano 1 cm , no dañadas sin signos de putrefacción, 1 era calidad.</p> <p><b>Presentación :</b> En jabas de plástico</p> <p><b>Características organolépticas :</b> Color verde claro , olor característico a fresco , sabor característico .</p> <p><b>Transporte :</b> Vehículo cerrado para transporte de alimentos frescos, sobre tarimas</p>
08	Berenjena	Kl	Jabas	260	<p><b>Descripción:</b> Baya alargada o globosa , de color negro- morado tamaño aproximado entre 20 a 25 cm de primera calidad</p> <p><b>Presentación :</b> En jabas de plástico</p> <p><b>Características organolépticas :</b> Color negro morado , olor característico</p> <p><b>Transporte :</b> Vehículo cerrado para transporte de alimentos frescos, sobre tarimas.</p>
09	Betarraga	Kl	Jabas	384	<p><b>Descripción:</b> Raíces redondas sin hojas de color rojo oscuro en el interior , de primera calidad , tamaño aproximado entre 8 a 10 cm , peso aproximado de 200 gramos .</p> <p><b>Presentación:</b> En jabas de plástico</p> <p><b>Características organolépticas :</b> Color rojo oscuro , olor característico.</p> <p><b>Transporte :</b> Camión cerrado para transporte de alimentos frescos, sobre tarimas.</p>

**Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé**  
**Licitación Pública N° 0008-2013 (Primera Convocatoria)**

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS"

N°	Descripción	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad	ESPECIFICACIONES TECNICAS
10	Brócoli	Kl	Jabas	384	<p><b>Descripción:</b> Verdura de cabeza floral de color verde limpia, fresca entera sana libre de mohos, peso aproximado sin hojas de 600 a 800 gramos.</p> <p><b>Presentación :</b> Jaba de plástico</p> <p><b>Características Organolépticas</b> Color, olor y sabor característicos</p> <p><b>Transporte:</b> En Camión cerrado para transporte de alimentos frescos, sobre tarimas.</p>
11	Caigua	Kl	Bolsas	260	<p><b>Descripción :</b> Variedad criolla y serrana fruto de color verde claro Tamaño entre 15 a 20 cm , limpios frescos enteros y sanos</p> <p><b>Presentación :</b> En Bolsas de polietileno gruesa .</p> <p><b>Características organolépticas :</b> Color, olor y sabor característicos</p> <p><b>Transporte :</b> En Vehículo cerrado para transporte de alimentos sobre tarimas.</p>
12	Camote	Kl	Sacos	840	<p><b>Descripción :</b> Camote amarillo fresco tamaño grande de 1era calidad , peso aproximado de cada uno 200 gramos .</p> <p><b>Presentación :</b> En Sacos de polietileno tejido</p> <p><b>Características organolépticas :</b> Color, olor y sabor característicos</p> <p><b>Transporte :</b> En Vehículo cerrado para transporte de alimentos fresco, sobre tarimas</p>
13	Cebolla china	Kl	Papel film	192	<p><b>Descripción :</b> Bulbos de primera calidad , limpios, frescos enteros, sanos y maduros , de tamaño uniforme.</p> <p><b>Presentación :</b> Atado envuelto en papel film</p> <p><b>Características organolépticas :</b> Color olor y sabor característico.</p> <p><b>Transporte :</b> En Camión cerrado para transporte de alimentos fresco, sobre tarimas.</p>
14	Cebolla de cabeza	Kl	Saco	9000	<p><b>Descripción :</b> Bulbos grandes de diámetro de 10 cm . como mínimo de primera calidad , limpios, frescos enteros, sanos</p> <p><b>Presentación:</b> Sacos de polipropileno tejido.</p> <p><b>Características organolépticas :</b> Color olor y sabor característico.</p> <p><b>Transporte :</b> En Camión cerrado para transporte de alimentos fresco, sobre tarimas.</p>
15	Choclo entero	Kl	Sacos	1200	<p><b>Descripción :</b> Mazorcas con granos de primera calidad , grano lechoso , tamaño de 40 cm con panca, tamaño de la mazorca 25 cm aproximadamente.</p> <p><b>Presentación:</b> En jabas de plástico</p> <p><b>Características organolépticas :</b> Color olor y sabor característico</p> <p><b>Transporte :</b> En vehículo cerrado para transporte de alimentos fresco, sobre tarimas</p>
16	Col china	Kl	Papel film	48	<p><b>Descripción :</b> Hojas de tamaño entre 25 a 30 cm de longitud de primera calidad , limpias frescos enteras, sanas , y maduras , de tamaño uniforme</p> <p><b>Presentación:</b> Atado envuelto en papel film.</p> <p><b>Características organolépticas :</b> Color olor y sabor característico</p> <p><b>Transporte:</b> En vehículo cerrado para transporte de alimentos frescos, sobre tarimas.</p>

**Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé**  
**Licitación Pública N° 0008-2013 (Primera Convocatoria)**  
**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS"**

N°	Descripción	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad	ESPECIFICACIONES TECNICAS
17	Col corazón	Kl	Jabas	192	<p><b>Descripción :</b> Col corazón limpia fresca , sana y madura , peso aproximado 1 ½ kilo</p> <p><b>Presentación :</b> En jabas plásticas</p> <p><b>Características organolépticas :</b> Color olor y sabor característico</p> <p><b>Transporte :</b> En vehículo cerrado para transporte de alimentos frescos</p>
18	Coliflor	Kl	Jabas	960	<p><b>Descripción :</b> Coliflor crespas de Cabeza limpia sin hojas , fresca , sana y madura , peso aproximado 1 ½ kilo .</p> <p><b>Presentación :</b> En jabas plásticas .</p> <p><b>Características organolépticas :</b> Color olor y sabor característico.</p> <p><b>Transporte :</b> En vehículo cerrado para transporte de alimentos frescos, sobre tarimas.</p>
19	Culantro	Kl	Papel film	240	<p><b>Descripción :</b> Hojas verdes de primera calidad , limpios, frescos enteros, sanos y maduros , de tamaño uniforme.</p> <p><b>Presentación :</b> Atado envuelto en papel film</p> <p><b>Características organolépticas :</b> Color olor y sabor característico.</p> <p><b>Transporte :</b> En Vehículo cerrado para transporte de alimentos fresco, sobre tarimas</p>
20	Espinaca	Kl	Papel film	480	<p><b>Descripción :</b> Hojas verdes de primera calidad , limpios, frescos enteros, sanos y maduros , de tamaño uniforme aproximadamente de 30 a 40 cm</p> <p><b>Presentación :</b> Atado envuelto en papel film</p> <p><b>Características organolépticas :</b> Color olor y sabor característico.</p> <p><b>Descripción :</b> Hojas verdes de primera calidad , limpios, frescos enteros, sanos y maduros , de tamaño uniforme aproximadamente de 30 a 40 cm</p> <p><b>Presentación :</b> Atado envuelto en papel film</p> <p><b>Características organolépticas :</b> Color olor y sabor característico</p> <p><b>Transporte :</b> En Vehículo cerrado para transporte de alimentos fresco, sobre tarimas</p>
21	Frejol chino	Kl	Papel kraf	192	<p><b>Descripción :</b> Brote germinado de la soya de 1era calidad , limpio, fresco entero y sano libre de residuos químicos.</p> <p><b>Presentación :</b> Envuelto en Papel kraf</p> <p><b>Características físicas :</b> Color, olor característico del producto.</p> <p><b>Transporte :</b> Vehículo para transporte de alimentos frescos.</p>
22	Huacatay	Kl	Papel film	72	<p><b>Descripción :</b> Hojas verdes de primera calidad , limpios, frescos enteros, sanos y maduros , de tamaño uniforme</p> <p><b>Presentación :</b> Atado envuelto en papel film</p> <p><b>Características organolépticas :</b> Color olor y sabor característico</p> <p><b>Transporte :</b> En Vehículo cerrado para transporte de alimentos fresco sobre tarimas</p>

**Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé**  
**Licitación Pública N° 0008-2013 (Primera Convocatoria)**  
**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS"**

Nº	Descripción	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad	ESPECIFICACIONES TECNICAS
23	Hierba buena	Kl	Papel film	48	<p><b>Descripción :</b> Hojas verdes de primera calidad , limpios, frescos enteros, sanos y maduros , de tamaño uniforme</p> <p><b>Presentación :</b> Atado envuelto en papel film</p> <p><b>Características organolépticas :</b> Color olor y sabor característico</p> <p><b>Transporte :</b> En Vehículo cerrado para transporte de alimentos fresco, sobre tarimas</p>
24	kion	Kl	Bolsa	48	<p><b>Descripción :</b> Tallo de jengibre , grueso carnosos , tamaño aproximado 10 cm</p> <p><b>Presentación :</b> En bolsa de polietileno capacidad 1 kilo</p> <p><b>Características Físicas:</b> Color, olor y sabor característico del producto.</p> <p><b>Transporte :</b> En vehículo para transporte de alimentos frescos sobre tarimas</p>
25	Lechuga orgánica	Kl	Bolsa	720	<p><b>Descripción :</b> Hojas verdes de primera calidad , limpios, frescos enteros, sanos y maduros , de tamaño uniforme hojas de aproximadamente de 20 a 25 cm</p> <p><b>Presentación :</b> Embasada en bolsas</p> <p><b>Características organolépticas :</b> Color olor y sabor característico</p> <p><b>Transporte :</b> En Vehículo cerrado para transporte de alimentos fresco, sobre tarimas</p>
26	Limón	Kl	Jabas	960	<p><b>Descripción:</b> Tamaño grande, jugoso, color verde, olor y sabor característicos., Tamaño uniforme, cáscara delgada.</p> <p><b>Presentación :</b> Jabas de plástico</p> <p><b>Características organolépticas :</b> Color olor y sabor característico</p> <p><b>Transporte :</b> En Vehículo cerrado para transporte de alimentos fresco sobre tarimas</p>
27	Nabo	Kg.	Jabas	900	<p><b>Descripción:</b> Hortaliza de primera y muy buena calidad, fresca, tierna, limpia, sana y uniforme. Peso aproximado de 200 a 300 gr.</p> <p><b>Presentación:</b> Jabas de Plástico</p> <p><b>Características Organolépticas:</b> Color, olor y sabor característicos.</p> <p><b>Transporte:</b> Camión cerrado para transporte de alimentos frescos sobre tarimas.</p>
28	Olluco	Kg.	Bolas de polietileno	1200	<p><b>Descripción:</b> Tubérculo De primera y muy buena calidad, picado en juliana, 4 a 5 cm de largo no debe tener residuos de productos químicos, i moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, ó descomposición</p> <p><b>Presentación:</b> Bolas de polietileno</p> <p><b>Características organolépticas:</b> Color, olor, sabor característico.</p> <p><b>Transporte:</b> Camión cerrado para transporte de alimentos frescos, sobre tarimas</p>
29	Pacchoy	Kg.	Atados	192	<p><b>Descripción.:</b> Hojas y tallos verdes, limpias, frescas, enteras y sanas, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial; en forma especial su presentación debe ser grande y uniforme, no debe tener residuos de productos de químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, ó descomposición. Deben tener un tamaño de 20 a 25 cm.</p> <p><b>Presentación:</b> Atados envueltos en papel film .con</p>

**Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé**  
**Licitación Pública N° 0008-2013 (Primera Convocatoria)**

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS"

					<p>peso aprox. De 1.5 Kg.  <b>Características Organolépticas:</b>  Color, olor, sabor, característico.  <b>Transporte:</b> Camión cerrado para transporte de alimentos frescos, sobre tarimas.</p>
30	Palta Fuerte	Kg.	Cajón	480	<p><b>Descripción:</b> Palta Fuerte sin abolladuras, tamaño Uniforme: 200 a 220 gr.  <b>Presentación:</b> Cajón de Madera o cartón resistentes a la manipulación.  <b>Características organolépticas:</b>  Color olor y sabor característicos  <b>Transporte:</b> Camión cerrado para transporte de alimentos frescos sobre tarimas.</p>
31	Papa Rosada	Kg.	Sacos	18200	<p><b>Descripción:</b> Tipo rosada, de primera y muy buena calidad Tamaño uniforme redondeados . Exenta de sabores extraños y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc). presencia de gusanos y sin agujeros.  <b>Tamaño:</b> 250 a 350 gr.  <b>Presentación:</b> Sacos de polipropileno tejido  <b>Características Organolépticas:</b>  fresco, color, olor y sabor característicos.  <b>Transporte:</b> Camión cerrado para transporte de alimentos frescos sobre tarimas</p>
32	Pepinillo	Kg.	Jabas	380	<p><b>Descripción</b> Hortaliza, madura y semi madura, firme al tacto, superficie integra, aspecto limpio, libre de impureza ,polvo ni rajaduras ,ni golpes en su superficie, no estar atacado por insectos., peso aprox. 300 gr, tamaño uniforme.  <b>Presentación:</b> Jabas de plástico  <b>Característica Organolépticas:</b>  color, olor y sabor característicos.  <b>Transporte:</b> Camión cerrado para transporte de alimentos frescos. sobre tarimas.</p>
33	Perejil	Kg.	Atados	52	<p><b>Descripción:</b> Hierba aromática, limpio, fresco, entero y sano, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial; su tallo debe ser grande y uniforme, no debe tener residuos de productos químicos, ni mohos.  Los atados deben tener un tamaño aproximado de 20 a 25 cm.  <b>Presentación:</b>  Atados en empaque con papel film para alimentos x kilos.  <b>Características Organolépticas:</b>  Color verde hoja, olor y sabor característico.  <b>Transporte:</b> Camión cerrado para transporte de alimentos frescos. sobre tarimas.</p>
34	Pimiento Rojo	Kg.	Jabas	900	<p><b>Descripción:</b> Morrón rojo, primera calidad, buen tamaño, limpio, fresco, entero y sano, debiendo ser su grado de madurez óptima, residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, ó descomposición.  <b>Tamaño del fruto de 10 a 15 cm.</b>  <b>Presentación:</b> x kilos en jabas de plástico.  <b>Características organolépticas:</b>  color, olor y sabor característico  <b>Transporte:</b> Camión cerrado para transporte de alimentos frescos. sobre tarimas</p>
	Poroto	Kg.	Jabas	1000	<p><b>Descripción:</b> Verdura de primera calidad, limpia, fresca, entera y sana, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, ó descomposición.</p>

**Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé**  
**Licitación Pública N° 0008-2013 (Primera Convocatoria)**

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS"

35					<p>Tamaño de producto de 40 a 45 cm. como promedio, Tamaño uniforme.</p> <p><b>Presentación:</b> Jabas Plásticas para transporte de alimentos</p> <p><b>Características Organolépticas:</b> color, olor y sabor característicos.</p> <p><b>Transporte:</b> Camión cerrado para transporte de alimentos frescos. sobre tarimas</p>
36	Rabanito	Kg.	Jaba	190	<p><b>Descripción:</b> Hortaliza limpia, fresca, entera y sana, debiendo ser su grado de madurez óptimo, grande y uniforme, sin hojas, sin residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, ó descomposición.</p> <p><b>Presentación:</b> Jabas de plástico</p> <p><b>Características organolépticas:</b> Color, olor y sabor característicos.</p> <p><b>Transporte:</b> Camión cerrado para transporte de alimentos secos. sobre tarimas.</p>
37	Rocoto	Kg.	Jaba	420	<p><b>Descripción:</b> Fruto de primera calidad, limpio, fresco, enteros y sanos, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, ó descomposición,</p> <p><b>Presentación :</b> jaba de plástico.</p> <p><b>Característica organolépticas:</b> Color, olor y sabor característico, tamaño uniforme.</p> <p><b>Transporte:</b> Camión cerrado para transporte de alimentos frescos. sobre tarimas.</p>
38	Romero	Kg.	Atados	24	<p><b>Descripción:</b> Hierba aromática, limpio, fresco, entero y sano, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial; su tallo debe ser grande y uniforme, no debe tener residuos de productos químicos, ni mohos.</p> <p>Los atados deben tener un tamaño aproximado de 20 a 25 cm.</p> <p><b>Presentación</b> Atados en empaque de polyfilm para alimentos.</p> <p><b>Características Organolépticas:</b> Color verde hoja, olor y sabor característico.</p> <p><b>Transporte:</b> Camión cerrado para transporte de alimentos frescos. sobre tarimas</p>
39	Tomillo	Kg	Atados	12	<p><b>Descripción:</b> Hierba aromática, limpio, fresco, entero y sano, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial; su tallo debe ser mediano y uniforme, no debe tener residuos de productos químicos, ni mohos.</p> <p>Los atados deben tener un tamaño aproximado de 13 a 15 cm.</p> <p><b>Presentación</b> Atados en empaque de polyfilm para alimentos.</p> <p><b>Características Organolépticas:</b> Color verde hoja, olor y sabor característico.</p> <p><b>Transporte:</b> Camión cerrado para transporte de alimentos frescos. sobre tarimas</p>
40	Tomate	Kg.	Caja	4800	<p><b>Descripción</b> Fruto o baya de forma redonda, achatada o alargada; de pulpa tierna de primera calidad, limpio, fresco, entero y sano, sin residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato,</p>

**Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé**  
**Licitación Pública N° 0008-2013 (Primera Convocatoria)**

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS"

					<p>ó descomposición. Tamaño del fruto de 6 cm. de longitud, no muy maduros.</p> <p><b>Presentación:</b> Caja de madera</p> <p><b>Características organolépticas:</b>          Color rojo, rosado, amarillo o verde (rojo más común).          Sabor y olor característico.</p> <p><b>Transporte:</b> Camión cerrado para transporte de alimentos frescos. sobre tarimas.</p>
41	Vainitas	Kg.	Jabas	300	<p><b>Descripción:</b>          Hortaliza de primera calidad, limpia, fresca, entera y sana, sin residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, ó descomposición.</p> <p><b>Presentación:</b> jabas de plástico.</p> <p><b>Características Organolépticas</b>          Color, Sabor y olor característicos.</p> <p><b>Transporte:</b> Camión cerrado para transporte de alimentos frescos. sobre tarimas</p>
42	Yuca	Kg.	Sacos	816	<p><b>Descripción</b>          Raíz de primera calidad y contenido de harina un 80 %, limpia, frescas, entera y sana, sin residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, ó descomposición.          El tamaño de la yuca debe ser de 35 a 40 cm. de longitud y con diámetro de 10 a 15 cm., no muy maduros.</p> <p><b>Procedencia:</b> Nacional</p> <p><b>Presentación:</b>          Sacos de polipropileno tejido</p> <p><b>Características Organolépticas.</b>          Color, olor y sabor característicos.</p> <p><b>Transporte:</b> Camión cerrado para transporte de alimentos frescos. sobre tarimas</p>
43	Zanahoria	Kg.	Sacos	3 120	<p><b>Descripción</b>          Raíz de primera calidad, el fruto debe ser 15 cm. de longitud, limpia, fresca, entera y sana, madura, sin residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, ó descomposición.</p> <p><b>Presentación:</b> Jabas de plástico</p> <p><b>Características organolépticas:</b>          Color: Anaranjado          Sabor y olor característico.</p> <p><b>Transporte:</b> Camión cerrado para transporte de alimentos frescos. sobre tarimas.</p>
44	Zapallito Italiano	Kg.	Jabas	520	<p><b>Descripción:</b>          Calabacín, fruto primera calidad, maduro, limpios, frescos, enteros y sanos, y uniforme, sin residuos de productos de químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, ó descomposición.</p> <p><b>Presentación:</b>          Jabas de plástico.</p> <p><b>Características organolépticas</b>          color, olor y sabor característicos., Tamaño uniforme.</p> <p><b>Transporte:</b> Camión cerrado para transporte de alimentos frescos. sobre tarimas</p>

**Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé**  
**Licitación Pública N° 0008-2013 (Primera Convocatoria)**

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS"

45	Zapallo Macre	Kg.	Jabas	3150	<p><b>Descripción:</b>  Hortaliza de primera calidad, limpia, fresca, entera y sana, sin residuos de productos de químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, ó descomposición.  peso mínimo de 30 a 35 kilos</p> <p><b>Presentación:</b>  Jabas de Plástico  Características organolépticas  Color amarillo, sabor y olor característico.  Transporte: Camión cerrado para transporte de alimentos frescos. sobre tarimas.</p>
----	---------------	-----	-------	------	---

**PAQUETE N° 8: FRUTAS VARIADAS**

N°	Descripción	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad	ESPECIFICACIONES TECNICAS
01	Carambola	Kl	Jabas	420	<p><b>Descripción:</b> Fruto en buen estado de madurez sano limpio sin magulladuras , peso aproximado 100-120 gramos ,de 1era calidad.</p> <p><b>Presentación :</b> En jabas de plástico .</p> <p><b>Características organolépticas :</b> Color, olor y sabor característicos.</p> <p><b>Transporte :</b> En Vehículo cerrado para transporte de alimentos fresco</p>
02	Cocona	Kl	Jabas	420	<p><b>Descripción:</b> Fruto en buen estado de madurez sano limpio sin magulladuras, peso aproximado 100 gramos ,de 1era calidad.</p> <p><b>Presentación :</b> En jabas de plástico .</p> <p><b>Características organolépticas :</b> Color, olor y sabor característicos.</p> <p><b>Transporte :</b> En Vehículo cerrado para transporte de alimentos fresco.</p>
03	Mandarina	Kl	Caja	1600	<p><b>Descripción :</b> Deben estar enteras y limpias, aspecto fresco, libre de lesiones físicas, coloración característica, se permite ligera tonalidad verde, estar exentas de humedad anormal , tener la forma característica La pulpa debe presentar color característico, consistencia firme y jugosa, peso aproximado 150-200gr.</p> <p><b>Presentación :</b> En cajones de madera</p> <p><b>Características organolépticas :</b>  Color, olor y sabor característico</p> <p><b>Transporte :</b> Vehículo para transporte de alimentos secos</p>
04	Mango Edward	Kl	Caja	3900	<p><b>Descripción :</b> Buen estado de madurez , duro y firme al tacto, superficie integra, aspecto limpio, libre de impureza, sin polvo ni rajaduras ni golpes en su superficie, no estar atacado por insectos., peso 200-220 gr</p> <p><b>Presentación :</b> Caja de madera</p> <p><b>Características organolépticas :</b>  Color, olor y sabor característico</p> <p><b>Transporte :</b> Vehículo para transporte de alimentos secos</p>
05	Manzana de agua	Kg.	Cajas	720	<p><b>Descripción:</b> Buen estado de madurez , duro y firme al tacto, superficie integra, aspecto limpio, libre de impureza, sin polvo ni rajaduras, ni golpes en su superficie, no estar atacado por insectos, peso 100 gr, tamaño uniforme</p> <p><b>Presentación:</b> En cajas de Madera</p> <p><b>Características organolépticas:</b>  Color, olor y sabor característico</p>
	Manzana Delicia	Kg.	Cajas	6200	<p><b>Descripción:</b> Buen estado de madurez , duro y firme al tacto, superficie integra, aspecto limpio, libre de impureza, sin polvo ni rajaduras, ni golpes en su superficie, no estar atacado por insectos, peso 200-220</p>

**Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé**  
**Licitación Pública N° 0008-2013 (Primera Convocatoria)**

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS"

06					gr, tamaño uniforme <b>Presentación:</b> En cajas de Madera <b>Características organolépticas:</b> Color, olor y sabor característico
07	Manzana Israel	Kg	Cajas	4200	<b>Descripción:</b> Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie integra, aspecto limpio, libre de impureza, sin polvo ni rajaduras, ni golpes en su superficie, no estar atacado por insectos, peso 200-220 gr, tamaño uniforme. <b>Presentación:</b> En cajas de Madera <b>Características organolépticas:</b> Color, olor y sabor característico
N°	Descripción	Unidad de Medida	Presentación	Cantidad	<b>ESPECIFICACIONES TECNICAS</b>
08	Maracuyá	Kg.	Bolsa	1140	<b>Descripción</b> Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie integra, aspecto limpio, libre de impureza, sin polvo ni rajaduras ni golpes en su superficie, no estar atacado por insectos, calidad de primera. Peso aprox. 80 gr, tamaño uniforme <b>Presentación:</b> Bolsa de polietileno transparente gruesa. <b>Características organolépticas:</b> Color, olor y sabor característico. <b>Transporte:</b> Camión cerrado para transporte de alimentos frescos.
09	Melón	Kg.	Cajón	3500	<b>Descripción:</b> Melón Cantaloup maduro, firme, sin Magulladuras, aspecto limpio, libre de impureza, ni rajaduras ni golpes en su superficie, sin grietas o cortes, no estar atacado por insectos. Peso del fruto aproximado de 1 a 1.5 kg. <b>Presentación:</b> cajones de madera ó cartón, resistentes a la manipulación. <b>Características organolépticas:</b> Color amarillo claro, la pulpa de color rosado, olor y sabor característico. <b>Transporte:</b> Camión cerrado para transporte de alimentos frescos.
10	Membrillo	Kg.	caja	720	<b>Descripción:</b> Fruto uniforme, textura firma, no presentar manchas oscuras, buen estado de madures, tamaño uniforme. De aprox. 150 a 200gr. <b>Presentación:</b> cajones de madera ó cartón, resistentes a la manipulación. <b>Características organolépticas:</b> Color, olor y sabor característicos <b>Transporte:</b> Camión cerrado para transporte de alimentos frescos
11	Naranjas de Jugo	Kg.	Cajón	4920	<b>Descripción:</b> Naranja con buen estado de madurez , duro y firme al tacto, superficie integra, aspecto limpio, libre de impureza, sin polvo ni rajaduras ni golpes en su superficie, no estar atacado por insectos., peso 150 gr, tamaño homogéneo , pulpa de buena consistencia. <b>Presentación:</b> Cajones de Madera o cartón resistentes a la manipulación. <b>Características organolépticas</b> Color, olor, sabor característico. <b>Transporte:</b> Camión cerrado para transporte de alimentos frescos.
12	Naranjas de Mesa	Kg.	Cajón	2600	<b>Descripción:</b> Naranja con buen estado de madurez , duro y firme al tacto, superficie integra, aspecto limpio, libre de impureza, sin polvo ni rajaduras ni golpes en su superficie, no estar atacado por insectos., peso 200-220 gr, tamaño homogéneo , pulpa de buena consistencia. <b>Presentación:</b> Cajones de Madera o cartón resistentes a la manipulación.

**Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé**  
**Licitación Pública N° 0008-2013 (Primera Convocatoria)**  
**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS"**

					<p><b>Características organolépticas</b>  Color, olor, sabor característico.  <b>Transporte:</b> Camión cerrado para transporte de alimentos frescos.</p>
13	Papaya	unidad	Cajón	6600	<p><b>Descripción:</b> Estado de madurez, madura y semi madura, firme al tacto, superficie integra, aspecto limpio, libre de impureza, sin polvo ni rajaduras ni golpes en su superficie, no estar atacado por insectos., peso 1600 gr, tamaño homogéneo, pulpa de buena consistencia.</p> <p><b>Presentación:</b>  Cajón de madera</p> <p><b>Características organolépticas</b>  Color amarilla olor y sabor característico  <b>Transporte:</b> Camión cerrado para transporte de alimentos frescos.</p>
<b>N°</b>	<b>Descripción</b>	<b>Unidad de Medida</b>	<b>Presentación</b>	<b>Cantidad</b>	<b>ESPECIFICACIONES TECNICAS</b>
14	Pepino Dulce	Kg.	Caja	2300	<p><b>Descripción:</b> Fruta madura y semi madura, firme al tacto, superficie integra, aspecto limpio, libre de impureza, sin polvo ni rajaduras ni golpes en su superficie, no estar atacado por insectos., peso 200-220 gr.</p> <p><b>Presentación:</b>  Caja de Madera</p> <p><b>Características Organolépticas:</b>  Color amarilla claro olor y sabor característico.  <b>Transporte:</b> Camión cerrado para transporte de alimentos frescos.</p>
15	Piña HAWAIANA	Kg.	Caja	6600	<p><b>Descripción:</b> Fruto de color café amarillo de textura firme sin magulladuras de pulpa tierna y jugosa, limpia, libre de impureza, sin polvo ni rajaduras ni golpes en su superficie, no estar atacado por insectos., peso 1700 gr, tamaño uniforme.</p> <p><b>Presentación</b>  en caja de madera</p> <p><b>Características organolépticas</b>  Color, olor y sabor característico  <b>Transporte:</b> Camión cerrado para transporte de alimentos frescos.</p>
16	Plátanos Isla	Kg.	Cajas	6 700	<p><b>Descripción:</b> Fruta, madura y semi madura, dura y firme al tacto, superficie integra, aspecto limpio, libre de impureza, sin polvo ni rajaduras ni golpes en su superficie, no estar atacado por insectos., peso 200 gr, tamaño uniforme.</p> <p><b>Presentación:</b>  Cajas de Cartón</p> <p><b>Características organolépticas</b>  Color, olor y sabor característico.  <b>Transporte:</b> Camión cerrado para transporte de alimentos frescos.</p>
17	Plátanos de Seda	Kg.	Cajas	6380	<p><b>Descripción:</b> Fruta, madura y semi madura, dura y firme al tacto, superficie integra, aspecto limpio, libre de impureza, sin polvo ni rajaduras ni golpes en su superficie, no estar atacado por insectos., peso 200 gr, tamaño uniforme.</p> <p><b>Presentación:</b>  Cajas de Cartón</p> <p><b>Características organolépticas</b>  Color, olor y sabor característico  <b>Transporte:</b> Camión cerrado para transporte de alimentos frescos.</p>
18	Sandía	Kg.	Cajas	1 600	<p><b>Descripción:</b> Madura, duro y firme al tacto, superficie integra, aspecto limpio, libre de impureza, sin polvo ni rajaduras ni golpes en su superficie, no estar atacado por insectos., peso 10 a 12 kilos, tamaño uniforme.</p> <p><b>Presentación:</b> Jabas Plásticas</p> <p><b>Características organolépticas</b></p>

**Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé**  
**Licitación Pública N° 0008-2013 (Primera Convocatoria)**  
 "ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS"

					olor verde oscuro , olor y sabor característico Pulpa color rosa o rojo sangre, pulpa dulce jugosa. <b>Transporte:</b> Camión cerrado para transporte de alimentos frutas.
19	Uva red globo	Kg.	Cajón	2200	<b>Descripción:</b> Fruta madura , duro y firme al tacto, superficie integra, aspecto limpio, libre de impureza, sin polvo ,ni golpes en su superficie, no estar atacado por insectos., tamaño uniforme. <b>Presentación:</b> En caja Madera <b>Características organolépticas</b> Color verde claro, olor y sabor característico. <b>Transporte:</b> Camión cerrado para transporte de alimentos frescos.

**CAPÍTULO IV**  
**CRITERIOS DE EVALUACIÓN TÉCNICA**

**EVALUACIÓN TÉCNICA (Puntaje Máximo: 100 Puntos)**

FACTORES DE EVALUACIÓN	PUNTAJE
<p><b>A. EXPERIENCIA DEL POSTOR</b></p> <p><u>Criterio:</u> Se evaluará considerando el monto facturado acumulado por el postor por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante un periodo de periodo determinado, no mayor a <b>cinco (5) años</b> a la fecha de la presentación de propuestas, hasta por un monto máximo acumulado equivalente a <b>cinco (5) veces</b> el valor referencial de la contratación del ítem.</p> <p>Se considerarán bienes similares a los siguientes:</p> <p>Ítem N° 01: <b>Carne de Res sin hueso:</b> guiso, bisteck, molida, cuadril. Ítem N° 02: <b>Leche Fresca Entera:</b> Leche evaporada en tarro, bolsa o tetra pack; Leche en Polvo, Ítem N° 03: <b>Pan Francés:</b> Pan Colisa, Pan Tolete, Pan Integral, Pan de Molde, Pan de camote, Pan de yema. Ítem N° 04: <b>Pez Espada en Filete:</b> Cualquier tipo de pescado, en filete. Ítem N° 05 : <b>Perico en Filete:</b> Cualquier tipo de pescado en filete Ítem N° 06: <b>Pierna Muslo de Pollo:</b> Pollo con menudencia, pollo sin menudencia, pechuga, pierna muslo, pierna encuentro, pierna, muslo. <b>Paquete Verduras:</b> Todo tipo de verduras frescas <b>Paquete Frutas:</b> Todo tipo de Frutas Frescas.</p> <p><u>Acreditación:</u> La experiencia se acreditará mediante copia simple de: contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad por la venta o suministro efectuados; o comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, como (como por ejemplo voucher de depósito, reporte de esta de cuenta, cancelación en el documento), 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 deberá 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 y calificación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 9 referido a la Experiencia del Postor.</p> <p>En el caso de suministro, sólo se considerará como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada a la fecha de presentación de propuestas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago.</p>	<p><b>60 PUNTOS</b></p>

FACTORES DE EVALUACIÓN	PUNTAJE
<p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, deberá presentarse la promesa formal 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, se entenderá que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa formal 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>Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el <b>Anexo N° 9</b> referido a la Experiencia del Postor.</p> <p><b>M</b> = Monto facturado acumulado por el postor por la venta de bienes iguales y/o similares al objeto de la convocatoria</p> <p>M &gt;= 05 veces el valor referencial: <b>60 puntos</b></p> <p>M &gt;= 04 veces el valor referencial y &lt; 05 veces el valor referencial: <b>40 puntos</b></p> <p>M &gt;= 03 veces el valor referencial y &lt; 04 veces el valor referencial: <b>30 puntos</b></p> <p>M &gt;= 02 veces el valor referencial y &lt; 03 veces el valor referencial : <b>20 puntos</b></p> <p>M &gt;= 01 veces el valor referencial y &lt; 02 veces el valor referencial: <b>10 puntos</b></p> <p><b>NOTA</b>  El postor que oferte montos menores a 1 vez el valor referencial o no presente ninguna copia de los contratos y/o comprobantes de pago será calificado con cero (00) puntos</p>	
<p><b>B. CUMPLIMIENTO DE LA PRESTACIÓN</b></p> <p><u>Criterio:</u>  Se evaluará el nivel de cumplimiento del postor, respecto de los contratos presentados para acreditar la experiencia del postor, en función al número de constancias de prestación presentadas.</p>	<p><b>40 PUNTOS</b></p>

FACTORES DE EVALUACIÓN	PUNTAJE
<p><u>Acreditación:</u> Mediante la presentación de un máximo de veinte (20) constancias de prestación o cualquier otro documento que, independientemente de su denominación, indique, como mínimo, lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. La identificación del contrato u orden de compra, indicando como mínimo su objeto.</li><li>2. El monto correspondiente; esto es, el importe total al que asciende el contrato, comprendiendo las variaciones por adicionales, reducciones, reajustes, etc., que se hubieran aplicado durante la ejecución contractual.</li></ol> <p>1. Las penalidades en que hubiera incurrido el contratista durante la ejecución de dicho contrato.</p> <p>Se debe utilizar la siguiente fórmula de evaluación<sup>7</sup>:</p> $PCP = \frac{PF \times CBC}{NC}$ <p>Donde:</p> <p>PCP = Puntaje a otorgarse al postor. PF = Puntaje máximo al postor. NC = Número de contrataciones presentadas para acreditar la experiencia del postor. CBC = Número de constancias de prestación válidas.</p>	
<b>PUNTAJE TOTAL</b>	<b>100 puntos</b>

**IMPORTANTE:**

- *Los factores de evaluación no pueden calificar con puntaje el cumplimiento de los requerimientos técnicos mínimos.*
- *Para acceder a la etapa de evaluación económica, el postor deberá obtener un puntaje técnico mínimo de sesenta (60) puntos.*

<sup>7</sup> Para mayor detalle, se recomienda revisar los Pronunciamientos N° 095-2010/DTN y N° 111-2010/DTN en [www.osce.gob.pe](http://www.osce.gob.pe)

## **CAPÍTULO V** **PROFORMA DEL CONTRATO**

Conste por el presente documento, la contratación del suministro de **ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS**, que celebra de una parte **Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé** en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20137729751, con domicilio legal en Av. **Alfonso Ugarte N° 825**, 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 (ciudad) de, a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

Con fecha [.....], el Comité Especial adjudicó la Buena Pro de la **LICITACIÓN PÚBLICA N° 008-2013-HONADOMANI**. para la contratación de ....., 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 **ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS**, conforme a las Especificaciones Técnicas.

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

El monto total del presente contrato asciende a (*consignar moneda y monto*), (*consignar si o no*) incluye IGV.<sup>8</sup>

Este monto comprende el costo de los bienes, transporte hasta el punto de entrega, seguros e impuestos, así como todo aquello que sea necesario para la correcta ejecución de la prestación materia del presente contrato.

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>9</sup>**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en..... (*indicar moned*), en **PAGOS PERIODICOS** luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 181 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 diez (10) días calendario de ser estos recibidos.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los quince (15) días calendario siguiente al otorgamiento de la conformidad respectiva, siempre que se verifiquen las demás condiciones establecidas en el contrato.

En caso de retraso en el pago, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses conforme a lo establecido en el artículo 48 de la Ley de Contrataciones del Estado, contado desde la oportunidad en el que el pago debió efectuarse.

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

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....] días calendario, el mismo que se computa desde **EL DÍA SIGUIENTE DE RECEPCIONADA LA ORDEN DE COMPRA**.

<sup>8</sup> Consignar que NO incluye IGV en caso el postor ganador de la buena pro haya presentado la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (Anexo N° 8) en su propuesta técnica.

<sup>9</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

El presente contrato está conformado por las Bases integradas, la oferta ganadora<sup>10</sup> y los documentos derivados del proceso de selección que establezcan obligaciones para las partes.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

EL CONTRATISTA entregó a la suscripción del contrato la respectiva garantía solidaria, irrevocable, incondicional y de realización automática a sólo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD, por los conceptos, importes y vigencias siguientes:

- De fiel cumplimiento del contrato<sup>11</sup> : S/. ....., a través de la .....(indicar el tipo de garantía y número del documento, empresa que la emite). Cantidad que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original, la misma que deberá mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

#### **IMPORTANTE:**

- *Al amparo de lo dispuesto en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado, si el postor ganador de la buena pro solicita la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original como garantía de fiel cumplimiento deberá consignarse lo siguiente:*

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

- Garantía fiel cumplimiento por prestaciones accesorias<sup>12</sup>: S/. [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA Y NUMERO DEL DOCUMENTO, EMPRESA QUE LA EMITE], la misma que deberá mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.
- Garantía por el monto diferencial de la propuesta<sup>13</sup>: S/. [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la [INDICAR EL TIPO DE GARANTÍA Y NUMERO DEL DOCUMENTO, EMPRESA QUE LA EMITE], la misma que deberá mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

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

LA ENTIDAD está facultada para ejecutar las garantías cuando EL CONTRATISTA no cumpliera con renovarlas, conforme a lo dispuesto por el artículo 164 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

<sup>10</sup> La oferta ganadora comprende a las propuestas técnica y económica del postor ganador de la buena pro.

<sup>11</sup> En aplicación de lo dispuesto en el artículo 158 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, la garantía de fiel cumplimiento deberá ser emitida por una suma equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original y tener vigencia hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista. De manera excepcional, respecto de aquellos contratos que tengan una vigencia superior a un (1) año, las Entidades podrán aceptar que el ganador de la Buena Pro presente la garantía de fiel cumplimiento y de ser el caso, la garantía por el monto diferencial de la propuesta, con una vigencia de un (1) año, con el compromiso de renovar su vigencia hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

<sup>12</sup> En aplicación de lo dispuesto en el artículo 159 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en las contrataciones de bienes que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, tales como mantenimiento, reparación o actividades afines, se otorgará una garantía adicional por dicho concepto. La garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias se renovará periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas, no pudiendo eximirse su presentación en ningún caso.

<sup>13</sup> En aplicación de lo dispuesto por el artículo 160 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, cuando la propuesta económica fuese inferior al valor referencial en más del veinte por ciento (20%) de éste en el proceso de selección para la contratación de bienes, para la suscripción del contrato el postor ganador deberá presentar una garantía adicional por un monto equivalente al veinticinco por ciento (25%) de la diferencia entre el valor referencial y la propuesta económica. Dicha garantía deberá tener vigencia hasta la conformidad de la recepción de la prestación a cargo del contratista.

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

La conformidad de recepción de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 176 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y será otorgada por **EL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA**.

De existir observaciones se consignarán en el acta respectiva, indicándose claramente el sentido de éstas, dándose al contratista un plazo prudencial para su subsanación, en función a la complejidad del bien. Dicho plazo no podrá ser menor de dos (2) ni mayor de diez (10) días calendario. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD podrá resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan.

Este procedimiento no será aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectuará la recepción, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose las penalidades que correspondan.

**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 conformidad de recepción 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 el artículo 50 de la Ley de Contrataciones del Estado.

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de **UN (1) AÑO**.

**CLÁUSULA DÉCIMO TERCERA: PENALIDADES**

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplicará una penalidad por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente o, de ser el caso, del monto del ítem que debió ejecutarse, en concordancia con el artículo 165 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

En todos los casos, la penalidad se aplicará automáticamente y se calculará de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde:

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

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que éstos involucraran obligaciones de ejecución periódica, a la prestación parcial que fuera materia de retraso.

Esta penalidad será deducida de los pagos periódicos o del pago final; o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de las garantías de Fiel Cumplimiento o por el monto diferencial de la propuesta (de ser el caso).

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad, LA ENTIDAD podrá resolver el contrato por incumplimiento.

La justificación por el retraso se sujeta a lo dispuesto por la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, el Código Civil y demás normas aplicables, según corresponda.

**IMPORTANTE:**

- *De preverse en las Especificaciones Técnicas penalidades distintas a la penalidad por mora, se deberá consignar el listado detallado de las situaciones, condiciones, etc., que serán objeto de penalidad, los montos o porcentajes que le corresponderían aplicar por cada tipo de incumplimiento y la forma o procedimiento mediante el que se verificará la ocurrencia de tales incumplimientos.*

**CLÁUSULA DÉCIMO CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

Cualquiera de las partes podrá resolver el contrato, de conformidad con los artículos 40, inciso c), y 44 de la Ley de Contrataciones del Estado, y los artículos 167 y 168 de su Reglamento. De darse el caso, LA ENTIDAD procederá de acuerdo a lo establecido en el artículo 169 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

**CLÁUSULA DÉCIMO QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

Cuando una de las partes no ejecute injustificadamente las obligaciones asumidas, debe resarcir a la otra parte por 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 DÉCIMO SEXTA: 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 DÉCIMO SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>14</sup>**

Cualquiera de las partes tiene el derecho a iniciar el arbitraje administrativo a fin de resolver las controversias que se presenten durante la etapa de ejecución contractual dentro del plazo de caducidad previsto en los artículos 144, 170, 175, 176, 177 y 181 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado o, en su defecto, en el artículo 52 de la Ley de Contrataciones del Estado.

Facultativamente, cualquiera de las partes podrá someter a conciliación la referida controversia, sin perjuicio de recurrir al arbitraje en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas, según lo señalado en el artículo 214 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

El Laudo arbitral emitido es definitivo e inapelable, tiene el valor de cosa juzgada y se ejecuta como una sentencia.

**CLÁUSULA DÉCIMO OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

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

**CLÁUSULA DÉCIMO NOVENA: 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

<sup>14</sup> De conformidad con los artículos 216 y 217 del Reglamento, podrá adicionarse la información que resulte necesaria para resolver las controversias que se susciten durante la ejecución contractual. Por ejemplo, para la suscripción del contrato y, según el acuerdo de las partes podrá establecerse que el arbitraje será institucional o ante el Sistema Nacional de Arbitraje del OSCE (SNA-OSCE), debiendo indicarse el nombre del centro de arbitraje pactado y si se opta por un arbitraje ad-hoc, deberá indicarse si la controversia se someterá ante un tribunal arbitral o ante un árbitro único.

**Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé**  
**Licitación Pública N° 0008-2013 (Primera Convocatoria)**

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS"

GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA LA SUSCRIPCIÓN 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, las propuestas técnico y económica 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"

## FORMATOS Y ANEXOS

**FORMATO N° 1 <sup>15</sup>**

**MODELO DE CARTA DE ACREDITACIÓN**

Lima, .....

Señores  
**COMITÉ ESPECIAL**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 008-2013-HONADOMANI**  
Presente.-

.....(nombre del postor/ Empresa y/o Consorcio), identificado con RUC N° ..... , debidamente representado por ..... (nombre del representante legal de la persona jurídica), identificado con DNI N° .....tenemos el agrado de dirigirnos a ustedes, en relación con la **Licitación Pública N°008-2013-HONADOMANI** a fin de acreditar a nuestro apoderado: ..... (nombre del apoderado) identificado con DNI N° .....quien se encuentra en virtud a este documento, debidamente autorizado a realizar todos los actos vinculados al proceso de selección.

Para tal efecto, se adjunta copia simple de la ficha registral vigente del suscrito.<sup>16</sup>

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

---

<sup>15</sup> El presente formato será utilizado cuando la persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el representante común del consorcio no concurra personalmente al proceso de selección.

<sup>16</sup> Incluir dicho párrafo sólo en el caso de personas jurídicas.

**FORMATO N° 02**

**FICHA DE REGISTRO DE PARTICIPANTE**

**TIPO DE PROCESO AL QUE SE PRESENTA:**

Licitación pública  N° 0008-2013-HONADOMANI-SB (Primera Convocatoria)  
Concurso Público   
Adjudicación Directa Pública   
Adjudicación Directa Selectiva   
Adjudicación de Menor Cuantía   
Denominación del proceso:

**“ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS”**

**DATOS DEL PARTICIPANTE:**

<sup>(1)</sup> Nombre o Razón Social:		
<sup>(2)</sup> Domicilio Legal:		
<sup>(3)</sup> R. U. C N°	<sup>(4)</sup> N° Teléfono (s)	<sup>(5)</sup> N° Fax
<sup>(6)</sup> Correo(s) Electrónico(s):		
<sup>(7)</sup> Página Web:		

El que suscribe, Sr. (a): \_\_\_\_\_, identificado (a) con DNI N° \_\_\_\_\_, representante de la empresa que para efecto del presente proceso de selección, solicito ser notificado al correo electrónico consignado en el cuadro precedente, comprometiéndome a mantenerlo activo durante el período que dure dicho proceso.

\* Lima, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2013

.....  
Nombre, firma y sello del Gerente o Representante autorizado

**\* Deberá considerar la fecha correspondiente al día en el cual se está acercando a la entidad a registrarse.**

**FORMATO N° 03**

**FORMATO DE PRESENTACIÓN DE CONSULTAS Y/U OBSERVACIONES A LAS BASES**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 0008-2013-HONADOMANI-SB**  
**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PERSONAS**

<b>Marcar con aspa (X) si corresponde a una consulta o una observación</b>			
<b>CONSULTA</b>		<b>OBSERVACIÓN</b>	
<b>1.-EMPRESA (Nombre o Razón Social)</b>			
<b>2.- REFERENCIA(S) DE LAS BASES</b>			
Numeral (es): Anexo(s): Página(s):			
<b>3.-ANTECEDENTES / SUSTENTO</b>			
<b>4.- CONSULTA Y/U OBSERVACIONES</b>			

**Nota: Sólo una consulta u observación por formato**

Lima,.....

.....  
**Firma y sello del Representante Legal**  
**Nombre / Razón social del postor**

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores  
**COMITÉ ESPECIAL**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 008-2013-HONADOMANI**  
Presente.-

Estimados Señores:

El que se suscribe, ..... (*o representante Legal de .....*), identificado con DNI N° ....., R.U.C. N° ....., *con poder inscrito en la localidad de ..... en la Ficha N° ..... Asiento N° .....*, **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la siguiente información de mi representada se sujeta a la verdad:

Nombre o Razón Social :		
Domicilio Legal :		
RUC :	Teléfono :	Fax :

Lima,.....

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

*(\*) Cuando se trate de Consorcios, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los consorciados.*

**ANEXO N° 2**

**DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LOS REQUERIMIENTOS  
TÉCNICOS MÍNIMOS**

Señores  
**COMITÉ ESPECIAL**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 008-2013-HONADOMANI**  
Presente.-

De nuestra consideración:

El que suscribe, ..... (postor y/o Representante Legal de .....),  
identificado con DNI N° ....., RUC N° ..... en calidad de postor, luego de haber  
examinado los documentos del proceso de la referencia proporcionados por la Entidad  
.....**(Indicar nombre de la Entidad convocante)**, y conocer todas las  
condiciones existentes, el suscrito ofrece entregar ..... **(Describir el objeto de  
la convocatoria)**, de conformidad con dichos documentos y de acuerdo con los  
Requerimientos Técnicos Mínimos y demás condiciones que se indican en el Capítulo III de la  
sección específica de las Bases.

En ese sentido, me comprometo a entregar el bien con las características, en la forma y  
plazo especificados en las Bases.

Lima,.....

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

**IMPORTANTE:**

- *Adicionalmente, puede requerirse la presentación de otros documentos para acreditar el cumplimiento de los Requerimientos Técnicos Mínimos, conforme a lo señalado en el contenido del sobre técnico.*

**ANEXO N° 3**

**DECLARACIÓN JURADA**  
**(ART. 42 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE CONTRATACIONES DEL ESTADO)**

Señores  
**COMITÉ ESPECIAL**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 008-2013-HONADOMANI**  
Presente.-

De nuestra consideración:

El que suscribe ..... (o representante legal de .....), identificado con DNI N° ....., con RUC N° ....., domiciliado en ....., que se presenta como postor de la **LICITACIÓN PÚBLICA N° .....**, para la **CONTRATACIÓN DEL SUMINISTRO DE .....** declaro bajo juramento:

- 1.- No tener impedimento para participar en el proceso de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 10 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- 2.- Conocer, aceptar y someterme a las Bases, condiciones y procedimientos del proceso de selección.
- 3.- Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento a efectos del presente proceso de selección.
- 4.- Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el proceso de selección y a suscribir el contrato, en caso de resultar favorecido con la Buena Pro.
- 5.- Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como en la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.

Lima, .....

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

**IMPORTANTE:**

- *Cuando se trate de Consorcios, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los consorciados.*

**ANEXO N° 4**

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

Señores  
**COMITÉ ESPECIAL**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 008-2013-HONADOMANI**  
Presente.-

De nuestra consideración,

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el proceso de selección, para presentar una propuesta conjunta a la **LICITACIÓN PÚBLICA N° 008-2013-HONADOMANI**, responsabilizándonos solidariamente por todas las acciones y omisiones que provengan del citado proceso.

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de Consorcio bajo las condiciones aquí establecidas (porcentaje de obligaciones asumidas por cada consorciado), de conformidad con lo establecido por el artículo 141 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Designamos al Sr. ...., 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 todas las etapas del proceso de selección y para suscribir el contrato correspondiente con la Entidad [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]. Asimismo, fijamos nuestro domicilio legal común en .....

OBLIGACIONES DE [NOMBRE DEL CONSORCIADO 1]:	% de Obligaciones
▪ [DESCRIBIR LA OBLIGACIÓN VINCULADA AL OBJETO DE LA CONVOCATORIA]	[ % ]
▪ [DESCRIBIR OTRAS OBLIGACIONES]	[ % ]
OBLIGACIONES DE [NOMBRE DEL CONSORCIADO 2]:	
▪ [DESCRIBIR LA OBLIGACIÓN VINCULADA AL OBJETO DE LA CONVOCATORIA]	[ % ]
▪ [DESCRIBIR OTRAS OBLIGACIONES]	[ % ]
TOTAL:	100%

Lima, .....

.....  
Nombre, firma, sello y DNI del  
Representante Legal Consorciado 1

.....  
Nombre, firma, sello y DNI del  
Representante Legal Consorciado 2

**ANEXO N° 5**

**DECLARACION JURADA DE PRESENTACION, DE COMPROMISO DEL PLAZO DE ENTREGA Y VIGENCIA DEL PRODUCTO**

El que suscribe, don ..... identificado con DNI N° .....,  
Representante Legal de ....., con RUC N° .....,  
DECLARO BAJO JURAMENTO:

NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL POSTOR	PAQUETE N°	N° ITEM
MARCA O NOMBRE DEL PRODUCTO (*)		
FABRICANTE (*)		
DUEÑO DE LA MARCA O DUEÑO DEL PRODUCTO (*)		
PAIS DE FABRICACION		
FORMA DE PRESENTACION		
N° DE REGISTRO SANITARIO Y VIGENCIA (*)		
PLAZO DE ENTREGA		
FECHA DE VENCIMIENTO DEL PRODUCTO (VIDA UTIL)		
<b>SPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>		
<b>La descripción del producto:</b> - - - Características del rotulado: - - Características físicas: - - - Transporte: - -		

*El postor deberá presentar la declaración jurada para cada ítem y/o ítems que conforman cada paquete.*

*Ciudad y fecha, .....*

.....  
**Firma y sello del representante legal**  
**Nombre / Razón social del postor**

**ANEXO N° 06**

**DECLARACION JURADA DE COMPROMISO DE CANJE POR DEFECTOS Y/O REPOSICION  
POR VICIOS OCULTOS DEL PRODUCTO**

Señores

**COMITÉ ESPECIAL**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 008-2013-HONADOMANI**

Presente.-

De mi consideración:

Nos es grato hacer llegar a Ud., la presente "Carta de Compromiso de Canje y/o Reposición por Vicios Ocultos" en representación de \_\_\_\_\_, del producto que se nos adjudique de nuestra propuesta presentada a la Licitación Pública N° 0008-2013-HONADOMANI-SB "Adquisición de Alimentos para personas", en el caso de que el producto haya sufrido alteración de su calidad o no corresponda a las especificaciones técnicas requeridas, se procederá al canje o reposición. El producto canjeado y/o repuesto tendrá como fecha de expiración igual o mayor al producto ofertado, contados a partir de la fecha de entrega de canje y/o reposición.

El canje se efectuará a sólo requerimiento de ustedes, en un plazo no mayor a dos (02), días calendario, y no generará gastos adicionales a los pactados con vuestra entidad.

**Ciudad y fecha, .....**

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

**ANEXO N° 07**  
**DECLARACION JURADA DE ALMACENAMIENTO, CONSERVACION Y TRANSPORTE**

El que suscribe representante legal de .....identificado con DNI N° .....  
RUC N° .....

Postulantes a la adquisición de alimentos en los rubros siguientes:

- Ítem N° 1: Carne de res sin hueso
- Ítem N° 4: Pez espada en filete
- Ítem N° 5: Perico en filete
- Ítem N° 6: Pollo (pierna muslo)

DECLARO BAJO JURAMENTO que la siguiente información de mi representado (a) se sujeta a la verdad:

**1. ALMACENAMIENTO**

1.1 Área exclusiva para almacenamiento de alimentos perecibles

- SI ( )  
NO ( )

1.2 Forma y Área de almacenamiento:  
Detallar:

Ubicación del local ( Dirección)	Área (m <sup>2</sup> )
1.	
2.	
3.	

1.3 El almacenamiento permite la circulación de aire frío  
SI ( )  
NO ( )

**2. CONSERVACION**

1.2 Uso de:

- Cámaras de congelación ( )  
Cámaras de refrigeración ( )

**3. TRANSPORTE**

- PROPIO ( )
- ALQUILADO ( )

Descripción del transporte exclusivo para alimentos perecibles

Tipo de vehículo	Cantidad	Temperatura de transporte
1.		
2.		
3.		

Lo descrito se ajusta a los requerimientos mínimos comprendidos en las Normas Sanitarias del Ministerio de Salud.

**Ciudad y fecha, .....**

.....  
**Firma y sello del representante legal**  
**Nombre / Razón social del postor**

**ANEXO N° 08**  
**DECLARACION JURADA DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE**

El que suscribe representante legal de.....identificado con DNI N° .....,  
RUC N°.....

Postulantes a la adquisición de alimentos en los rubros siguientes:

- Ítem N° 2: Leche Fresca Entera
- Ítem N° 3: Pan Francés
- Paquete N° 7: Frutas Variadas
- Paquete N° 8: Verduras Variadas

DECLARO BAJO JURAMENTO que la siguiente información de mi representado (a) se sujeta a la verdad:

**1. ALMACENAMIENTO**

1.1 Área exclusiva para almacenamiento de alimentos perecibles

- SI ( )  
NO ( )

1.2 Forma y Área de almacenamiento:

Detallar:

Ubicación del local ( Dirección)	Área (m <sup>2</sup> )
1.	
2.	
3.	

1.3 El almacenamiento permite la circulación de aire

- SI ( )  
NO ( )

**2. TRANSPORTE**

- PROPIO ( )
- ALQUILADO ( )

Descripción del transporte exclusivo para alimentos perecibles

Tipo de vehículo	Cantidad	
1.		
2.		
3.		

Lo descrito se ajusta a los requerimientos mínimos comprendidos en las Normas Sanitarias del Ministerio de Salud.

**Ciudad y fecha, .....**

**ANEXO N° 9**  
**EXPERIENCIA DEL POSTOR**

Señores  
**COMITÉ ESPECIAL**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 008-2013-HONADOMANI**  
 Presente.-

El que suscribe....., con (documento de identidad) N°....., Representante Legal de la Empresa....., con RUC. N°....., y con Domicilio Legal en....., detallamos lo siguiente:

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente EXPERIENCIA:

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA <sup>17</sup>	MONEDA	IMPORTE	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>18</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>19</sup>
1								
10								
<b>TOTAL</b>								

Lima, .....

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

<sup>17</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>18</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>19</sup> Consignar en la moneda establecida para el valor referencial.

**ANEXO N° 10**  
**CARTA DE PROPUESTA ECONÓMICA**  
**(MODELO)**

Señores  
**COMITÉ ESPECIAL**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 008-2013-HONADOMANI**

Presente.-

De nuestra consideración,

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con el valor referencial del presente proceso de selección y las Especificaciones Técnicas, mi propuesta económica es la siguiente:

DESCRIPCION	CANTIDAD	COSTO UNITARIO S/.	COSTO TOTAL S/.
<b>TOTAL</b>			

La propuesta económica incluye todos los tributos, seguros, transportes, inspecciones, pruebas, y de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que le sea aplicable y que pueda tener incidencia sobre el costo de los bienes a contratar, excepto la de aquellos postores que gocen de exoneraciones legales.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**IMPORTANTE:**

- *En caso de tratarse de una convocatoria bajo el sistema de precios unitarios, deberá requerirse que el postor consigne en la propuesta económica los precios unitarios y subtotales de su oferta.*