

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

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



Organismo  
Supervisor de las  
Contrataciones  
del Estado

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

DISA "VIRGEN DE COCHARCAS" CHINCHEROS  
COMITE DE SELECCIÓN

-----  
PRESIDENTE

### SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<b>Importante</b> • Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
4	<b>Advertencia</b> • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	<b>Importante para la Entidad</b> • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

### CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

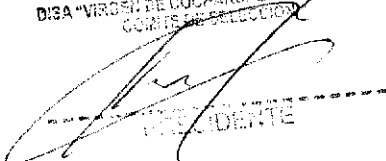
Las bases estándar deben ser elaboradas en formato WORD, y deben tener las siguientes características:

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

### INSTRUCCIONES DE USO:

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

DISA "VIRGEN DE COCHARCAS" CHINHIEROS  
COMITÉ DE SELECCIÓN

  
PRESIDENTE

Elaboradas en enero de 2019  
Modificadas en marzo y junio de 2019

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

### **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°**

03-2024-DISA.VC-CH/A

1° PRIMERA CONVOCATORIA

### **CONTRATACIÓN DE BIENES**

ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO

DISA "VIRGEN DE COCHARCAS" CHINCHEROS  
COMITÉ DE SELECCIÓN

*[Firma manuscrita]*  
PRESIDENTE

## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

DISA "VIRGEN DE COCHARCAS" CHINCHEROS  
COMITE DE SELECCION

\_\_\_\_\_  
PRESIDENTE

## **SECCIÓN GENERAL**

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

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

DISA VIRGEN DE COCHARCAS CHINCHEROS  
COMITÉ DE SELECCIÓN

## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

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

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

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

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

DISA - VIRGEN DE COCHARCAS - CHINCHEROS  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
AUTENTICANTE

**Importante**

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

**1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS**

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

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

**Importante**

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

**1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS**

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

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

**Importante**

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

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

**1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS**

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

DISA "VIRGEN DE COCHARCAS" CHINCHEROS  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
FOLIO 5 DE 5

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

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

## **1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS**

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

## **1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS**

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

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

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

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

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

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

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

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

## **1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO**

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

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

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

### **Importante**

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

DISA - VIRGEN DE COCHARCAS - CHINCHEROS

PRESIDENTE



## CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

#### Importante

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

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

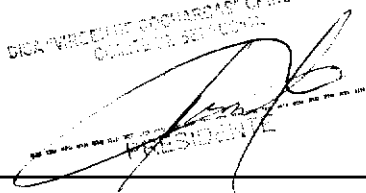
- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este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

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

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

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

DIRECCION DE SALUD VIRGEN DE COCHARCAS - CHINCHEROS  
COMITÉ DE SELECCIÓN



### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene, salvo en los contratos cuyo monto del valor estimado no supere los cien mil Soles (S/ 100,000.00), en los que se puede perfeccionar con la recepción de la orden de compra, conforme a lo previsto en la sección específica de las bases.

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

##### Importante

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

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

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

##### Importante

*En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a cien mil Soles (S/ 100,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no superen el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

DISA VIRGEN DE COCHARCAS - CHINCHEROS  
COMITÉ DE SELECCIÓN

### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

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

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

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

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

DISA "VIRGEN DE COCHARCAS" CHINCHEROS  
COMITE DE SELECCION

### 3.5. ADELANTOS

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

### 3.6. PENALIDADES

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

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

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

La Entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los quince (15) días calendarios siguientes a la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello. La conformidad se emite en un plazo máximo de diez (10) días de producida la recepción.

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

#### **Advertencia**

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

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

DISA VIRGEN DE COCHARCAS CHINCHEROS  
COMITÉ DE SELECCIÓN

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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

DISA "VIRGEN DE COCHARCAS" CHINCHEROS  
COMITÉ DE SELECCIÓN

\_\_\_\_\_  
PRESIDENTE

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : DIRECCION DE SALUD VIRGEN DE COCHARCAS - CHINCHEROS  
RUC N° : 20491244900  
Domicilio legal : CAL.COTABAMBAS NRO. S/N (A 1CDRA DE LA PLAZA PRINCIPAL) APURIMAC - CHINCHEROS - CHINCHEROS  
Teléfono: : 977735578  
Correo electrónico: : disa.logis@gmail.com

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO.

El presente proceso tiene por finalidad la adquisición de alimentos para brindar alimentación de gestantes, puérperas y acompañantes afiliados al SIS, alojados en casa materna, dicho espacio reúne las condiciones de su vivienda y le permite el acceso oportuno a los servicios de la salud; cuyo objetivo es garantizar un parto institucional y con ello salvaguardar la salud de la madre y el niño por nacer y reducir la morbilidad materna neonatal.

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante MEMORANDUM N°547-2024 el 11 de JUNIO DEL 2024

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

4-13 DONACIONES Y TRANSFERENCIAS

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

SIN MODALIDAD

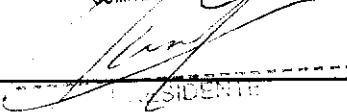
### 1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO

### 1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

DISA "VIRGEN DE COCHARCAS" CHINCHEROS  
COMITE DE SELECCION

  
PRESIDENTE

### **1.9. PLAZO DE ENTREGA**

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán de forma periodica, en concordancia con el AREA USUARIA, y con lo establecido en el expediente de contratación.

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

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 4.00 soles en CAL.COTABAMBAS NRO. S/N (A 1CDRA DE LA PLAZA PRINCIPAL) APURIMAC - CHINCHEROS - CHINCHEROS

### **1.11. BASE LEGAL**

- Ley N° 43610 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024
- Ley N° 31954 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- Ley N° 30225 Ley de contrataciones del estado.
- Resolución Jefatural N° 21-204/SIS, con transferencia n°0136-2024

DISA "VIRGEN DE COCHARCAS" CHINCHEROS  
COMITE DE SELECCION

## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

#### **Importante**

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>1</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

El certificado de vigencia de poder expedido por registros públicos no debe tener una antigüedad mayor de treinta (30) días calendario a la presentación de ofertas, computada desde la fecha de emisión.

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

#### **Advertencia**

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

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

<sup>1</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>2</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <http://www.ongei.gob.pe/interoperabilidad/>



- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**
- e) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)<sup>3</sup>**
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- g) El precio de la oferta en SOLES y el detalle de precios unitarios, solo cuando el procedimiento de selección se haya convocado por dicho sistema. Así como el monto de la oferta de la prestación accesoria, cuando corresponda. **(Anexo N° 6)**

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

#### **Importante**

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

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

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

#### **2.2.2. Documentación de presentación facultativa:**

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad<sup>4</sup>.

#### **Advertencia**

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

#### **2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN**

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

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

<sup>3</sup> En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

<sup>4</sup> Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

N ° de Cuenta : 00-403-003239

Banco : DE LA NACION

## 2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- d) Código de cuenta interbancaria (CCI).
- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>5</sup>.
- i) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>6</sup>.

### Importante

- En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".
- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a cien mil Soles (S/ 100,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

### Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior

<sup>5</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

<sup>6</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

DISA "VIRGEN DE COCHARCAS" CHINCHEROS  
COMITE DE SELECCION

PRESIDENTE

*tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>7</sup>.*

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

## **2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO**

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en CAL.COTABAMBAS NRO. S/N (A 1CDRA DE LA PLAZA PRINCIPAL) APURIMAC - CHINCHEROS – CHINCHEROS.

## **2.6. FORMA DE PAGO**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario luego de haberse presentado los documentos correspondiente por el contratista, la primera semana de cada mes

## **2.7. DISPOSICIONES FINALES**

Todos los demás aspectos del presente procedimiento no contemplados en las bases se regirán supletoriamente por la ley y su reglamento. Así como por las disposiciones legales vigentes.

<sup>7</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

DISA "VIRGEN DE COCHARCAS" CHINCHEROS  
COMITE DE SELECCION

-----  
PRESIDENTE

### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### Importante

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

#### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICA:

##### I. RESPONSABILIDADES DEL PROVEEDOR:

- ✓ La empresa deberá brindar los productos empaquetados sin rasgaduras, abolladuras o con signos de herrumbre; debe contener la etiqueta o rotulo respectivo, donde indique mínimamente el nombre del producto, fecha de empaque y de caducidad según indique en las especificaciones de cada producto, peso neto o escurrido según sea el caso, código de barra en caso de ser necesario y registro sanitario. Para los productos pequeños, se solicita el buen sellado para evitar el ingreso de humedad.
- ✓ Las entregas de los productos se realizarán a los siguientes establecimientos: casas maternas de CS Huaccana ubicado en el distrito de Huaccana, CS Ocobamba - ubicado en el distrito de Ocobamba, CS Uripa – ubicado en el distrito de Ancco huayllo y Hospital de Chincheros – ubicados en la provincia de Chincheros, los cuales serán recepcionados por el jefe de turno, coordinador o quien recepcione el bien, los que emitirán un vale de consumo por los bienes recibidos.
- ✓ Los días y horarios de distribución de los alimentos serán los siguientes: de 08:00 am a 17:00 pm de lunes a domingo incluido feriados, la cantidad de los bienes a distribuirse podrían variar según la afluencia de los pacientes alojados por cada establecimiento antes mencionado.
- ✓ La empresa deberá brindar los alimentos con certificado sanitario sin excepción, el traslado y la protección de los alimentos deben ser de acuerdo a las normas vigentes, por lo que la empresa deberá garantizar totalmente de que se cumpla con todas las normativas peruanas vigentes y que sean aptas para el consumo humano, tomando en cuenta principalmente que las personas que usaran estos alimentos son gestantes y personas hospitalizadas, se solicita ser cuidadoso con los detalles para la entrega de un buen producto.
- ✓ La empresa deberá coordinar las cantidades de los bienes y las distribución con el coordinadores del área usuaria de ESANS Y MATERNO NEONATAL.
- ✓ Los bienes a entregar deben de tener una fecha de vencimiento no menor a 1 (un) año, eceptuando los lácteos que deben de tener un vecimiento no menor a 6 meses, esta fecha sera contada desde el momento de la recepcion del bien.
- ✓ Es responsabilidad de proveedor exigir los vales de consumo debidamente firmado y sellado por el jefe de turno, coordinador o quien recepcione el bien.

**II. PLAZO DE ENTREGA:** Se efectuaran de forma diaria, previa coordinación y confirmación con el área usuaria. Dando inicio al tercer día de la firma de contrato.

**III. LUGAR Y FORMA DE ENTREGA:** ENTREGA: LOS BIENES SE ENTREGARAN A LOS SIGUIENTES ESTABLECIMIENTOS: ALMACEN CENTRAL DISA VIRGEN DE COCHARCAS – CHINCHEROS, CASAS MATERNAS DE LOS: CS. URIPA, CS. OCOBAMBA, CS. HUACCANA Y HOSPITAL DE CHINCHEROS Y AREA DE NUTRICION DEL HOSPITAL CHINCHEROS LOS CUALES SE ENCUENTRAN EN LA PROVINCIA DE CHINCHEROS. LA FORMA DE ENTREGA SE REALIZARA DE ACUERDO A LA NECESIDAD DEL AREA USUARIA, DE MANERA DIARIA POR LO TANTO VARIARAN CONSTANTEMENTE LAS CANTIDADES. POR LO TANTO EL PROVEEDOR DEBE DE COSIDERAR QUE LAS ENTREGAS O REPARTOS SERAN DE FORMA DIARIA A TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS YA MENCIONADOS.

**IV. FORMA DE PAGO Y CONDICIONES DE PAGO:** La Dirección de Salud Virgen de Cocharcas Chincheros, asumirá el pago a través de la Unidad de seguros, afectando a la fuente de financiamiento Donaciones y tranferencias SIS por medio de PP salud materno neonatal, se realizara la conformidad en conjunto con los responsables de las casas maternas de cada establecimiento en mención y la coordinación del programa de salud materno neonatal y ESANS. **CONFORME VA AVANZANDO LAS ENTREGAS PREVIO INFORME MENSUAL DEL AREA USUARIA.**  
El proveedor esta obligado a presentar de forma mensual: factura, guía de remisión, y vales de consumo.

DISA "VIRGEN DE COCHARCAS" CHINCHEROS  
COMITE DE SELECCION

V. CRONOGRAMA DE ENTREGAS: La programación se entregará o se notificará los días lunes de cada semana mediante correo electrónico y teléfono. (ya que la afluencia de pacientes varían)

VI. OTRAS PENALIDADES: serán consideradas como otras penalidades a las entregas de bienes fuera de fecha, productos en mal estado, bienes que no cumplan con la fecha de vencimiento antes mencionados.

VII. BIENES A CONTRATAR: La empresa brindará el suministro de acuerdo a las siguientes características:

ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD	CANTIDAD
1	ACEITE COMPUESTO X 1 L	UNIDAD	6
2	AJÍ AMARILLO FRESCO X 300 g	UNIDAD	5
3	ANCHOVETA ENTERA EN SALSA DE TOMATE X 200 g	UNIDAD	1300
4	ANIS FILTRANTE	UNIDAD	3
5	ANIS FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	12
6	APIO	UNIDAD	72
7	ATUN EN FILETE EN ACEITE VEGETAL X 170 g	UNIDAD	48
8	ATUN LOMITO EN ACEITE VEGETAL 170 g APROX.	UNIDAD	2500
9	BETERRAGA (POR ATADO)	UNIDAD	24
10	CANELA ENTERA X 100 g	UNIDAD	200
11	CEBOLLA CHINA	UNIDAD	6
12	CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA	UNIDAD	72
13	CHOCOLATE EN BARRA X 90 g	UNIDAD	480
14	COCOA EN POLVO X 400 g	UNIDAD	200
15	CULANTRO (POR ATADO)	UNIDAD	6
16	FIDEO CABELLO DE ÁNGEL X 1 kg	UNIDAD	150
17	FIDEO CORBATA X 250 g	UNIDAD	140
18	FIDEO TALLARIN ESPAGETTI X 1 kg	UNIDAD	400
19	FIDEO TALLARIN ESPAGETTI X 500 g	UNIDAD	60
20	GALLETA DE AGUA X 900 g	UNIDAD	400
21	GALLETA DE SODA X 48 g APROX.	UNIDAD	4560
22	GELATINA X 150 g	UNIDAD	60
23	GELATINA X 250 g	UNIDAD	1500
24	HUACATAY (POR ATADO)	UNIDAD	6
25	LAUREL X 15 g	UNIDAD	240
26	LECHE EVAPORADA DESCREMADA X 400 g APROX.	UNIDAD	48
27	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX.	UNIDAD	5280
28	LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 400 g APROX.	UNIDAD	48

DISA VIRGEN DE COCHARCAS - CHINCHEROS  
COMITÉ DE SELECCIÓN

19  
PRESIDENTE

29	MANTEQUILLA X 450 g	UNIDAD	270
30	MANZANILLA FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	15
31	MATE DE COCA FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	2
32	MAZAMORRA INSTANTANEA X 250 g	UNIDAD	400
33	MERMELADA DE FRESA X 1 kg	UNIDAD	270
34	MERMELADA X 1 kg	UNIDAD	6
35	OREGANO SECO X 50 g	UNIDAD	250
36	PAN A GRANEL	UNIDAD	3000
37	PEPINILLO	UNIDAD	49
38	PEREJIL (POR ATADO)	UNIDAD	12
39	PIÑA HAWAIANA	UNIDAD	70
40	PLÁTANO BELLACO	UNIDAD	480
41	PLÁTANO MADURO	UNIDAD	720
42	PORO (POR ATADO)	UNIDAD	48
43	QUINUA X 500 g	UNIDAD	400
44	SAL DE COCINA X 1 kg	UNIDAD	24
45	SAL DE MESA X 1 kg	UNIDAD	200
46	SALSA DE SOYA OSCURA X 500 mL	UNIDAD	50
47	TE FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	2
48	VINAGRE BLANCO X 500 mL	UNIDAD	76
49	AJO CHINO (AL PESO)	KG	12
50	ARROZ EXTRA	KG	4067
51	ARROZ SUPERIOR	KG	312
52	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA	KG	550
53	ARVEJA VERDE EN VAINA AMERICANA	KG	48
54	ARVEJA VERDE SECA ENTERA	KG	14
55	AVENA CON QUINUA	KG	24
56	AZUCAR RUBIA DOMESTICA	KG	4100
57	BOFE DE RES	KG	12
58	BROCOLI (AL PESO)	KG	72
59	CAIGUA (AL PESO)	KG	60
60	CAMOTE AMARILLO	KG	36
61	CARAMBOLA CATEGORÍA I	KG	36
62	CARNE DE RES LOMO	KG	48
63	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KG	60
64	COLIFLOR (AL PESO)	KG	72
65	DURAZNO CATEGORÍA I	KG	30
66	ESPINACA (AL PESO)	KG	24
67	FIDEO CANUTO CHICO	KG	40
68	FIDEO DE CODITO	KG	40
69	FIDEO DE CORBATA	KG	24
70	FIDEO TORNILLO	KG	64
71	FRIJOL CANARIO CALIDAD 2 - SUPERIOR	KG	130

72	FRIJOL PANAMITO CALIDAD 1 - EXTRA	KG	182
73	GALLETA DE AGUA A GRANEL	KG	18
74	GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA	KG	300
75	HABA FRESCA	KG	12
76	HARINA DE ARVEJA	KG	160
77	HARINA DE CHUÑO	KG	568
78	HARINA DE HABAS	KG	160
79	HARINA DE MAIZ	KG	18
80	HARINA DE SIETE SEMILLAS	KG	574
81	HARINA DE TRIGO	KG	550
82	HARINA DE TRIGO PREPARADA	KG	6
83	HIGADO DE RES	KG	5
84	HOJUELA DE AVENA	KG	300
85	HUEVO DE GALLINA CALIDAD PRIMERA	KG	296
86	KIÓN FRESCO (AL PESO)	KG	12
87	LENTEJA BEBE	KG	242
88	LENTEJA CALIDAD 1 - EXTRA	KG	300
89	LIMÓN CATEGORÍA EXTRA	KG	24
90	MAIZ BLANCO	KG	30
91	MAIZ JORA	KG	24
92	MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA EXTRA	KG	65
93	MANZANA CHILENA ROJA (AL PESO)	KG	60
94	MARACUYA CATEGORIA I	KG	27
95	MEMBRILLO (AL PESO)	KG	24
96	MORON PARTIDO	KG	24
97	MORON SERRANO	KG	24
98	NABO (AL PESO)	KG	24
99	NARANJA VALENCIA CATEGORÍA EXTRA	KG	72
100	OLLUCO	KG	48
101	PALLAR CALIDAD EXTRA	KG	12
102	PALLAR CALIDAD SUPERIOR	KG	300
103	PALTA FUERTE CATEGORÍA I	KG	24
104	PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA	KG	192
105	PAPA HUAYRO CALIDAD PRIMERA	KG	48
106	PAPAYA CATEGORÍA I	KG	324
107	PESCADO JUREL (AL PESO)	KG	96
108	PIMENTON EN POLVO A GRANEL	KG	24
109	POLLO ENTERO	KG	685
110	QUESO FRESCO SERRANO	KG	30
111	QUINUA PERLADA	KG	24
112	SEMOLA A GRANEL	KG	218
113	TOMATE (AL PESO)	KG	96

DIRECCION DE SALUD VIRGEN DE COCHARCAS - CHINCHEROS  
COMITE DE SELECCION

114	TRIGO ENTERO	KG	259
115	TRIGO MACHACADO	KG	144
116	VAINITA CALIDAD PRIMERA	KG	48
117	YUCA CATEGORÍA EXTRA	KG	48
118	ZANAHORIA (AL PESO)	KG	120
119	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KG	240
120	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	436

VIII. ESPECIFICACIONES TECNICAS DE ALIMENTOS

ITEM	DESCRIPCION
ACEITE COMPUESTOS X I L (Aceite de oliva *250ML):	<p><b>TIPO:</b> Aceite de Oliva</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Botella de 250ml. Tapas con sello de seguridad.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Olor: característicos. Sabor: característico. Aspecto Característico. Exento de olores rancios y extraños.</p> <p><b>CALIDAD:</b> No contener más de 0.1% de agua. No mayor de 0.2% acidez libre (expresado como ácido oleico). No mayor de 5 mes/kg de muestra. Exentos de aceite de origen mineral. Contenido de jabón máx. 10 ppm. Cumplir con la NTP 209.001:1983 (Revisada el 2012) ACEITES VEGETALES COMESTIBLES. Definiciones y requisitos generales</p> <p><b>SEGURIDAD:</b> Registro Sanitario Vigente. Se deprecionarán productos con fecha de vencimiento no menor a 12 meses posterior a la fecha de entrega.</p> <p><b>ROTULADO:</b> Cumplir de la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014)</p> <p><b>ALIMENTOS ENVASADOS.</b> Etiquetado. El envase debe contener nombre del producto, fecha de producción, fecha de vencimiento, marca, lote, registro sanitario y peso del producto.</p>
ACEITE VEGETAL:	<p><b>TIPO:</b> Aceite Vegetal Comestible</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Botella de 90ml. Tapas con sello de seguridad.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Olor: característicos. Sabor: característico. Aspecto Característico. Exento de olores rancios y extraños.</p> <p><b>CALIDAD:</b> No contener más de 0.1% de agua. No mayor de 0.2% acidez libre (expresado como ácido oleico). No mayor de 5 mes/kg de muestra. Exentos de aceite de origen mineral. Contenido de jabón máx. 10 ppm. Cumplir con la NTP 209.001:1983 (Revisada el 2012) ACEITES VEGETALES COMESTIBLES. Definiciones y requisitos generales</p> <p><b>SEGURIDAD:</b> Registro Sanitario Vigente. Se deprecionarán productos con fecha de vencimiento no menor a 12 meses posterior a la fecha de entrega.</p> <p><b>ROTULADO:</b> Cumplir de la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014) ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado. El envase debe contener nombre del producto, fecha de producción, fecha de vencimiento, marca, lote, registro sanitario y peso del</p>

DIRECCION DE SALUD VIRGEN DE COCHARCAS - CHINCHEROS  
ADJUDICACION SIMPLIFICADA 03-2024-DISA.VC-CH/A



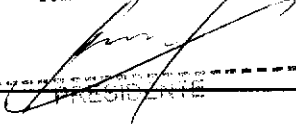
	producto.	
QUINUA:	<p><b>TIPO:</b> Quinoa perlada y lavada.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Embolsado por 1 kg peso neto, en bolsas de polietileno de alta densidad transparentes herméticamente cerrado.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Aspecto: Granos muy pequeños y secos lavados sin amargor con ausencia de saponina, Olor: característico, Sabor: característico, Color: Blanco amarillento.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Quinoa de primera calidad, uniforme. Libre de impurezas o cuerpos extraños, sin presencia de insectos, piedras, palitos ni de humedad en el envase; la humedad del producto debe ser menor o igual a 15%, saponina ausente, libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos y cumplir con la NTP 205.062:2009. QUINUA.</p>	
MAIZ JORA (MAZORCA DE MAIZ MORADO SECO):	<p><b>TIPO:</b> MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA</p> <p><b>PRESENTACION:</b> La mazorca de maíz morado seca categoría primera debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex CXC 1-1969 (2020).</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b></p> <p>Aspectos generales: entera o partida sin granos defectuosos, sana, sin pudrición, sin presencia de hongos, limpia; olor: característico a maíz morado sano, sin olores extraños (como humedad, fermentado, rancidez, enmohecimiento, entre otros); sabor: característicos, sin sabores extraños; color: bueno, excelente o promedio (según anexo D de la norma de referencia); tamaño: de 6 cm a 12 cm.</p> <p><b>INDICUIDAD:</b> Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente.</p> <p><b>ROTULADO:</b> El rotulado de los envases de la mazorca de maíz morado categoría primera debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXC 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO</p> <p>DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 011.601:2016.</p>	
LENTEJA BEBE:	<p><b>TIPO:</b> Legumbres, menestras.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Embolsado por 1 kg, en bolsas de polietileno de alta densidad, herméticamente cerrado.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Forma: semiesférica Color: marrón Uniformidad: Debe estar conformada por una misma variedad. Olor: característico.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Grado 1, libre de impurezas o cuerpos extraños, sin presencia de insectos, ni de humedad. Humedad Max 15%. Cumplir con la NTP 205.025:2014 LEGUMINOSAS. Lenteja. Requisitos.</p> <p><b>SEGURIDAD:</b> Presentar Registro Sanitario Vigente. Se deprecionarán productos con fecha de vencimiento mínimo de 8 meses posterior a la fecha de entrega.</p>	
MORON SERRANO:	<b>TIPO:</b> Morón, entero.	

DISA VIRGEN DE COCHARCAS - CHINGHEROS  
COMITE DE SELECCION

		<p><b>PRESENTACIÓN:</b> Envasado en bolsas de polietileno de alta densidad transparente, herméticamente cerrado, en presentación de 5 kg.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Aspecto: grano entero característico, Olor: característico, Sabor: característico cuando paso momento de cocción.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Producto elaborado a partir de granos sanos y limpios de cebada, libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (larva, pupa o adulto) o infectados (presencia de mohos o levaduras), con humedad de 12.5 % máx.</p> <p><b>SEGURIDAD:</b> Registro Sanitario o Senasa Vigente. Se decepcionará con fecha de vencimiento mínimo de 8 meses posterior a la fecha de entrega. El personal que interviene en el proceso de manipulación y despacho de alimentos deberá contar con uniforme con logo de la empresa, guantes, gorro y mascarilla debidamente colocados.</p> <p><b>ROTULADO:</b> Regir de la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014) ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado; el envase debe contener nombre del producto, fecha de producción, nombre del proveedor o marca, fecha de vencimiento, lote, registro sanitario o Senasa y peso del producto.</p>
	MORON PARTIDO:	<p><b>TIPO:</b> Morón partido</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Envasado en bolsas de polietileno de alta densidad transparente, herméticamente cerrado, en presentación de 5 kg.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Aspecto: grano entero característico, Olor: característico, Sabor: característico cuando paso momento de cocción.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Producto elaborado a partir de granos sanos y limpios de cebada, libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (larva, pupa o adulto) o infectados (presencia de mohos o levaduras), con humedad de 12.5 % máx.</p> <p><b>SEGURIDAD:</b> Registro Sanitario o Senasa Vigente. Se decepcionará con fecha de vencimiento mínimo de 6 meses posterior a la fecha de entrega. El personal que interviene en el proceso de manipulación y despacho de alimentos deberá contar con uniforme con logo de la empresa, guantes, gorro y mascarilla debidamente colocados.</p> <p><b>ROTULADO:</b> Regir de la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014) ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado; el envase debe contener nombre del producto, fecha de producción, nombre del proveedor o marca, fecha de vencimiento, lote, registro sanitario o Senasa y peso del producto</p>
	TRIGO MACHACADO	<p><b>TIPO:</b> trigo machacado.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Envasado en bolsas de polietileno de alta densidad transparentes herméticamente cerrado, en presentaciones de 1 kg.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Aspecto: característico, Olor: característico, Sabor: característico después de la cocción.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Grano de primera, sanos, enteros, y clasificados, semi pulidos y perlados, libre de impurezas y cuerpos extraños. Humedad 14.5% y debe cumplir con la NTP 205.009:2014 TRIGO. Trigo en grano. Requisitos. y NTP 205.035:1974 (Revisada el 2011) GRANOS DE TRIGO PELADO (MTE).</p>

DISA VIRGEN DE COCHARCAS - CHINCHEROS

COMITE DE SELECCION



	<p><b>SEGURIDAD:</b> Registro Sanitario Vigente. Se decepcionará con fecha de vencimiento mínimo de 8 meses posterior a la fecha de entrega. El personal que interviene en el proceso de manipulación y despacho de alimentos deberá contar con uniforme con logo de la empresa, guantes, gorro y mascarilla debidamente colocados.</p> <p><b>ROTULADO:</b> Regir de la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014) ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado; el envase debe contener nombre del producto, fecha de producción, nombre del proveedor o marca, fecha de vencimiento, lote, registro sanitario y peso del producto.</p>	
TRIGO ENTERO:	<p><b>TIPO:</b> Entero, pelado, resbalado.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Envasado en bolsas de polietileno de alta densidad transparentes herméticamente cerrado, en presentaciones de 5 kg.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Aspecto: característico, Olor: característico, Sabor: característico después de la cocción.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Grano de primera, sanos, enteros, y clasificados, semi pulidos y perlados, libre de impurezas y cuerpos extraños. Humedad 14.5% y debe cumplir con la NTP 205.009:2014 TRIGO. Trigo en grano. Requisitos. y NTP 205.035:1974 (Revisada el 2011) GRANOS DE TRIGO PELADO (MOTE).</p> <p><b>SEGURIDAD:</b> Registro Sanitario Vigente. Se decepcionará con fecha de vencimiento mínimo de 6 meses posterior a la fecha de entrega. El personal que interviene en el proceso de manipulación y despacho de alimentos deberá contar con uniforme con logo de la empresa, guantes, gorro y mascarilla debidamente colocados.</p> <p><b>ROTULADO:</b> Regir de la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014) ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado; el envase debe contener nombre del producto, fecha de producción, nombre del proveedor o marca, fecha de vencimiento, lote, registro sanitario y peso del producto.</p>	
AVENA CON QUINUA	<p><b>TIPO:</b> Hojuela De Avena Con Quinua</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Embolsado bolsas de 1 kg. bolsas de polietileno transparente de alta densidad herméticamente cerrado, según el numeral 10.1 de la NTP 205.059:2015.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Aspecto: un polvo fino blanco. Color: Blanco con un ligero tinte amarillento. Olor: característico, Sabor: característico.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Libre de impurezas o cuerpos extraños, sin presencia de insectos, ni de humedad en los envases. Humedad del producto Max 12. % y cumplir con la NTP 205.059:2015 CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con quinua. Requisitos. 1ª Edición</p> <p><b>INOCUIDAD:</b> Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, la autoridad nacional competente Registro Sanitario Vigente. Se decepcionará con fecha de vencimiento mínimo de 8 meses posterior a la fecha de entrega.</p> <p><b>ROTULADO:</b> El rótulo debe cumplir con lo establecido en la Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 451-</p>	

DISA "VIRGEN DE COCHARCAS" CHINCHEROS  
COMITE DE SELECCION

		<p>2006/MINSA, y sus modificatorias, así como en lo especificado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y por lo establecido en el Codex Alimentarius. Debe indicar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nombre del producto;</li> <li>- declaración de ingredientes y aditivos (indicando su codificación internacional), expresadas cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas;</li> <li>- nombre y dirección del fabricante;</li> <li>- número de Registro Sanitario;</li> <li>- fecha de producción y fecha de vencimiento;</li> <li>- código o clave de lote;</li> <li>- condiciones de conservación;</li> <li>- valor nutricional por 100 gramos de producto Etiquetado; el envase debe contener nombre del producto, fecha de producción, nombre del proveedor o marca, fecha de vencimiento, lote, registro sanitario y peso del producto.</li> </ul>	
	ARROZ SUPERIOR	<p><b>TIPO:</b> Arroz Superior</p> <p><b>PRESENTACION:</b> En bolsas de polietileno de alta densidad de uso alimentario de 49 kg peso neto.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b> Color: Blanco y Brillante. Grado de lustre: Moderadamente Pulido. Longitud del grano: de 6 mm a 7mm, Olores y sabores: exento de olores y sabores extraños. Contenido de Humedad: Máximo del 14%</p> <p><b>CALIDAD:</b> Superior.</p> <p><b>SEGURIDAD:</b> Autorizado en el registro sanitario (bolsas o sacos de polietileno, polipropileno, etc.), de primer uso y del mismo tamaño, que cumpla con lo establecido en el Art. 119 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, que: Esten limpios y permitan mantener las características del alimento, se encuentren bien sellados, faciliten los muestreos e inspecciones.</p> <p><b>ROTULADO:</b> Cumplir de la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014) ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado.</p> <p>El envase debe contener nombre del producto, fecha de producción, fecha de vencimiento, marca, lote, registro sanitario y peso del producto.</p>	
	SEMOLA A GRANEL:	<p><b>TIPO:</b> 100 % Sémola de trigo.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Envasado en bolsas de 1 Kg, herméticamente cerrado.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Aspecto: Gránulos de trigo crudo, característico, Olor: característico, Sabor: característico, color: Blanco cremoso.</p> <p><b>CALIDAD</b> Libre de infestaciones y partículas extrañas tales como blanqueantes y conservantes, libre de olor añejo rancio, mohoso y amargo y con una humedad máximo de 15%. NTP 205.032:1974 SÉMOLA DE CEREALES. Para consumo doméstico y uso industrial.</p> <p><b>SEGURIDAD:</b> Registro Sanitario Vigente, Se decepcionará con fecha de vencimiento mínimo de 8 meses posterior a la fecha de entrega. El personal que</p>	

DISA VIRGEN DE COCHARCAS - CHINCHEROS  
COMITE DE SELECCIÓN

----- PRESIDENTE

	<p>interviene en el proceso de manipulación y despacho de alimentos deberá contar con uniforme con logo de la empresa, guantes, gorro y mascarilla debidamente colocados.</p> <p><b>ROTULADO:</b> Regir de la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014) ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado; el envase debe contener nombre del producto, fecha de producción, nombre del proveedor o marca, fecha de vencimiento, lote, registro sanitario y peso del producto.</p>	
HARINA DE CHUÑO:	<p><b>TIPO:</b> Fécula de papa</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Embolsado bolsas de 5kg, bolsas de polietileno transparente de alta densidad herméticamente cerrado</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Aspecto: viscosidad, Olor: característico, Sabor: característico.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Libre de impurezas o cuerpos extraños, sin presencia de insectos, ni de humedad en el envase; asimismo tomar como referencia las normas: NTP 205.043:1976 (Revisado en el 2012) Harinas sucedáneas procedentes de tubérculos y raíces.</p> <p><b>SEGURIDAD:</b> Registro Sanitario Vigente, Se decepcionará con fecha de vencimiento mínimo de 8 meses posterior a la fecha de entrega.</p> <p><b>ROTULADO:</b> Regir de la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014) ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado; el envase debe contener nombre del producto, fecha de producción, nombre del proveedor o marca, fecha de vencimiento, lote, registro sanitario y peso del producto.</p>	
HARINA DE TRIGO PREPARADA	<p><b>TIPO:</b> Harina de trigo</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Embolsado bolsas de 5 kg, bolsas de polietileno transparente de alta densidad herméticamente cerrado.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Requisitos fisicoquímicos y requisitos sensoriales, cumplir con lo establecido en el numeral 6.2.1 y 6.2.2 respectivamente de la NTP 205.064:2015 TRIGO. Harina de trigo para consumo humano. Requisitos</p> <p><b>CALIDAD:</b> La harina de trigo deberá estar exenta de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana, según se indica en la NTP 205.064:2015. La harina de trigo debe tener humedad menor o igual a 5 %. La harina de trigo preparada deberá contener los nutrientes que establezcan las normas vigentes: Micronutrientes: Cumplir con lo establecido en el artículo 4 del Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes - Ley N.º 28314, aprobado mediante Decreto Supremo N.º 012-2006-SA.</p> <p><b>SEGURIDAD:</b> Registro Sanitario Vigente, Se decepcionará con fecha de vencimiento mínimo de 8 meses posterior a la fecha de entrega.</p> <p>El personal que interviene en el proceso de manipulación y despacho de alimentos deberá contar con uniforme con logo de la empresa, guantes, gorro y mascarilla debidamente colocados.</p> <p><b>ROTULADO:</b> Regir de la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014) ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado; el envase debe contener nombre del producto, fecha de</p>	

	producción, nombre del proveedor, fecha de vencimiento, lote, registro sanitario y peso del producto.
HARINA DE MAÍZ (CHOCHOCA)	<p><b>TIPO:</b> Harina de chochoca</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Embolsado bolsas de 5 kg, bolsas de polietileno transparente de alta densidad herméticamente cerrado</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Aspecto: viscosidad, Olor: característico, Sabor: característico.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Libre de impurezas o cuerpos extraños, sin presencia de insectos, ni de humedad en el envase; asimismo tomar como referencia las normas: NTP 205.043.1976 (Revisado en el 2012) Harinas sucedáneas procedentes de tubérculos y raíces.</p> <p><b>SEGURIDAD:</b> Registro Sanitario Vigente. Se decepcionará con fecha de vencimiento mínimo de 8 meses posterior a la fecha de entrega.</p> <p><b>ROTULADO:</b> Regir de la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014) ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado; el envase debe contener nombre del producto, fecha de producción, nombre del proveedor o marca, fecha de vencimiento, lote, registro sanitario y peso del producto.</p>
HARINA DE SIETE SEMILLAS:	<p><b>TIPO:</b> Harina 7 semillas</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Embolsado bolsas de 5 kg, bolsas de polietileno transparente de alta densidad herméticamente cerrado</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Aspecto: característico, Olor: característico, Sabor: característico.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Libre de impurezas o cuerpos extraños, sin presencia de insectos, ni de humedad en el envase; asimismo tomar como referencia las normas: NTP 205.043.1976 (Revisado en el 2012) Harinas sucedáneas procedentes de tubérculos y raíces.</p> <p><b>SEGURIDAD:</b> Registro Sanitario Vigente. Se decepcionará con fecha de vencimiento mínimo de 6 meses posterior a la fecha de entrega.</p> <p><b>ROTULADO:</b> Regir de la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014) ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado; el envase debe contener nombre del producto, fecha de producción, nombre del proveedor o marca, fecha de vencimiento, lote, registro sanitario y peso del producto.</p>
AZÚCAR RUBIA DOMESTICA:	<p><b>TIPO:</b> Azúcar Rubia</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Embolsado en bolsas de papel de 50 kg.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b> Color moreno, sabor y olor característico, no debe contener materias extrañas tales como insectos, arena, tierra, bagacillo y otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa, según la NTP 207.002.2009. AZÚCAR. Azúcar Rubia directo. Requisitos.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Primera, libre de impurezas o cuerpos extraños, con humedad máxima 0,1% m/m. Cumplimiento NTP 207.002.2009. AZÚCAR. Azúcar blanco directo. Requisitos.</p> <p><b>SEGURIDAD:</b> Contar con Registro Sanitario del producto y con Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, según artículo 4 de la R.M N° 449-2008- MINSA. Se</p>

DISA "VIRGEN DE COCHAMARCAS - CHINCHEROS"  
COMITE DE SELECCIÓN

PROPIETARIO

		<p>deceptionarán productos con fecha de vencimiento mínimo de 8 meses posterior a la fecha de entrega, de un mismo lote por entrega.</p> <p><b>ROTULADO:</b> Cumplir de la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014) ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado.</p> <p>El envase debe contener nombre del producto, fecha de producción, fecha de vencimiento, marca, lote, registro sanitario y peso del producto.</p>	
	SAL DE COCINA Kg	<p><b>TIPO:</b> Sal Yodada y Fluorada para consumo humano (De cocina).</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> En bolsas de polietileno en presentaciones de 1 kg. y herméticamente cerrado,</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Apariencia: Cristales blanquecinos transparentes; Olor: Inodoro; Sabor: salino característico.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Cristales transparentes o blanquecino, soluble en agua, libre de contaminantes físicos, químicos y biológicos y debe cumplir la NTP 209.015:2006 Sal para consumo humano y Codex Stan N° 150-1985 (Revisada 1997,1999, 2001).</p> <p><b>SEGURIDAD:</b> Registro Sanitario Vigente, fecha de vencimiento mínimo de 11 meses posterior a la fecha de entrega, de 1 solo lote por entrega. El personal que interviene en el proceso de manipulación y despacho de alimentos deberá contar con uniforme con logo de la empresa, guantes, gorro y mascarilla debidamente colocados.</p> <p><b>ROTULADO:</b> Cumplir de la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014) ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado.</p> <p>El envase debe contener nombre del producto, fecha de producción, marca, fecha de vencimiento, lote, registro sanitario y peso del producto.</p>	
	LECHE EVAPORADA DESCREMADA X 400g Aprox	<p><b>TIPO:</b> Leche Evaporada descremada</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Envase de hojalata electrolítica, sellados herméticamente y con barniz epóxido interior, que aisle el producto respecto al envase metálico con peso neto de 400 g.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b></p> <p>Aspecto: Líquido uniforme. Color: blanco crema a crema. Olor y Sabor: Agradable, característico a la leche evaporada, Libre de sabores extraños.</p> <p>Característica fisicoquímica: Materia grasa (gr/100gr) 7.5 como mínimo, pH A 20°C: Mín 6.4, Acidez (expresado como % ácido láctico): Máx 0.40, Densidad (a 20°C) (gr/ml): Mín 1.0648 , Viscosidad a 25°C: Mín 6.1; Solidos Totales (%): Mín 25.0</p> <p><b>CALIDAD:</b> Cumplir NTS N° 071-MINSA/DIGESA-1.3. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano". Recuento de microorganismos aerobios mesófilos (ufc/mL): Menor a 100. Coliformes &lt; a 1. Cumplimiento la NTP 202.002:2007 LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS.</p> <p>Leche evaporada. Requisitos.</p> <p><b>SEGURIDAD:</b> Registro Sanitario Vigente. Se deceptionará con fecha de</p>	

DISA "VIRGEN DE COCHARCAS" CHINCHEROS  
COMITE DE SELECCION

-----  
PRESIDENTE

		<p>vencimiento mínimo de 8 meses posterior a la fecha de entrega.</p> <p><b>ROTULADO:</b> Regir de la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014) ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado; el envase debe contener nombre del producto, fecha de producción, nombre del proveedor, fecha de vencimiento, lote, registro sanitario y peso del producto.</p>
	<p>LECHE EVAPORADA ENTERA X 400g Aprox</p>	<p><b>TIPO:</b> Leche Evaporada entera al 100%.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Envase de hojalata electrolítica, sellados herméticamente y con barniz epóxido interior, que aisle el producto respecto al envase metálico con peso neto de 400 g.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b></p> <p>Aspecto: Líquido uniforme. Color: blanco crema a crema. Olor y Sabor: Agradable, característico a la leche evaporada, Libre de sabores extraños. Característica fisicoquímica: Materia grasa (gr/100gr) 7.5 como mínimo, pH A 20°C: Mín 6.4, Acidez (expresado como % ácido láctico): Máx 0.40, Densidad (a 20°C) (gr/ml): Mín 1.0648, Viscosidad a 25°C: Mín 6.1; Sólidos Totales (%): Mín 25.0</p> <p><b>CALIDAD:</b> Cumplir NTS N° 071-MINSA/DIGESA-I.3. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano". Recuento de microorganismos aeróbicos mesófilos (ufc/mL): Menor a 100. Coliformes &lt; a 1. Cumplimiento la NTP 202.002:2007 LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS.</p> <p><b>SEGURIDAD:</b> Registro Sanitario Vigente. Se decepcionará con fecha de vencimiento mínimo de 8 meses posterior a la fecha de entrega.</p> <p><b>ROTULADO:</b> Regir de la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014) ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado; el envase debe contener nombre del producto, fecha de producción, nombre del proveedor, fecha de vencimiento, lote, registro sanitario y peso del producto.</p>
	<p>LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 400g Aprox.</p>	<p><b>TIPO:</b> Leche Evaporada deslactosada.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Envase de hojalata electrolítica, sellados herméticamente y con barniz epóxido interior, que aisle el producto respecto al envase metálico con peso neto de 400 g.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b></p> <p>Aspecto: Líquido uniforme. Color: blanco crema a crema. Olor y Sabor: Agradable, característico a la leche evaporada, Libre de sabores extraños. Característica fisicoquímica: Materia grasa (gr/100gr) 7.5 como mínimo, pH A 20°C: Mín 6.4, Acidez (expresado como % ácido láctico): Máx 0.40, Densidad (a 20°C) (gr/ml): Mín 1.0648, Viscosidad a 25°C: Mín 6.1; Sólidos Totales (%): Mín 25.0</p> <p><b>CALIDAD:</b> Cumplir NTS N° 071-MINSA/DIGESA-I.3. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano". Recuento de microorganismos aeróbicos mesófilos (ufc/mL): Menor a 100. Coliformes &lt; a 1. Cumplimiento la NTP 202.002:2007 LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS.</p> <p>Leche evaporada. Requisitos.</p> <p><b>SEGURIDAD:</b> Registro Sanitario Vigente. Se decepcionará con fecha de</p>

DISA "VIRGEN DE COCHARCAS" CHINCHEROS  
COMITE DE SELECCION



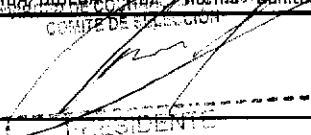
	<p>vencimiento mínimo de 8 meses posterior a la fecha de entrega.</p> <p><b>ROTULADO:</b> Regir de la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014) ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado: el envase debe contener nombre del producto, fecha de producción, nombre del proveedor, fecha de vencimiento, lote, registro sanitario y peso del producto</p>	
GELATINA X 150g	<p><b>TIPO:</b> Hidrólisis de colágeno; de Fresa o naranja, de buena solubilidad.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Embolsado en bolsas de polietileno de alta densidad de 5 kg, herméticamente cerrado.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Aspecto: polvo -granulado, color: Rosáceo, Sabor y olor: A fresa o naranja</p> <p><b>CALIDAD:</b> Libre de impurezas o cuerpos extraños, sin presencia de insectos, ni de humedad en el envase; cumplir con la NTP 209.086:1981. (revisada el 2012). GELATINAS. Requisitos.</p> <p><b>SEGURIDAD:</b> Registro Sanitario Vigente, fecha de vencimiento mínimo de 6 meses posterior a la fecha de entrega, de un mismo lote por entrega.</p> <p><b>ROTULADO:</b> Cumplir de la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014) ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado.</p> <p>El envase debe contener nombre del producto, fecha de producción, fecha de vencimiento, marca, lote, registro sanitario y peso del producto.</p> <p>Los alimentos no perecibles deben cumplir estrictamente las especificaciones mencionadas en líneas arriba.</p>	
ARVEJA VERDE SECO ENTERO	<p><b>TIPO:</b> Legumbres, menestras.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Embolsado por 5 kg, en bolsas de polietileno de alta densidad, herméticamente cerrado.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Forma: semiesferica Color: verde pálido Uniformidad: Debe estar conformada por una misma variedad. Olor: Característico.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Grado I, libre de impurezas o cuerpos extraños, sin presencia de insectos, ni de humedad. Humedad Max 15% . Cumplir con la NTP 205.025:2014 LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos.</p> <p><b>SEGURIDAD:</b> Presentar Registro Sanitario Vigente. Se recepcionarán productos con fecha de vencimiento mínimo de 8 meses posterior a la fecha de entrega.</p>	
FRIJOL PANAMITO CALIDAD I EXTRA	<p><b>TIPO:</b> Legumbres, menestras.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Embolsado por 5 kg, en bolsas de polietileno de alta densidad, herméticamente cerrado.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Forma: esférica Color: crema Uniformidad: Debe estar conformada por una misma variedad. Olor: Característico.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Grado I, libre de impurezas o cuerpos extraños, sin presencia de insectos, ni de humedad. Humedad Max 15%. Cumplir con la NTP 205.025:2014 LEGUMINOSAS. Frejol canario. Requisitos.</p>	

DIRECCION DE SALUD VIRGEN DE COCHARCAS - CHINCHEROS  
COMITE DE SELECCION

ASISTENTE

		<p><b>SEGURIDAD:</b> Presentar Registro Sanitario Vigente. Se recepcionarán productos con fecha de vencimiento mínimo de 8 meses posterior a la fecha de entrega.</p>
	<p><b>OREGANO SECO</b> X50g</p>	<p><b>TIPO:</b> Hojas secas limpia de restos de tallo.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> A granel, embolsado en bolsas de polipropileno de alta densidad, herméticamente cerrado.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Aspecto: color verde oscuro característico, Olor: característico, Sabor: característico</p> <p><b>CALIDAD:</b> Libre de impurezas o cuerpos extraños y debe cumplir con la NTP 209.190.1982 (Revisada el 2010) Especies y condimentos. Orégano.</p>
	<p><b>PALLAR CALIDAD EXTRA</b></p>	<p><b>TIPO:</b> Legumbres, menestras.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Embolsado por 5 kg. en bolsas de polietileno de alta densidad, herméticamente cerrado.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Forma: semiesférica Color: blanco Uniformidad: Debe estar conformada por una misma variedad. Olor: Característico.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Grado I, libre de impurezas o cuerpos extraños, sin presencia de insectos, ni de humedad. Humedad Max 15%. Cumplir con la NTP 205.025.2014 LEGUMINOSAS. Pallar. Requisitos.</p> <p><b>SEGURIDAD:</b> Presentar Registro Sanitario Vigente. Se recepcionarán productos con fecha de vencimiento mínimo de 8 meses posterior a la fecha de entrega.</p>
	<p><b>CHOCLO ENTERO FRESCO</b></p>	<p><b>TIPO:</b> Fresco entero y sano.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Choclo con panca (no pelado), longitud mínima de 20 cm.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Aspecto: limpio, Color: característico, Olor: característico.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Libre de impurezas, hojas enteras, exenta de plagas y enfermedades, libre de picaduras y presencia de larvas.</p>
		<p><b>2.- POLLO ENTERO CON MENUDENCIA</b></p> <p><b>TIPO:</b> Pollo entero con menudencia.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Pollo entero fresco con menudencia, sacrificada, desangrada, desplumada, enfiada y clasificada. La procedencia será de animales sanos, beneficiados bajo inspección sanitaria por centros de beneficio autorizados por la autoridad competente.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Olor: Sui generis y exento de cualquiera olor anormal. Consistencia: Firme al tacto. Color: piel amarilla apariencia brillante y la parte interna de color rojo claro. Libre de contaminantes físicos, químicos, libre de deformidades por lesiones de frío, libre de huesos rotos sin exposición por cortes rasgaduras o arañazos mayores a lo definido, con 1% de presencia de coloración rosadas leves a nivel superficial de la carcasa, ya sea en pechuga, pierna, rabadilla o a la con ausencia de plumas.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Debe cumplir integralmente con los criterios microbiológicos con la NTS No 071-MINSA/DIGESA-V.B. "Norma Sanitaria que establece los criterios</p>

DISA - VIRGEN DE COCHARCAS - CHINCHEROS  
COMITÉ DE SELECCIÓN

  
PRESIDENTE

		microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" Item. X.I Carnes cruda, refrigerada y congelada de ave (pollo, gallina, pavo, pato, avestruz, otras). Aerobios Mesófilos: $\leq 105$ ufc/g. Salmonella sp: Ausencia en 25 g.
	POLLO ENTERO CON MENUDENCIA	<p><b>TIPO:</b> Pollo entero con menudencia.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Pollo entero fresco con menudencia, sacrificada, desangrada, desplumada, enfiada y clasificada. La procedencia será de animales sanos, beneficiados bajo inspección sanitaria por centros de beneficio autorizados por la autoridad competente.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Olor: Sui generis y exento de cualquiera olor anormal. Consistencia: Firme al tacto. Color: piel amarilla apariencia brillante y la parte interna de color rojo claro. Libre de contaminantes físicos, químicos, libre de deformidades por lesiones de frío, libre de huesos rotos sin exposición por cortes rasgaduras o arañazos mayores a lo definido, con 1% de presencia de coloración rosadas leves a nivel superficial de la carcasa, ya sea en pechuga, pierna, rabadilla o a la con ausencia de plumas.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Debe cumplir íntegramente con los criterios microbiológicos con la NTS No 071-MINSA/DIGESA- V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" Item. X.I Carnes cruda, refrigerada y congelada de ave (pollo, gallina, pavo, pato, avestruz, otras). Aerobios Mesófilos: <math>\leq 105</math> ufc/g. Salmonella sp: Ausencia en 25 g.</p>
	HIGADO DE RES	<p><b>TIPO:</b> Hígado de res sano</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> El hígado de res refrigerado es la menudencia roja a nivel abdominal, la cual ha sido enfiada hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Debe expendirse libre de vesícula biliar y ganglios adyacentes.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Cumplimiento de NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOSCÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición. Características Organolépticas: con aspecto general: superficie brillante, acabado libre de defectos; con color característico exento de olores extraños; olor: sin presencia de color verdusco u oscuro indicando descomposición y con olor característico, sin presencia de olor a podredumbre; con textura: firme al tacto característico, sin presencia de tendones. Debe presentar rango de pH de 5.5 - 6.4 con temperatura máxima de 4°C.</p>
	BOFE DE RES:	<p><b>CALIDAD:</b> Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", Item. IX.6 Carnes crudas picadas y molidas. Aerobios Mesófilos <math>\leq 106</math> ufc/g. E. Coli <math>\leq 50</math> ufc/g. Staphylococcus Aureus <math>\leq 100</math> ufc/g. Salmonella spp en 25 g/Ausencia, E. Coli O157:H7 en 25 g/Ausencia.</p> <p><b>TIPO:</b> El pulmón congelado - bofe</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> El pulmón congelado, denominado también "bofe", es el órgano que se encuentra en la cavidad torácica, el cual ha sido sometido a un proceso de</p>

DISA "VIRGEN DE COCHARCAS" - CHINCHEROS  
COMITÉ DE SELECCIÓN

	<p>congelamiento rápido.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Cumplimiento de NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición. Características Organolépticas: con aspecto general: superficie brillante, acabado libre de defectos; con color característico exento de olores extraños; olor: sin presencia de color verdusco u oscuro indicando descomposición y con olor característico, sin presencia de olor a podredumbre; con textura: firme al tacto característico, sin presencia de tendones. Debe presentar rango de pH de 5.5 - 6.4 con temperatura máximo de 4°C.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en la NTS N.º 071-MINSA/DIGESA-V.OI. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", ítem. IX.6 Carnes crudas picadas y molidas. Aerobios Mesófilos ≤ 106 ufc/g, E. Coli ≤ 50 ufc/g, Staphylococcus Aureus ≤ 100 ufc/g, Salmonella spp en 25 g/Ausencia, E. Coli O157:H7 en 25 g/Ausencia.</p>
CARNE DE RES LOMO:	<p><b>TIPO:</b> Carne de res sin hueso.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Tipo de carne: pulpa de res sin hueso localizada en la parte posterior del muslo, corresponde al músculo semitendinoso y con un porcentaje de grasa al 3 - 5%.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Cumplimiento de NTP 201.055:2008 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovino. 2ª ed. Características Organolépticas: con color rojo característico, sin presencia de color verdusco o oscuro indicando descomposición y con olor característico, sin presencia de olor a podredumbre; con textura: firme al tacto característico, sin presencia de tendones. Debe presentar rango de pH de 5.5 - 6.4 con temperatura máxima de 4°C.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos en la NTS N.º 071-MINSA/DIGESA-V.OI. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano", ítem. IX.6 Carnes crudas picadas y molidas. Aerobios Mesófilos ≤ 106 ufc/g, E. Coli ≤ 50 ufc/g, Staphylococcus Aureus ≤ 100 ufc/g, Salmonella spp en 25 g/Ausencia, E. Coli O157:H7 en 25 g/Ausencia.</p>
PESCADO JUREL (AL PESO):	<p><b>TIPO:</b> Pescado Jurel congelado sin vísceras, cabeza y sin escamas.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Pescado entero sin cabeza, vísceras y descamado congelado a -18°C.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Color del músculo: característico de la especie. No existen alteraciones de color negro, verde o amarillo. Olor: característico (exentos de olores extraños); Ausencia de olores que indiquen descomposición como olores ácidos o pútridos, o de contaminación por sustancias extrañas (combustible, productos de limpieza, etc.) Textura: firme al tacto, no debe exudar agua a la presión de los dedos.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Debe cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos en la NTS N.º 071-MINSA/DIGESA-V.OI. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los</p>

	alimentos y bebidas de consumo humano". Ítem. XI.I Productos Hidrobiológicos crudos (frescos, refrigerados, congelados, salpescados o ahumado en frío). Aerobios: Mesófilos: $\leq 5 \times 10^5$ ufc/g; Staphylococcus aureus: $\leq 10^2$ ufc/g; Salmonella sp: Ausencia en 25 g.; E. Coli: $\leq 10$ ufc/g; Vibrio Cholerae: Ausencia en 25 g.	
PIMIENTON EN POLVO A GRANEL:	<p><b>TIPO:</b> El pimentón fresco grande</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> En unidades de 200 g cada uno.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b> Pimiento morrón de color rojo y/o verde brillante, limpio, brillante, libres de signos de putrefacción o contaminantes como insectos, gusanos o picaduras de estos. Las unidades deben ser de características uniformes.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Libre de plaguicidas, magulladuras y rajaduras. De textura firme al tacto.</p>	
AJI AMARILLO FRESCO X 300 g:	<p><b>TIPO:</b> Fresco, maduro</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Peso promedio 65 gr. por unidad y con longitud mínima de 10 cm.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b> Debe estar completa, limpios, libre de magulladuras, rajaduras, plagas de insectos</p> <p><b>CALIDAD:</b> Libre de impurezas, exenta de plagas y enfermedades, libre de picaduras y presencia de larvas.</p>	
MEMBRILLO (AL PESO).	<p><b>TIPO:</b> Fresco, maduro</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Peso promedio por unidad 130-150 g.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b> Aspecto: Limpio, podredumbre y presencia de humedad. Color: Cáscara - color amarillo verdoso, con piel lisa y delgada. Olor: característico. Sabor: característico. Textura: Consistencia firme.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Libre de magulladuras y picaduras.</p>	
PLATANO MADURO (PLATANO DE SEDA):	<p><b>TIPO:</b> Plátano de seda.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Tipo fresco. Peso: 200-250gr por unidad. Tamaño: mínimo de 21 cm de longitud, fresco y maduro.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b> Piel amarilla cáscaras limpias y lisas sin magulladuras ni manchas negras. Color: característico (amarillo). Sabor: dulce característicos. Textura: pulpa color blanca ligeramente amarilla.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Categoría: I.</p>	
PLATANO BELLACO (PLATANO DE ISLA):	<p><b>TIPO:</b> Plátano de isla</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Tipo fresco. Peso: 200-250gr por unidad. Tamaño: mínimo de 21 cm de longitud, fresco y maduro.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b> Piel amarilla cáscaras limpias y lisas sin magulladuras ni manchas negras. Color: característico (amarillo). Sabor: dulce</p>	

DIRECCION DE SALUD VIRGEN DE COCHARCAS CHINCHEROS  
COMITE DE SELECCION

RESIDENTE

	características. Textura: pulpa color blanca ligeramente amarilla. <b>CALIDAD:</b> Categoría: I.	
MANZANA CHILENA ROJA (AL PESO):	<b>TIPO:</b> Manzana Chilena roja. <b>PRESENTACIÓN:</b> Peso: El peso por unidad es entre 150-200 g. / Unidad. <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b> Aspecto: limpio, seco, sin magulladuras. Forma: Tronco-cónica. Piel: lisa y casi siempre brillante. Color: Piel (cáscara) color rojo- amarillo brillante, Olor: característico exento de olores extraños. Sabor: Dulce, acidez, muy aromático, pulpa blanda. <b>CALIDAD: CATEGORÍA: I,</b> calibre B (60 - 80 mm), fresca madura.	
PIÑA HAWAIANA (PIÑA GOLDEN)	<b>TIPO:</b> Fresca, madura <b>PRESENTACIÓN:</b> Peso mínimo por unidad de 1500 g. <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b> Aspecto: Limpio, libre de magulladuras, picaduras, podredumbre y presencia de humedad. Color: Cáscara color marrón, Pulpa amarillo brillante, firme, jugosa. Olor: característico, Sabor: Dulce - ácido característico. <b>CALIDAD:</b> Categoría I, Calibre C (1580 s/corona -1900 c/corona gr.).	
CARAMBOLA CATEGORIA I	<b>TIPO:</b> Fresca, madura <b>PRESENTACIÓN:</b> Peso mínimo por unidad 80 g. Tamaño homogéneo. <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b> Aspecto: Limpio, libre de magulladuras, picaduras, podredumbre y presencia de humedad. Color: Cáscara amarilla característica, Pulpa amarilla característica, Olor: característico, Sabor: agri dulce característico. <b>CALIDAD:</b> categoría I, Libre de magulladuras.	
DURAZNO CATEGORIA I:	<b>TIPO:</b> Fresca, madura <b>PRESENTACIÓN:</b> Unidades grandes. Tamaño homogéneo. <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b> Aspecto: Limpio, libre de magulladuras, picaduras, podredumbre y presencia de humedad. Color: Característica, Pulpa anaranjado característico, Olor: característico, Sabor: agri dulce característico. <b>CALIDAD:</b> Libre de magulladuras	
PAPAYA CATEGORIA I:	<b>TIPO:</b> Madura, compacta. <b>PRESENTACIÓN:</b> Peso mínimo por unidad de 1.500 kg., Calibre 1 (1500-2000 gr.), Categoría "Extra". <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b> Aspecto: Limpio, sin podredumbre y presencia de humedad. Color: Cáscara color naranja, libre de magulladuras, con piel lisa y delgada, Olor: característico, Sabor: característico. Textura: Consistencia firme (no suave). <b>CALIDAD:</b> Libre de magulladuras y picaduras.	
MANDARINA	<b>TIPO:</b> Mandarina sin pega. DISEÑO DE COCHARCAS CHINCHEROS DISEÑO DE COCHARCAS CHINCHEROS DISEÑO DE COCHARCAS CHINCHEROS	

SATSUMA CATEGORIA EXTRA:	<p><b>PRESENTACIÓN:</b> Peso: El peso por unidad es entre 150-200 g. / Unidad.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b> Aspecto: limpio, seco, sin magulladuras. Forma: Tronco-cónica. Piel: lisa y casi siempre brillante. Color: Piel (cáscara) color naranja brillante. Olor: característico exento de olores extraños. Sabor: Dulce, acidez, muy aromático, pulpa blanda.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Categoría: I, calibre B (60 - 80 mm), fresca madura.</p>
NARANJA VALENCIA CATEGORIA EXTRA:	<p><b>TIPO:</b> Naranja Valencia Extra.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Peso promedio: 200-300 gr. por unidad.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b> Aspecto: Limpio, sin podredumbre y presencia de humedad. Color: característico, libre de magulladuras, con piel lisa y delgada. Olor: característico. Sabor: característico. Textura: Consistencia firme.</p> <p><b>CALIDAD:</b> categoría extra, Libre de magulladuras y picaduras.</p>
PALTA FUERTE CATEGORIA I:	<p><b>TIPO:</b> Fuerte o Hass, Madura o Semi madura según se indique.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Al peso. Peso promedio de cada unidad: 250-450 gr.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b> Aspecto: Limpio, color: característico. Olor: característico.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Libre de picaduras, ni residuo de tierra, barro u otros, libre de impurezas y/o pudriciones, no debe contener espuma ni líquido gomoso propio de la descomposición.</p>
LIMON CATEGORIA EXTRA:	<p><b>TIPO:</b> Limón Extra.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Al peso.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b> Aspecto: característico. Olor: característico. Sabor: ácido. Color: Verde con rasgos amarillos.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Primera, calibre 38.1 a 40 mm, libre de plaguicidas, libres de plagas (gusanos, caracoles), sin picaduras, ni residuo de tierra, barro u otros.</p>
GALLETA DE AGUA GRANEL:	<p><b>TIPO:</b> Galleta de Soda.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Paquete por 250 g.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b> Aspecto: característico. Olor: característico</p> <p><b>CALIDAD:</b> Primera. Sin presencia de pedazos pequeños o rotos.</p>
APIO (AL PESO)	<p><b>TIPO:</b> Fresco entero</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Al peso. Peso promedio por cabeza de apio 1 kg.</p> <p><b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b> Aspecto: Limpio, color: verde claro característico. Olor: característico.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Libre de impurezas, hojas enteras, exenta de plagas y enfermedades.</p>

DISA "VIRGEN DE COCHARCAS" CHINCHEROS  
 COMITÉ DE SELECCIÓN

BROCOLI (AL PESO):	<p>libre de picaduras y presencia de larvas, tallos y hojas frescas, cumplir con la NTP 011.100 Hortalizas.</p> <p><b>TIPO:</b> Fresco entero y sano.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> El diámetro de cada tallo no será menor a 7 cm. con cabezas florales carnosas comestibles de color verde intenso. Peso promedio: 850 -950 gr.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Aspecto: limpio, Color verde característico, Olor: característico.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Tener un grado de madurez comercial, que les permita soportar el manejo, transporte y conservación en buenas condiciones, libre de impurezas, hojas enteras, exenta de plagas y enfermedades, libre de picaduras y presencia de larvas.</p>
CEBOLLA CHINA:	<p><b>TIPO:</b> Fresco</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Peso mínimo de 1 kg / Atado (paquete).</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Aspecto: limpio, Color: tallo verde y cabeza blanca característico (no coloración amarillenta), Olor: intenso característico.</p> <p><b>CALIDAD:</b> NTP 011.100 Hortalizas. Exenta de picaduras, plagas ni enfermedades, ni residuo de tierra barro u otros.</p>
TOMATE (AL PESO):	<p><b>TIPO:</b> Fresco, maduro o semi maduro</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> En Kilos, limpio de 120 gr. promedio</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Apariencia: Ovalada, Color: piel y pulpa de color rojo, jugoso; Sabor: agri dulce; Olor: característico.</p> <p><b>CALIDAD:</b> El Tomate Italiano deberá estar suficientemente desarrollado y presentar un grado de madurez satisfactorio, libre de magulladuras y picaduras.</p>
ESPINACA (AL PESO):	<p><b>TIPO:</b> Fresco</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Al peso.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Aspecto: Hojas grandes, limpias libres de insectos e impurezas, sin presencia de hojas amarillas. Color: verde intenso, Olor: característico.</p> <p><b>CALIDAD:</b> NTP 011.100 Hortalizas. Espinaca exenta de picaduras, plagas ni enfermedades, ni residuo de tierra, barro u otros.</p>
COLIFLOR (AL PESO):	<p><b>TIPO:</b> Fresco entero y sano.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> El diámetro de cada tallo no será menor a 7 cm. con cabezas florales carnosas comestibles de color verde intenso. Peso promedio: 850 -950 gr.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Aspecto: limpio, Color verde característico, Olor: característico.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Tener un grado de madurez comercial, que les permita soportar el manejo, transporte y conservación en buenas condiciones, libre de impurezas, hojas enteras, exenta de plagas y enfermedades, libre de picaduras y presencia de larvas.</p>

DISA VIRGEN DE COCHARCAS - CHINCHEROS  
COMITE DE SELECCION  
PRESIDENTE



<p>CEBOLLA ROJA (AL PESO):</p>	<p><b>TIPO:</b> Fresco entero y sano.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> La cebolla es el bulbo de la planta herbácea bianual, del género Allium especie cepa L. Roja de cabeza, fresca, madura. Peso mínimo 250 g/unidad. Forma uniforme.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Aspecto: Buen estado de madurez y libre de sustancias y materias extrañas, insectos o parásitos, sin magulladuras, no partidas ni putrefactas, sin raíces, sin quemaduras de sol ni manchas, de un solo bulbo, exenta de humedad externa anormal.</p> <p>Color: rojo característico. Olor: característico.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Tener un grado de madurez comercial, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones; libre de impurezas, exenta de plagas y enfermedades y libre de picaduras.</p>
<p>PORO (AL PESO):</p>	<p><b>TIPO:</b> Fresco, maduro</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Al peso. Peso mínimo</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Aspecto: limpio, libre de impurezas, bulbo y hojas frescas, sin magulladuras, Color: Hojas verdes, bulbo blanco característico, Olor: característico.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Libre de plaguicidas, libres de plagas (gusanos, caracoles, etc.), sin picaduras, ni residuo de tierra, barro u otros, hojas frescas, sin magulladuras.</p>
<p>VAINITA CALIDAD PRIMERA:</p>	<p><b>TIPO:</b> Vainas frescas</p> <p><b>PRESENTACION:</b> Fresco en Kilogramos</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Aspecto: En vainas frescos; color: Verde intenso.</p> <p><b>CALIDAD:</b> En buen estado de maduración, libre de sustancias como plaguicidas y libres de materias extrañas, insectos o parásitos.</p>
<p>ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA:</p>	<p><b>TIPO:</b> Fresco por Kilogramos</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Ancho de pulpa mínimo 5 cm, como mínimo, estado óptimo de madurez.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Aspecto: Limpio, color: cascara verde pulpa amarilla característica, Olor: característico.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Libre de plaguicidas y picaduras.</p>
<p>CAMOTE AMARILLO:</p>	<p><b>TIPO:</b> Fresco entero y sano por Kilogramos</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Raíz comestible libre de olores extraños ni materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.). Libre de hongos o gusanos. Entre 250-350 g por unidad.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Grado de calidad: Primera, Color: piel lisa</p>

DISA "VIRGEN DE COCHARCAS" CHINCHEROS  
COMITE DE SELECCION

PRESIDENTE

		<p>anaranjada por fuera y pulpa amarilla, forma: Redondo elíptico, los lotes de camotes deberán estar exentos de:</p> <p>Humedad externa anormal, olores y sabores extraños, impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras etc.).</p> <p><b>CALIDAD:</b> Tener un grado de madurez comercial, que les permita soportar el manejo, transporte y conservación en buenas condiciones; libre de impurezas, exenta de plagas y enfermedades y libre de picaduras.</p> <p><b>TIPO:</b> Fresco, maduro.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Al peso, lavado, sin residuos de tierra.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Aspecto: Limpio, color: amarillo característico, Olor: característico.</p>	
	OLLUCO	<p><b>CALIDAD:</b> Libre de picaduras, ni residuo de tierra, barro u otros, libre de impurezas y/o pudriciones, no debe contener espuma ni líquido gomoso propio de la descomposición.</p>	
	NABO (AL PESO):	<p><b>TIPO:</b> Fresco, maduro</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Al peso, promedio de 400 - 500 gr</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Aspecto: limpio, color: Hojas verdes, bulbo blanco característico, Olor: característico.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Libre de plaguicidas, libres de plagas (gusanos, caracoles, etc.), sin picaduras, ni residuo de tierra, barro u otros, bulbo y hojas frescas, sin magulladuras.</p>	
	ZANAHORIA (AL PESO):	<p><b>TIPO:</b> Zanahoria madura fresca</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Peso mínimo 100 - 250 g /unidad. Longitud mínima 17 cm.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> La zanahoria debe estar limpia sin hojas, sin raíces, libre de magulladuras, rajaduras, podredumbre, sin picaduras ni insectos y plagas. Fresco y con textura crujiente. De color anaranjado característico, Olor: característico.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Libre de rajaduras o rotos.</p>	
	KION FRESCO (AL PESO):	<p><b>TIPO:</b> Kiñon fresco.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Al peso.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Aspecto: característico, Olor: característico, Sabor: característico, Color: Amarillo.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Hojas limpias, libres de plagas o animales (gusanos, caracoles), libre de plaguicidas, sin picaduras, ni residuo de tierra, barro u otros.</p>	
	BETERRAGA (AL PESO):	<p><b>TIPO:</b> Fresco entero y sano.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Por atado. Tallo superior corto que no supere los 10 cm.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Forma: Globular cilíndrica o cónica. Color: de rojo grosella a morado oscuro. Textura: Fibrosa, fresca, carnosa y jugosa.</p>	

DISA VIRGEN DE COCHARCAS  
COMITÉ DE SELECCIÓN

PRESIDENTE

		<b>CALIDAD:</b> Grado I, sin daños mecánicos, limpios, sin bifurcaciones, desprovistas de raíces secundarias y exentas de Humedad exterior. NTP 011.100 Hortalizas.
PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA:	<b>TIPO:</b> Papa blanca <b>PRESENTACIÓN:</b> Al peso. 200 - 350 gr. <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b> Color: piel de color rojizo y de pulpa color blanco a blanco cremoso, Olor: característico, Profundidad de ojos: Superficial y sin brotación apical. Sin presencia de cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras. No verdeamiento, ni comeduras, perforaciones o galerías causados por insectos y roedores. <b>CALIDAD:</b> Tener un grado de madurez comercial, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones; libre de impurezas, exenta de plagas y enfermedades y libre de picaduras.	
PAPA HUAYRO CALIDAD PRIMERA:	<b>TIPO:</b> Papa Huayro <b>PRESENTACIÓN:</b> Al peso. 200 - 350 gr. <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b> Color: piel de color rojizo y de pulpa color blanco a blanco cremoso, Olor: característico, Profundidad de ojos: Superficial y sin brotación apical. Sin presencia de cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras. No verdeamiento, ni comeduras, perforaciones o galerías causados por insectos y roedores. <b>CALIDAD:</b> Tener un grado de madurez comercial, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones; libre de impurezas, exenta de plagas y enfermedades y libre de picaduras.	
YUCA CATEGORIA EXTRA:	<b>TIPO:</b> Blanca, Fresco, maduro. <b>PRESENTACIÓN:</b> Mayor de 35 cm de longitud peso mínimo 1.500 kg por unidad. <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Aspecto: Limpio y fresco; Olor: característico y no a pudrición. <b>CALIDAD:</b> Libre de magulladuras y rajaduras que presentan en la parte externa marrón, centro blanco sin manchas oscuras.	
HABA FRESCA:	<b>TIPO:</b> Haba verde entera, fresca <b>PRESENTACIÓN:</b> Al peso. Vainas de 10 cm como mínimo que contenga en promedio 4 unidades <b>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b> Aspecto: Limpio. Color: verde intenso, Olor: característico. <b>CALIDAD:</b> NTP 011.100 Hortalizas. Espinaca exenta de picaduras, plagas ni enfermedades, ni residuo de tierra, barro u otros.	
ARVEJA VERDE EN VAINA AMERICANA:	<b>TIPO:</b> Arveja fresca con vaina <b>PRESENTACIÓN:</b> Color: verde claro característico, en vainas de 5 a 10 cm, que contenga entre 4 a 10 unidades, característico con humedad: 70 a 75%. De textura firme al tacto y olor característico.	

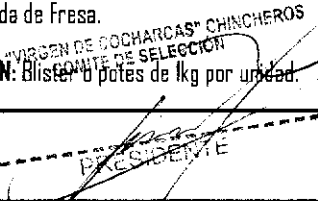
DIRECCION DE SALUD VIRGEN DE COCHARCAS - CHINCHEROS  
 COMITE DE SELECCION

		<p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b> Las vainas deben estar completas y deben estar frescos, limpios, libre de magulladuras, rajaduras, plagas e insectos. Cumplir con la NTP 011.106:1984 (Revisada el 2011) HORTALIZAS. Arvejas verdes. 1ª Edición.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Libre de impurezas, exenta de plagas y enfermedades, libre de picaduras y presencia de larvas, tallos y hojas frescas,</p>
HUACATAY (AL PESO)	<p><b>TIPO:</b> Fresco</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> En atado con peso mínimo 1 kg / atado (paquete).</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Aspecto: Limpio, sin raíz. Color: verde intenso. Olor: característico.</p> <p><b>CALIDAD:</b> NTP 011.100 Hortalizas. Hojas limpias, libres de plagas o animales (gusanos, caracoles), libre de plaguicidas, sin picaduras, ni residuo de tierra, barro u otros.</p>	
PEREJIL (POR ATADO):	<p><b>TIPO:</b> Fresco</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> En atado con peso mínimo 1 kg / atado (paquete).</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Aspecto: Hojas limpias y grandes libre de insectos e impurezas. Color: verde oscuro característico. Olor: característico.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Libre de plaguicidas, libres de plagas (gusanos, caracoles, etc.), sin picaduras, ni residuo de tierra, barro u otros, hojas frescas, sin magulladuras, sin hojas amarillentas</p>	
AJO ENTERO	<p><b>TIPO:</b> Ajo blanco entera de "primera".</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Ajos enteros, limpios y libre de olores y sabores extraños, libres de impurezas y materias extrañas visibles como piedras o tierra, y libres de residuos de pesticidas y otras sustancias tóxicas. <b>CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b> El ajo entero debe cumplir: con el color blanco o amarillento el olor marcado y característico. Fuerte sabor acre (ácido, áspero y picante. Aspecto característico del producto designado en la NTP 011.101:2015 HORTALIZAS. Ajo. Requisitos. 2ª Edición.</p> <p><b>CALIDAD:</b> No debe presentar ninguna pieza podrida, mal olor, daño mecánico, color diferente, daño por frío.</p>	
Filtrante *100 sobres	<p><b>TIPO:</b> Filtrantes variados (anis, manzanilla, te , mate de coca)</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Caja de 100 unidades; Anis: 3 und, manzanilla: 3 und, te : 3 und; mate de coca: 2 und.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Olor: característicos, Sabor: característico. Aspecto Característico. Exento de olores rancios y extraños.</p> <p><b>SEGURIDAD:</b> Registro Sanitario Vigente. Se decepcionarán productos con fecha de vencimiento no menor a 12 meses posterior a la fecha de entrega.</p> <p><b>ROTULADO:</b> Cumplir de la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014) ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado. El envase debe contener nombre del producto, fecha de producción, fecha de vencimiento, marca, lote, registro sanitario y peso del producto.</p>	
Fideo Cabello de Angel *1 KLG	<p><b>TIPO:</b> Fideo Cabello de Angel</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Embolsado paquetes de 250 g en bolsa de polipropileno</p>	

DISA "VIRGEN DE COCHARCAS" CHINCHEROS  
COMITE DE SELECCION

	<p>herméticamente cerrado.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b> Aspecto: Resistencia a presión, buena presentación después de cocción al dente. Color: característico, Olor: característico, Sabor: característico.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Libre de impurezas o cuerpos extraños, sin presencia de insectos, ni de humedad en el envase Humedad 15%; cumplir con la NTP 206.010:1981 (Revisada el 2011), PASTAS Y FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos.</p> <p><b>SEGURIDAD:</b> Registro Sanitario Vigente. Se decepcionará con fecha de vencimiento mínimo de 12 meses posterior a la fecha de entrega.</p> <p><b>ROTULADO:</b> Regir de la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014) ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado; el envase debe contener nombre del producto, fecha de producción, marca, fecha de vencimiento, lote, registro sanitario y peso del producto.</p>	
Fideos Corbata	<p><b>TIPO:</b> Fideo Corbatita</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Embolsado paquetes de 250 g. en bolsa de polipropileno herméticamente cerrado.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b> Aspecto: Resistencia a presión, buena presentación después de cocción al dente. Color: característico, Olor: característico, Sabor: característico.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Libre de impurezas o cuerpos extraños, sin presencia de insectos, ni de humedad en el envase Humedad 15%; cumplir con la NTP 206.010:1981 (Revisada el 2011), PASTAS Y FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos.</p> <p><b>SEGURIDAD:</b> Registro Sanitario Vigente. Se recepcionara con fecha de vencimiento mínimo de 12 meses posterior a la fecha de entrega.</p> <p><b>ROTULADO:</b> Regir de la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014) ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado; el envase debe contener nombre del producto, fecha de producción, marca, fecha de vencimiento, lote, registro sanitario y peso del producto.</p>	
Fideos Tornillo	<p><b>TIPO:</b> Fideo Tornillo</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Embolsado paquetes de 250 g. en bolsa de polipropileno herméticamente cerrado.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS:</b> Aspecto: Resistencia a presión, buena presentación después de cocción al dente. Color: característico, Olor: característico, Sabor: característico.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Libre de impurezas o cuerpos extraños, sin presencia de insectos, ni de humedad en el envase Humedad 15%; cumplir con la NTP 206.010:1981 (Revisada el 2011), PASTAS Y FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos.</p> <p><b>SEGURIDAD:</b> Registro Sanitario Vigente. Se recepcionara con fecha de vencimiento mínimo de 6 meses posterior a la fecha de entrega.</p> <p><b>ROTULADO:</b> Regir de la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014) ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado; el envase debe contener nombre del producto, fecha de producción, marca, fecha de vencimiento, lote, registro sanitario y peso del producto.</p>	

	producto.	
Fideos Tallarin Espagetti*500	<p><b>TIPO:</b> Fideo tallarín Spagetti, no perecible, a base de harina de trigo, agua y almidón.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Embolsado en bolsas de 500 g, herméticamente cerrado.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Los fideos deberán elaborarse a base de harina de trigo fortificada, almidón y gluten. No deberán de contener menos de 25% de proteína ni más de 50% de almidón, humedad máxima 15%, Aspecto: Buen rendimiento y presentación después de cocción, al dente, Color: característico, Olor: característico, Sabor: característico.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Libre de impurezas o cuerpos extraños, sin presencia de insectos, ni de humedad en el envase. Humedad 15% ; cumplir con la NTP 206.010:1981 (Revisada el 2011), PASTAS Y FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos.</p> <p><b>SEGURIDAD:</b> Registro Sanitario Vigente, Se recepcionara con fecha de vencimiento mínimo de 6 meses posterior a la fecha de entrega.</p> <p><b>ROTULADO:</b> Regir de la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014) ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado; el envase debe contener nombre del producto, fecha de producción, marca, fecha de vencimiento, lote, registro sanitario y peso del producto.</p>	
Atún en filete	<p><b>TIPO:</b> Filete de atun en aceite vegetal</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Envase de 170g, 120 g peso escurrido.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Apariencia: Trozos de tamaño uniforme. Sin restos de vísceras ni cola y sin espinas. Color: uniforme, característico del producto, libre de decoloraciones o ennegrecimientos anormales. Olor: Característico, Sabor: Pescado cocido, Textura: suave a medianamente firme.</p> <p><b>Composición:</b> Líquido de cobertura: 5%, Filete de Atún: 95%</p> <p><b>CALIDAD:</b> Sin impurezas visibles externas e internas, el envase debe estar en buen estado sin grietas, ni cortes, ni desprendimientos de fluidos; debe de cumplir con R.M. N° 495-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 069 - 2008-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria aplicable a la fabricación de alimentos envasados de baja acidez y acidificados destinada al consumo humano." y con R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" (Criterio XIX. I).</p> <p><b>SEGURIDAD:</b> Registro Sanitario Vigente, fecha de vencimiento mínimo de 8 meses posterior a la fecha de entrega. Certificado de SANIPES.</p> <p>El personal que interviene en el proceso de manipulación y despacho de alimentos deberá contar con uniforme con logo de la empresa, guantes, gorro y mascarilla debidamente colocados.</p> <p><b>ROTULADO:</b> Cumplir de la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014) ALIMENTOS ENVASADOS, sobre Etiquetado; el envase debe contener nombre del producto, fecha de producción, nombre del proveedor, fecha de vencimiento, lote, registro sanitario y peso del producto.</p>	
Mermelada de fresa	<p><b>TIPO:</b> Mermelada de Fresa.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Blister o potes de 1kg por unidad.</p>	

  
 PRESIDENTE

		<p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Aspecto: Color: rojizo brillante y atractivo. Consistencia: bien gelificada sin demasiada rigidez, Olor y Sabor característicos a la fresa.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Libre de impurezas o cuerpos extraños. Cumplir con lo establecido en la Norma ITINTEC 203.048:1975, de 1 solo lote por entrega.</p> <p><b>SEGURIDAD:</b> Registro Sanitario Vigente. Se recepcionarán productos con fecha de vencimiento mínimo de 6 meses posterior a la fecha de entrega, de un mismo lote por entrega.</p> <p>El personal que interviene en el proceso de manipulación y despacho de alimentos deberá contar con uniforme con logo de la empresa, guantes, gorro y mascarilla debidamente colocados.</p> <p><b>ROTULADO:</b> Cumplir de la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014) ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado.</p> <p>El envase debe contener nombre del producto, fecha de producción, fecha de vencimiento, marca, lote, registro sanitario y peso del producto.</p>	
	HUEVO DE GALLINA	<p><b>TIPO:</b> Huevo de Gallina - Calidad Primera</p> <p><b>PRESENTACION:</b> Grande 62,5 - 68,88 g / unidad. Envasados en bandejas de pulpa de papel de 30 unidades c/u , en paquetes de 6 bandejas con 2 adicionales para proteger arriba y abajo. Estén limpios y permitan mantener las características del alimento. Con cascara impreso con fecha de producción y/o vencimiento impreso en la cáscara.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICA:</b> Cáscara: Limpia, sin grietas, seca, con o sin manchas pardas propias del cascarón, sin lavar o lavado, de color rosado y forma característica. Cámara de Aire: Ligeramente móvil, no más de 8 mm de profundidad. Clara: Transparente y ligeramente firme, no incubado, libre de restos de embrión. Yema: Móvil y céntrica. Olor: Exento de olores extraños.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Cumplir con numeral 3.1, 3.2 de la NTP 011.219, 2015 Huevos. Huevos de Gallina. Requisitos y Clasificación. Cumplir con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el grupo XII.1 Huevos con cáscara, de la norma de presencia de Aerobios mesófilos: <math>10^{-10^2}</math> . Salmonella sí: Ausencia/25g. Según NTS Nº 071-MINSA/DIGESA-V.OI.</p>	
	Maracuyá	<p><b>TIPO:</b> Fresco, maduro</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Peso mínimo por unidad 80 g. Categoría "I". Calibre "B" (84- 95 mm de diámetro), Tamaño homogéneo.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Aspecto: Limpio, rugoso, podredumbre y presencia de humedad, sin quemaduras del sol, Color: Cáscara amarilla; Pulpa anaranjada - amarilla, Olor: característico, Sabor: característico.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Libre de magulladuras y picaduras.</p>	
	Queso Fresco de Vaca	<p><b>TIPO:</b> Queso fresco</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Unidad: 250-300 gramos aproximadamente.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Color: Blanco uniforme, Olor: característico, Sabor: característico, pH: 5-5,5 ; sin corteza, los sólidos de leche y grasa no podrán ser sustituidos por elementos no lácteos, exento de almidones.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Exento de manchas, colores y olores extraños</p>	

DISA "VIRGEN DE COCHARCAS"  
COMITÉ DE SELECCIÓN

Pan Chapla	<p><b>TIPO:</b> Pan Chapla de 150- 200 gramos cada pan</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Unidad</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Aspecto: característico, Olor: característico</p> <p><b>CALIDAD:</b> Primera. Sin presencia de moho y coloraciones</p>
Pepinillo	<p><b>TIPO:</b> Fresco, maduro.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Entero, Peso promedio de cada unidad:350- 500 gr.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Aspecto: Limpio, color: característico, Olor: característico.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Libre de picaduras, ni residuo de tierra, barro u otros, libre de impurezas y/o pudriciones, no debe contener espuma ni líquido gomoso propio de la descomposición.</p>
Caigua	<p><b>TIPO:</b> Fresco entero y sano.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Peso promedio: 250 -450 gr., carnosa comestible</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Aspecto: limpio, Color verde característico, Olor: característico.</p> <p><b>CALIDAD:</b> Tener un grado de madurez comercial, que les permita soportar el manejo, transporte y conservación en buenas condiciones; libre de impurezas, hojas enteras, exenta de plagas y enfermedades, libre de picaduras y presencia de larvas.</p>
Culantro	<p><b>TIPO:</b> Fresco</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Peso promedio 1 kg / Atado</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Aspecto: Hojas limpias y libre de insectos e impurezas, sin presencia de hojas amarillas. Color: verde intenso, Olor: característico.</p> <p><b>CALIDAD:</b> NTP 011.100 Hortalizas. Culantro exento de picaduras, plagas, insectos ni enfermedades, ni residuo de tierra, barro u otros.</p>
Cocoa en Polvo X 400 Gr (Unidad):	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presentación en empaques de 400 gr, sellado, el empaque debe estar rotulado con nombre y marca, ingredientes, número de registro sanitario, fecha de producción y vencimiento, peso neto y código de barras</li> <li>Con color característico, olor característico sin olor a rancio, sabores característicos, sin rasgos de acidez, libre de olores externos, contaminantes y/o objetos extraños.</li> <li>Cumplir con los estándares de calidad y adecuado para el consumo humano.</li> </ul>
Anchoveta Entera en Salsa de Tomate X 200gr. (Unidad):	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entero de sardina en salsa de tomate, enlatada sin abolladuras, el envase debe estar rotulado con nombre y marca, ingredientes, número de registro sanitario, fecha de producción y vencimiento, peso neto y código de barras</li> <li>Los envases metálicos deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.2.7 del Manual indicadores sanitarios y de inocuidad para las productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección ejecutiva N° 057-2017 SANIPES-DE, y su modificatoria.</li> <li>Cumplir con los requisitos establecidos por el organismo nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES</li> </ul>

DISA VIRGEN DE COCHARCAS - CHINCHEROS  
 COMITÉ DE SELECCIÓN

*[Firma manuscrita]*  
 PRESIDENTE



	<p>autoridad nacional competentes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>No debe contener la presencia de cualquier material que no derive del pescado a liquido de cobertura, pero que no signifique un peligro para la salud del consumidor, como arena, partes de crustáceas y otros.</li> <li>No debe contener la presencia de cualquier material, que no derive del pescado o liquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como vidrios, metales u otros, olor y sabor identificable y persistente, que no derive del pescado o liquido de cobertura y que represente un peligro para la salud del consumidor como solventes, combustibles u otros o presencia de insectos a restos de ellos</li> <li>Fecha de vencimiento mayor a 1 año.</li> </ul>
Atun Lomito En Aceite Vegetal 170 Gr Aprox.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lomo en trocitos con omega 3, sin preservantes en agua o aceite, baja cantidad de sodio.</li> <li>Latas de 170 gr. Aprox. Con tapa de sistema abre fácil, sin abolladuras, o signos de herrumbre y con la etiqueta respectiva debe indicar el nombre del producto, fecha de empaque y de caducidad (mayor a 01 año), peso neto o escurrido según corresponda.</li> <li>cumplir con los estándares de calidad.</li> </ul>
Canela Entera X 100gr (Unidad):	<ul style="list-style-type: none"> <li>Canela de astilla gruesas y secas, libre de contaminación como hongos u otros elementos. Empacadas en bolsas de aprox. 20 gr transparente selladas para evitar contaminación.</li> <li>Cumplir con los estándares de calidad.</li> <li>Fecha de vencimiento mayor a 1 año.</li> </ul>
Chocolate En Barra X 90 Gr. (Unidad)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Color y textura, negro, solido blando, olor y sabor, característico del cacao.</li> <li>Presentación tabletas de 100 gr. En balsas de propileno sellado, donde indique nombre del producto, fecha de empaque y caducidad (mayor a 1 año).</li> <li>Cumplir con las normativas de calidad vigentes</li> <li>Fecha de vencimiento mayor a 1 año.</li> </ul>
Conserva de Coctel de Frutas X 250gr (Unidad):	<ul style="list-style-type: none"> <li>Empaque sellado de 250GR con rotulado de nombre y marca de producto, fecha de vencimiento, lote, entre otros datos de relevancia según normas vigentes, libre de contaminantes.</li> <li>Cumplir con las normativas de calidad vigentes.</li> <li>Fecha de vencimiento mayor a 1 año.</li> </ul>
Higo Seco (Kilogramo):	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruta de la higuera disecado, maduras, apto para el consumo humano.</li> <li>Cumplir con las normativas de calidad vigentes.</li> <li>Fecha de vencimiento mayor a 1 año.</li> <li>Empacado en bolsas libres de objetos extraños divididos por ¼ de kilo, bien selladas para evitar el ingreso de humedad y contaminantes.</li> </ul>
Pasa Negra Deshidratada Sin	<ul style="list-style-type: none"> <li>Producto sólido, pasas deshidratadas con olor, sabor y aroma característico, empaquetadas en bolsas de plástico, selladas, rotuladas con nombre, fecha de</li> </ul>

DISA VIRGEN DE COCHARCAS - CHINCHEROS  
COMITE DE SELECCION

Papa (Kilogramo):	<p>caducidad y demás información básica del producto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cumplir con las normativas de calidad vigentes.</li> <li>▪ Fecha de vencimiento mayor a 1 año.</li> <li>▪ Empacado en bolsas libres de objetos extraños divididos por 1/4 de kilo, bien selladas para evitar el ingreso de humedad y contaminantes.</li> </ul>
Pasa X 120gr (Unidad):	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Producto sólida, pasas deshidratadas con olor, sabor y aroma característico, empaquetadas en bolsas de plástico, selladas, rotuladas con nombre, fecha de caducidad y demás información básica del producto.</li> <li>▪ Cumplir con las normativas de calidad vigentes.</li> <li>▪ Fecha de vencimiento mayor a 1 año</li> <li>▪ Empacado en bolsas libres de objetos extraños, divididos por 1/4 de kilo, bien selladas para evitar el ingreso de humedad y contaminantes.</li> </ul>
Mantequilla X 450gr (Unidad):	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ De origen animal baja en sal.</li> <li>▪ Empaque de recipiente hermético de preferencia de no contar deberá tener el envoltorio especial para el producto y de 450 gr. con rotulo de nombre y marca del producto, fecha de vencimiento, lote, modo de conservación, peso neto, lista de ingredientes.</li> <li>▪ Cumplir con los estándares de calidad.</li> <li>▪ Fecha de vencimiento mayor a 6 meses.</li> </ul>
Galleta de Agua X 900gr (Unidad):	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Presentación en empaques por 900 gr. con empaquetado en bolsas selladas con rotulo de nombre y marca del producto, fecha de vencimiento, lote, modo de conservación, peso neto, lista de ingredientes.</li> <li>▪ Cumplir con los estándares de calidad.</li> <li>▪ Fecha de vencimiento mayor a 1 año.</li> <li>▪ Libre de contaminantes y objetos extraños.</li> </ul>
Galleta de Soda X 48gr Aprox. (Unidad):	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Presentación en empaques por 48 gr. con empaquetado en bolsas selladas con rotulo de nombre y marca del producto, fecha de vencimiento, lote, modo de conservación, peso neto, lista de ingredientes.</li> <li>▪ Cumplir con los estándares de calidad.</li> <li>▪ Fecha de vencimiento mayor a 1 año.</li> <li>▪ Libre de contaminantes y objetos extraños.</li> </ul>
Mazamorra Instantanea X 250gr. (Unidad)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sabores mixtas entre fresa, naranja, piña en partes iguales</li> <li>▪ Presentación en bolsas sintéticas de 250gr. Apropriadas para el producto con rotulo de nombre y marca del producto, fecha de vencimiento, lote, modo de conservación, peso neto, lista de ingredientes.</li> <li>▪ Cumplir con los estándares de calidad, el empaque debe estar sano sin enmendaduras, ni roturas.</li> <li>▪ Fecha de vencimiento mayor a 1 año.</li> </ul>

DISA VIRGEN DE COCHARCAS - CHINCHEROS  
 COMITÉ DE SELECCIÓN

----- PRESIDENTE -----

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Libre de contaminantes y objetos extraños.</li> </ul>
	Gelatina X 250gr (Unidad):	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sabores mixtos entre fresa, naranja, piña en partes iguales.</li> <li>Presentación en bolsas sintéticas de 250 gr. Apropriadas para el producto con rotulo de nombre y marca del producto, fecha de vencimiento, lote, modo de conservación, peso neto, lista de ingredientes.</li> <li>Cumplir con ls estándares de calidad, el empaque debe estar sano sin enmendaduras, ni roturas.</li> <li>Fecha de vencimiento mayor a 1 año.</li> <li>Libre de contaminantes y objetos extraños.</li> </ul>
	Salsa de tomate X 190 Gr. (Unidad):	<ul style="list-style-type: none"> <li>Presentación en bolsas sintéticas de [ gr. Apropriadas para el producto can rotulo de nombre y marca del producto, fecha de vencimiento, lote, modo de conservación, peso neto, lista de ingredientes.</li> <li>Cumplir con los estándares de calidad, el empaque debe estar sano sin enmendaduras, ni roturas.</li> <li>Fecha de vencimiento mayor a 1 año.</li> <li>Libre de contaminantes y objetos extraños.</li> </ul>
	Salsa de Soya Oscura X 500ml (Unidad):	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salsa de soya empacado en envases de 1/2lt con sello de seguridad y tapa hermética, rotulado con nombre y marca, ingredientes, numero de registro sanitario, fecha de producción y vencimiento, peso neto y código de barras.</li> <li>Libre de olores externos, contaminantes y/o objetos extraños.</li> <li>Deberá de cumplir con los estándares de calidad.</li> <li>Fecha de vencimiento mayor a 1 año.</li> </ul>

### Importante

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

### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

<b>A.</b>	<b>CAPACIDAD LEGAL</b>
	<b>HABILITACIÓN</b>
	<b>Requisitos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- RNP</li> <li>- RUC</li> <li>- ACTIVIDAD ECONOMICA EN ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO</li> <li>- CCI</li> </ul>

DISA "VIRGEN DE COCHARCAS" CHINCHEROS  
 COMITE DE SELECCIÓN

PRESIDENTE

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

**Requisitos:**

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 6,000.00 SEIS MIL 00/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se consideran bienes similares a los siguientes: ALIMENTOS.

**Acreditación:**

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>5</sup> correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

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

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

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

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

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

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

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

**Importante**

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

<sup>5</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:

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

(...)

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

DISA "VIRGEN DE COCHARCAS" CHINCHEROS  
COMITE DE SELECCION

-----  
PRESIDENTE

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

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

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

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

**Importante**

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

DISA "VIRGEN DE COCHARCAS" CHINCHEROS  
COMITE DE SELECCIÓN

-----  
PRESIDENTE

## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

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

### CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

### CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

### CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

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

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

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los diez (10) días de producida la recepción.

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los quince (15) días calendario siguiente a la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

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

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

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES

<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.

DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO, EN LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO]

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

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

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

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

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

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de diez (10) días, dependiendo de la complejidad o sofisticación de la contratación. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

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

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

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

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

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de [CONSIGNAR TIEMPO EN AÑOS, NO MENOR DE UN

DISA "VIRGEN DE COCHARCAS"  
COMITE DE SELECCION

-----  
PRESIDENTE

(1) AÑO] año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

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

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

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

Donde:

**F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;**  
**F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.**

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

#### **Importante**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y, de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de



administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>10</sup>**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

<sup>10</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de contratos cuyo monto contractual original sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

## ANEXOS

DISA "VIRGEN DE COCHARCAS" CHINCHEROS  
COMITE DE SELECCION

-----  
PRESIDENTE

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>11</sup>	Si	No	
Correo electrónico :			

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Citación para la aplicación del criterio de desempate.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>12</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>11</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>12</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

DISA "VIRGEN DE COCHARCAS" CHINCHEROS  
COMITÉ DE SELECCIÓN

*[Firma manuscrita]*  
PRESIDENTE

**Importante**

**ANEXO N° 1**

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

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

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

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

Presente.-

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

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :		Teléfono(s) :		
MYPE <sup>13</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :		Teléfono(s) :		
MYPE <sup>14</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

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

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:
-----------------------------------

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Citación para la aplicación del criterio de desempate.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para

<sup>13</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>14</sup> Ibidem.

<sup>15</sup> Ibidem.

DISA "VIRGEN DE COCHARCAS" CHINCHEROS  
COMITÉ DE SELECCIÓN

PRESENTE

perfeccionar el contrato.

5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>16</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>16</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los noventa mil Soles (S/ 100 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra. DISA "VIRGEN DE COCHARCAS" COMITÉ DE SELECCIÓN

ANEXO N° 2

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

DISA "VIRGEN DE COCHARCAS" CHINCHEROS  
COMITE DE SELECCION

-----  
PRESIDENTE

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

DISA "VIRGEN DE COCHARCAS" CHINCHEROS  
COMITE DE SELECCION

PRESIDENTE

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

DISA "VIRGEN DE COCHARCAS" CHINCHEROS  
COMITE DE SELECCION

-----  
PRESIDENTE



ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]<sup>17</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]<sup>18</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>19</sup>

<sup>17</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>18</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>19</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

DIRECCION DE SALUD VIRGEN DE COCHARCAS - CHINCHEROS  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
PRESIDENTE

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

**Importante**

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

DISA "VIRGEN DE COCHARCAS" CHINCHEROS  
COMITÉ DE SELECCIÓN

-----  
PRESIDENTE

**Importante para la Entidad**

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

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

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

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

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

Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

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

**Importante**

El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:

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

**Importante para la Entidad**

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

Incluir o eliminar, según corresponda

DISA "VIRGEN DE COCHARCAS" CHINCHEROS  
COMITÉ DE SELECCIÓN

.....  
PRESIDENTE

**Importante para la Entidad**

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

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

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

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

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

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

**Importante para la Entidad**

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

**Incluir o eliminar, según corresponda**

DISA "VIRGEN DE COCHARCAS" CHINCHEROS  
COMITÉ DE SELECCIÓN

-----  
PRESIDENTE

**Importante para la Entidad**

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

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

**ANEXO N° 7**

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

Señores

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

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

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>20</sup> se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.<sup>21</sup>

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

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

**Importante**

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

<sup>20</sup> En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

<sup>21</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

DISA "VIRGEN DE COCHARCAS" CHINCHEROS  
COMITÉ DE SELECCIÓN

\_\_\_\_\_  
PRESIDENTE

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]  
[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

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

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>22</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>23</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>24</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>25</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>26</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>27</sup>
1										
2										
3										

<sup>22</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>23</sup> Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

<sup>24</sup> Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

<sup>25</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>26</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>27</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.

EN DE COCHABAMBA, CHACABEROS  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
PRESIDENTE

**[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

- 1 -

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA  
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

*A efectos de cautelar la veracidad de esta declaración, el postor puede verificar la información de la Relación de Proveedores Sancionados por el Tribunal de Contrataciones del Estado con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/mp/content/relación-de-proveedores-sancionados>. Tratándose de sanciones no vigentes, podrá solicitar a dicho órgano informe si la empresa en cuestión tenía sanción vigente a la fecha de inscripción de la fusión en Registros Públicos.*

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

Dña VIRGEN DE COCHARCAS PINCHEROS  
COMITÉ DE SELECCIÓN

.....  
PRESIDENTE