

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

---

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

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



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

### SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

### CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

### INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

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

### **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°07-2024-HVRG/CS-1**

PRIMERA CONVOCATORIA

**CONTRATACION DE SUMINISTRO DE BIENES  
ADQUISICION DE VIVERES FRESCOS PARA  
ALIMENTACION DE PACIENTES SIS DEL HOSPITAL  
"VÍCTOR RAMOS GUARDIA" NIVEL II-2 HUARAZ - PARA  
EL AÑO FISCAL 2024.**

## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



## **SECCIÓN GENERAL**

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

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

## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

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

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

#### Importante

*No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.*

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

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

#### Importante

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

### 1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

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

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

#### **1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS**

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

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

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

#### **1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **Importante**

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

## CAPÍTULO II

### SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

#### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

#### Importante

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

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

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

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

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

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

### CAPÍTULO III DEL

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

#### Importante

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

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

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

#### Importante

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

### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

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

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



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

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

### **3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS**

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

### **3.5. ADELANTOS**

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

### **3.6. PENALIDADES**

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

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

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

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

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

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

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

### **3.8. PAGOS**

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

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

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

funcionario que debe emitir la conformidad.

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

**Advertencia**

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

**3.9. DISPOSICIONES FINALES**

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

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : HOSPITAL "VICTOR RAMOS GUARDIA" NIVEL II-2 HUARAZ  
RUC N° : 20196425005  
Domicilio legal : AV. LUZURIAGA NRO. S/N (HOSPITAL HUARAZ) ANCASH - HUARAZ - HUARAZ  
Teléfono: : =====  
Correo electrónico: : programacionvrg@hospitalvrg.gob.pe

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la CONTRATACION DE SUMINISTRO DE BIENES PARA LA ADQUISICION DE VIVERES FRESCOS PARA ALIMENTACION DE PACIENTES SIS DEL HOSPITAL "VÍCTOR RAMOS GUARDIA" NIVEL II-2 HUARAZ - PARA EL AÑO FISCAL 2024.

ITEM	DESCRIPCION DEL PRODUCTO	U.M	CANTIDAD
1	ACEITUNA NEGRA A GRANEL	KG	184
2	ACELGA (POR ATADO)	ATADO	173
3	AJO ENTERO CATEGORÍA PRIMERA	KG	248
4	ALBAHACA. (POR ATADO)	ATADO	55
5	APIO (POR ATADO)	KG	143
6	ARVEJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)	KG	35
7	ARVEJA VERDE EN VAINA AMERICANA	KG	242
8	BERENJENA	UND	165
9	BETERRAGA (POR ATADO)	ATADO	105
10	BROCOLI (AL PESO)	KG	275
11	CAIGUA TIPO CHILENA	UND	330
12	CAIGUA TIPO CRIOLLO	KG	418
13	CALABAZA	UND	36
14	CALABAZA VERDE	UND	209
15	CAMOTE MORADO	KG	215
16	CARAMBOLA CATEGORÍA I	KG	165
17	CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	ATADO	138
18	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KG	2002
19	CHINCHO (POR ATADO)	ATADO	26
20	CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA	UND	1375
21	COL CHINA (AL PESO)	KG	50
22	COL DE CORAZON (AL PESO)	KG	102
23	CULANTRO (POR ATADO)	ATADO	123
24	ESPARRAGO (POR ATADO)	ATADO	380
25	ESPINACA (POR ATADO)	ATADO	514

26	FIDEO TALLARIN CHINO	KG	108
27	FRESA CALIDAD PRIMERA	KG	99
28	FRIJOL CHINO	KG	35
29	GRANADILLA CATEGORIA I	KG	275
30	HABA FRESCA	KG	6
31	HIERBA BUENA (POR ATADO)	ATADO	47
32	HIERBAS SURTIDAS PARA INFUSION (POR ATADO)	ATADO	138
33	HUACATAY (POR ATADO)	ATADO	42
34	KIÓN FRESCO (AL PESO)	KG	42
35	LECHUGA ORGANICA	UND	275
36	LIMA DULCE (AL PESO)	KG	253
37	LIMON DULCE (AL PESO)	KG	413
38	MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA EXTRA	KG	496
39	MANGO CRIOLLO (AL PESO)	KG	215
40	MANJAR BLANCO X 1 KG	BALDE	195
41	MANZANA CHILENA (AL PESO)	KG	484
42	MANZANA DELICIA CATEGORÍA I	KG	674
43	MANZANA ISRAEL (AL PESO)	KG	448
44	MARACUYA CATEGORIA EXTRA	KG	215
45	MELOCOTON (AL PESO)	KG	264
46	MELÓN CATEGORIA PRIMERA	KG	495
47	MEMBRILLO (AL PESO)	KG	385
48	NABO (POR ATADO)	ATADO	231
49	NARANJA VALENCIA CATEGORÍA EXTRA	KG	418
50	NARANJA WASHINGTON NAVEL CATEGORÍA I	KG	649
51	OCA	KG	11
52	OLLUCO	KG	206
53	PAC CHOY (POR ATADO)	ATADO	221
54	PAPA AMARILLA X 1 kg	KG	992
55	PAPA YUNGAY CALIDAD PRIMERA	KG	4961
56	PAPAYA CATEGORÍA I	KG	732
57	PASTA WANTAN X 500 g	PAQTE	41
58	PEPINILLO	KG	523
59	PEPINO DULCE (AL PESO)	KG	206
60	PERA CHILENA (AL PESO)	KG	539
61	PEREJIL (POR ATADO)	ATADO	55
62	PIMIENTO MORRON	UND	495
63	PIÑA (AL PESO)	KG	418
64	PITAHAYA	KG	76
65	PLÁTANO DE ISLA	UND	619
66	PLATANO DE SEDA CATEGORIA I	UND	3696
67	PORO (POR ATADO)	ATADO	138
68	QUESILLO DE VACA	KG	750
69	RABANITO (POR ATADO)	ATADO	220
70	SANDÍA CALIDAD PRIMERA	KG	498

71	TARWI	KG	72
72	TOMATE (AL PESO)	KG	1238
73	TUNA (AL PESO)	KG	344
74	UVA ROSADA (AL PESO)	KG	468
75	VAINITA CALIDAD PRIMERA	KG	413
76	YACON (AL PESO)	KG	48
77	YUCA CATEGORÍA EXTRA	KG	347
78	ZANAHORIA (AL PESO)	KG	1650
79	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KG	2063

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **FORMATO N° 02 – SOLICITUD Y APROBACION DE EXPEDIENTE DE CONTRATACION** de fecha 18 de ABRIL de 2024.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

4-13: DONACIONES Y TRANSFERENCIAS

#### Importante

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO APLICA

### 1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA

### 1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de 360 días calendario, o en defecto hasta su agotamiento total de los bienes contratados y de acuerdo a las necesidades de la Entidad, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

## CRONOGRAMA DE ENTREGA

N°	DESCRIPCION DEL ALIMENTO	Unid de Medida	REQUERIMIENTO PARA PACIENTES SIS												SUB TOTAL
			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	
1	Acelga	atado	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	22	173
2	Ajo entero	kilos	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	30	248
3	Apio	atados	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	22	143
4	Aji amarillo seco sin pepa	kilos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5	Aji rojo seco sin pepa	kilos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
6	Aji escabeche	kilos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7	Albahaca	atado	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	7	55
8	Arverjas Frescas	kilos	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	30	242
9	Brocoli	kilos	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	33	275
10	Berenjena	unidad	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	20	165
11	Beterraga	atado	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	14	105
12	Caygua chilena	unidad	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	40	330
13	Caigua para relleno	kilos	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	55	418
14	Calabaza tierna	unidad	0	0	0	22	22	22	22	22	22	22	22	33	209
15	Calabaza madura	unidad	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	6	36
16	Cebolla de Cabeza	kilos	154	154	154	138	165	165	165	165	165	165	165	248	2002
17	Cebolla china	atado	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	17	138
18	Chicha de jora x 2.5 Lt	Botella	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19	Chincho	Atado	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	5	26
20	Choclo	unidad	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	165	1375
21	Col china	kilos	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	50
22	Col de corazon	kilos	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	11	102
23	Colantao	kilos	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	35
24	Culantro	atado	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	14	123
25	Espinaca	atado	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	61	514
26	Esparragos	atado	40	40	40	0	0	0	40	40	40	40	40	60	380
27	Frijol chino	kilos	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	35
28	Fideos tallarin chino	kilos	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	12	108
29	Habas verdes	kilos	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3	6



HOSPITAL "VICTOR RAMOS GUARDIA" NIVEL II-2 HUARAZ  
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N°07-2024-HVRG/CS-1

30	Hierba buena	atado	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	11	47
31	Hierba de infusion	atado	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	17	138
32	Huacatay	atado	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	6	42
33	Kion	kilos	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	6	42
34	Lechuga orgnica	unidad	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	33	275
35	Nabo	atado	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	50	231
36	Pacchoy	atado	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	28	221
37	Pasta Wantan	paquete	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	5	41
38	Pepinillo	unidad	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	69	523
39	Perejil	atado	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	7	55
40	Pimenton morron	unidad	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	59	495
41	Porro	atado	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	17	138
42	Rabanito	atado	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	26	220
43	Rocoto	kilos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
44	Tarwi	Kilos	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	11	72
45	Tomate al peso	kilos	99	99	99	99	99	99	99	99	99	99	99	149	1238
46	Vainita primera	kilos	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	50	413
47	Zanahoria	kilos	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	198	1650
48	Zapallo macre grande	kilos	165	165	165	165	165	165	165	165	165	165	165	248	2063
49	Camote morado	kilos	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	33	215
50	Oca	kilos	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	6	11
51	Olluco	kilos	0	0	0	28	28	28	28	28	28	0	0	41	206
52	Papa amarilla	kilos	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	121	992
53	Papa blanca yungay	kilos	396	396	396	396	396	396	396	396	396	396	396	605	4961
54	Yacon	Kilos	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
55	Yuca	kilos	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	44	347
56	Aceituna negra a granel	kilos	17	11	17	11	17	17	17	17	11	17	11	25	184
57	Carambola	kilos	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	20	165
58	Fresa	kilos	13	13	13	13	0	0	0	0	0	13	13	20	99
59	Granadilla	kilos	33	33	33	33	0	0	0	0	33	33	33	44	275
60	Lima dulce	kilos	33	33	33	33	0	0	0	0	0	33	33	55	253
61	Limón	kilos	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	50	413
62	Manzana chilena	kilos	44	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	55	484
63	Manzana Israel	kilos	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	55	448
64	Manzana delicia	kilos	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	69	674
65	Mango criollo	kilos	22	22	22	22	22	0	0	0	22	22	22	39	215
66	Mandarina satsuma	kilos	48	48	48	48	48	48	0	0	48	48	48	61	496
67	Maracuya	kilos	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	33	215
68	Melocoton	kilos	26	26	26	26	26	0	0	0	26	26	26	53	264
69	Melon	kilos	33	33	33	33	33	44	44	44	33	33	33	99	495
70	Membrillo de primera	kilos	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	83	385
71	Naranja Huando (Washinton)	kilos	55	55	55	55	66	0	0	66	66	66	66	99	649
72	Naranja corriente (valencia)	kilos	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	55	418
73	Papaya	kilos	66	50	66	50	66	50	66	50	66	66	55	83	732
74	Palta	kilos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
75	Pepino dulce	kilos	24	24	24	24	24	24	24	0	0	0	0	36	206
76	Pera chilena	kilos	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	55	539
77	Piña al peso	kilos	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	55	418
78	Pitajaya	kilos	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	10	76
79	Platano Isla grande	unidad	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	74	619
80	Platano seda grande	unidad	330	264	330	264	330	264	330	330	264	330	264	396	3696
81	Sandia	kilos	61	61	61	0	0	0	0	61	61	61	61	74	498
82	Tuna	kilos	41	41	41	41	41	0	0	0	0	41	41	55	344
83	Uva rosada	kilos	55	55	55	55	0	0	0	0	55	55	55	83	468
84	Quesillo	unidad	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	90	750
85	Queso fresco de vaca x 1kg	kilos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
86	Manjar blanco x 5 kg	Balde	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	6	39



**NOTA:** El área usuaria coordinará el horario de entrega con el postor ganador de la buena pro debiendo brindar atención preferencial, a fin de reducir al mínimo los tiempos de espera.

#### 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/ 5.00 en caja de la entidad y recabar las bases en la Unidad de Logística del Hospital "Victor Ramos Guardia".

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

<i>El costo de entrega de un ejemplar de las bases no puede exceder el costo de su reproducción.</i>
--

#### 1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 31638, 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° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Legislativo N° 1444, que modifica la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante D.S. N° 082-2019-EF.
- Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF

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

## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

#### Importante

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

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

#### Advertencia

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

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**)
- d) Copia de carnet Sanitario o constancia de Atención Medica que garantice el buen estado de salud del personal responsable de las entregas de los alimentos, vigente

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

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

hasta la última entrega.

- e) Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario del almacén, emitido por un organismo de inspección a nombre del postor o fabricante.
- f) Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario del establecimiento, emitido por un organismo de inspección a nombre del postor.
- g) Copia certificado de inspección del plan interno de rastreabilidad del almacén, emitido por un organismo de inspección a nombre del postor o fabricante.
- h) Copia simple del certificado de inspección de vehículo exclusivo para transporte de alimentos.
- i) Copia Simple de Certificado de saneamiento ambiental de almacén de los procesos de desinsectación, desratización y desinfección.
- j) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**
- k) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**<sup>4</sup>
- l) 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)**
- m) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

#### Importante

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

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

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

#### 2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad<sup>5</sup>.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N°10)**.

#### Advertencia

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

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

*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:

N ° de Cuenta : 00371-018816  
Banco : Banco de la Nación  
N° CCI<sup>6</sup> : 01837100037101881654

### 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) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

#### **Advertencia**

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>7</sup> y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).*

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación <sup>8</sup> (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>9</sup>.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>10</sup>.

<sup>6</sup> En caso de transferencia interbancaria.

<sup>7</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

<sup>8</sup> En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

<sup>9</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

<sup>10</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

#### Importante

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

#### Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>11</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 el Trámite Documentario de la Entidad sito en AV. LUZURIAGA NRO. S/N (HOSPITAL HUARAZ) ANCASH - HUARAZ – HUARAZ.

## 2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **Pagos periódicos**.

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

<sup>11</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

- Recepción del Area de Almacen.
- Informe del funcionario responsable del **Area USUARIA** emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en la Unidad de Logistical del Hospital "Victor Ramos Guardia" – Huaraz.



### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### Importante

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

#### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

##### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE FRUTAS Y VERDURAS

###### 3.1.1. Consideraciones Generales

###### 1. Denominación de la contratación

CONTRATACION DEL SUMINISTRO DE BIENES FRUTAS Y VERDURAS PARA LA ALIMENTACION DE PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL "VICTOR RAMOS GUARDIA" HUARAZ – AÑO FISCAL 2024

###### 2. Finalidad pública

El presente proceso busca contratar el suministro de frutas y verduras para brindar una alimentación adecuada y oportuna a los pacientes hospitalizados teniendo en cuenta los requerimientos nutricionales según patología y personal de guardia del hospital Víctor Ramos Guardia.

###### 3. Objetivos de la contratación

- ✓ Contratar alimentos frutas y verduras para la atención oportuna de pacientes y personal de guardia
- ✓ Brindar un servicio de alimentación de calidad a los pacientes según patología y requerimiento nutricional

###### 4. Características y condiciones de los bienes a contratar

Los alimentos a contratar a través del presente proceso, serán de primera calidad, en cumplimiento de las normas técnicas establecida por el instituto de Control de Calidad para cada alimento y según cuadro adjunto:

N°	DESCRIPCION DEL ALIMENTO	Unid de Medida	REQUERIMIENTO PARA PACIENTES SIS												SUB TOTAL
			ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	
1	Acelga	atado	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	22	173
2	Ajo entero	kilos	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	30	248
3	Apio	atados	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	22	143
4	Aji amarillo seco sin pepa	kilos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5	Aji rojo seco sin pepa	kilos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
6	Aji escabeche	kilos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7	Albahaca	atado	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	7	55
8	Arverjas Frescas	kilos	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19	30	242
9	Brocoli	kilos	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	33	275
10	Berenjena	unidad	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	20	165
11	Beterraga	atado	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	14	105
12	Caygua chilena	unidad	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	26	40	330
13	Caigua para relleno	kilos	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	55	418
14	Calabaza tierna	unidad	0	0	0	22	22	22	22	22	22	22	22	33	209
15	Calabaza madura	unidad	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	6	36
16	Cebolla de Cabeza	kilos	154	154	154	138	165	165	165	165	165	165	165	248	2002
17	Cebolla china	atado	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	17	138
18	Chicha de jora x 2.5 Lt	Botella	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19	Chincho	Atado	2	2	2	2	4	2	2	2	2	2	2	5	26
20	Choclo	unidad	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	165	1375
21	Col china	kilos	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	50
22	Col de corazon	kilos	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	11	102
23	Colantao	kilos	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	35
24	Culantro	atado	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	14	123
25	Espinaca	atado	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	61	514
26	Esparragos	atado	40	40	40	0	0	0	40	40	40	40	40	60	380
27	Frijol chino	kilos	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	35
28	Fideos tallarin chino	kilos	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9	12	108
29	Habas verdes	kilos	0	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3	6

29  
33

HOSPITAL "VICTOR RAMOS GUARDIA" NIVEL II-2 HUARAZ  
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N°07-2024-HVRG/CS-1

30	Hierba buena	atado	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	11	47
31	Hierba de infusion	atado	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	17	138
32	Huacatay	atado	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	6	42
33	Kion	kilos	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	6	42
34	Lechuga orgnica	unidad	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	33	275
35	Nabo	atado	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	50	231
36	Pacchoy	atado	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	28	221
37	Pasta Wantan	paquete	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	5	41
38	Pepinillo	unidad	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	41	69	523
39	Perejil	atado	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	7	55
40	Pimenton morron	unidad	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	59	495
41	Porro	atado	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	17	138
42	Rabanito	atado	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	26	220
43	Rocoto	kilos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
44	Tarwi	Kilos	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	11	72
45	Tomate al peso	kilos	99	99	99	99	99	99	99	99	99	99	99	99	149	1238
46	Valilla primera	kilos	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	50	413
47	Zanahoria	kilos	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	132	198	1650
48	Zapallo macre grande	kilos	165	165	165	165	165	165	165	165	165	165	165	165	248	2063
49	Camote morado	kilos	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	33	215
50	Oca	kilos	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	0	0	6	11
51	Olluco	kilos	0	0	0	28	28	28	28	28	28	0	0	0	41	206
52	Papa amarilla	kilos	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	79	121	992
53	Papa blanca yungay	kilos	396	396	396	396	396	396	396	396	396	396	396	396	605	4961
54	Yacon	Kilos	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
55	Yuca	kilos	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	44	347
56	Aceituna negra a granel	kilos	17	11	17	11	17	17	17	17	11	17	11	11	25	184
57	Carambola	kilos	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13	20	165
58	Fresa	kilos	13	13	13	13	0	0	0	0	0	13	13	20	99	99
59	Granadilla	kilos	33	33	33	33	0	0	0	0	33	33	33	33	44	275
60	Lima dulce	kilos	33	33	33	33	0	0	0	0	0	33	33	55	253	253
61	Linon	kilos	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	50	413	413
62	Manzana chilena	kilos	44	39	39	39	39	39	39	39	39	39	39	55	484	484
63	Manzana Israel	kilos	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	55	448	448
64	Manzana delicia	kilos	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	69	674	674
65	Mango criollo	kilos	22	22	22	22	22	0	0	0	22	22	22	39	215	215
66	Mandarina satsuma	kilos	48	48	48	48	48	48	0	0	48	48	48	61	496	496
67	Maracuya	kilos	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	33	215	215
68	Melocoton	kilos	26	26	26	26	26	0	0	0	26	26	26	53	264	264
69	Melon	kilos	33	33	33	33	33	44	44	44	33	33	33	99	495	495
70	Membrillo de primera	kilos	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	83	385	385
71	Naranja Huando (Washinton)	kilos	55	55	55	55	66	0	0	66	66	66	66	99	649	649
72	Naranja corriente (valencia)	kilos	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	55	418	418
73	Papaya	kilos	66	50	66	50	66	50	66	50	66	66	55	83	732	732
74	Palta	kilos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
75	Pepino dulce	kilos	24	24	24	24	24	24	24	0	0	0	0	36	206	206
76	Pera chilena	kilos	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	55	539	539
77	Piña al peso	kilos	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	55	418	418
78	Pitajaya	kilos	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	10	76	76
79	Platano Isla grande	unidad	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	74	619	619
80	Platano seda grande	unidad	330	264	330	264	330	264	330	330	264	330	264	396	3696	3696
81	Sandia	kilos	61	61	61	0	0	0	0	61	61	61	61	74	498	498
82	Tuna	kilos	41	41	41	41	41	0	0	0	0	41	41	55	344	344
83	Uva rosada	kilos	55	55	55	55	0	0	0	0	55	55	55	83	468	468
84	Quesillo	unidad	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	90	750	750
85	Queso fresco de vaca x 1kg	kilos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
86	Manjar blanco x 5 kg	Balde	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	6	39	39

Hospital "Victor Ramos Guardia" - Huaraz  
L.C. ANDRES BERNUY AZANA  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION  
CNP 107 - RNE 173



27  
31

##### 5. CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS PARA CADA PRODUCTO

DENOMINACION DEL PRODUCTO : ACELGA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortalizas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
ATADO	<p><b>DESCRIPCION:</b> Acelga fresca, hojas limpias enteras y sanas, de 18 a 20 hojas por manojo o atado, el tamaño de hoja de 35 a 40 cm, libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña; de primera calidad.</p> <p><b>PRESENTACION:</b> Atado de 500 a 700g empacado en papel film transparente, transportado en jabas de plástico transparente.</p> <p><b>A) CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b></p> <p><b>Color:</b> Hoja verde oscuro</p> <p><b>Olor:</b> Suigeneris característico a producto fresco</p> <p><b>Sabor:</b> Característico.</p> <p><b>B) TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO : AJO ENTERO CALIDAD PRIMERA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortalizas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL PRODUCTO
KILO	<p><b>DESCRIPCION:</b> El ajo, <i>Allium Sativa</i>, es una especie de la familia Liliaceae, cuyo bulbo de color blanco, forma una cabeza dividida en gajos, conocidas también como dientes.</p> <p><b>Presentación:</b> Ajos pelado de calidad primera, empacado en bolsa de polietileno transparente, con peso según el requerimiento del servicio.</p> <p><b>A) Atributos del Producto (Características Organolépticas).</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Color:</b> blanco.</li><li>• <b>Olor:</b> Fuerte característico al producto</li><li>• <b>Sabor:</b> Características.</li><li>• <b>Superficie:</b> Brillante y lisa, sin brotes ni tallos secos.</li><li>• <b>Exento de microorganismos patógenos.</b></li><li>• <b>Exento de metales pesados.</b></li><li>• <b>Exentos de plaguicidas.</b></li></ul> <p><b>B) Envase:</b> Bolsas de polietileno sellados de 5 a 10 kgs</p> <p><b>C) TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : ALCACHOFA DE PRIMERA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : VERDURAS

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
UNIDAD	<p><b>DESCRIPCION:</b> Alcachofa fresca con nombre científico: <i>Cynara scolymus</i> L., inflorescencia limpias enteras y sanas, libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña calidad de primera.</p> <p><b>PRESENTACION:</b> unidades de 500 a 800 gramos colocadas en bolsa de polietileno transportado en jabas de plástico transparente.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b></p> <p><b>Color:</b> Inflorescencia de color verde oscuro</p> <p><b>Olor:</b> Suigeneris característico a producto fresco</p> <p><b>Sabor:</b> Característico.</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH  
Dirección Regional de Salud - Ancash  
Hospital "Victor Ramos Guardia" - Huaraz  
  
LIC. ANDRES BERNUY-AZANA  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION  
CNP 177 39 E 173

26  
30

DENOMINACION DEL PRODUCTO : AJI ESCABECHE PRIMERA CALIDAD  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortalizas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p><b>DESCRIPCION:</b> Aji amarillo fresco, de longitud entre 12 a 15 cm, enteros y sanos, categoría de primera calidad, libre de hongos, mohos, golpes mecánicos, materias extrañas, residuos químicos, ni inicios de putrefacción y descomposición.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> En bolsas de polietileno de 5kg para facilitar su transporte, manipulación, almacenamiento y empleo.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b>  <b>Color:</b> Característico de acuerdo a la especie.  <b>Olor:</b> Suigeneris característico exento de cualquier olor anormal.  <b>Aspecto General:</b> Presentarán un buen acabado, aprobado por inspección sanitaria.</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehiculo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : ALBAHACA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortalizas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
ATADO	<p><b>DESCRIPCION:</b> Albahaca con hojas frescas, tiernas, de buen tamaño, con aroma y sabor fuerte; longitud de 30 cm, limpias con hojas enteras, sanas, libre de residuos químicos, categoría de primera calidad.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Atado de 400 a 500 gramos empacado en papel film transparente, transportado en jabs de plástico.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b>  <b>Color:</b> Verde oscuro  <b>Olor:</b> Suigeneris característico a fresco  <b>Sabor:</b> Fuerte característico del producto.</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehiculo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : APIO DE PRIMERA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortalizas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
ATADO	<p><b>DESCRIPCION:</b> Apio con tallos, hojas tiernas, frescas y de buen tamaño, con buen aroma, sabor fuerte, de longitud de 30 a 35 cm sin consideración de hojas solo tallo, limpias, enteras, sanas, libre de residuos químicos y cualquier otra materia extraña.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Atados grandes mayor o igual a 7 kilogramos, empacado en papel film transparente, transportado en jabs de plástico.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b>  <b>Color:</b> Tallo y hojas verde oscuras.  <b>Olor:</b> Suigeneris característico  <b>Sabor:</b> Característico y fuerte</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehiculo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH  
Dirección Regional de Salud - Ancash  
Hospital "Victor Ramos Guardia" - Huaraz  
LIC. ANDRES BERNAL AZAÑA  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION  
CNP 1072 RNE 173



DENOMINACION DEL PRODUCTO : ARVEJA FRESCA, VAINAS DE PRIMERA CALIDAD  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortalizas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILOS	<p><b>DESCRIPCION:</b> Arveja verde encapsuladas en una vaina, de color verde claro, diámetro de los granos aproximadamente de 5 – 10cm, frescos, enteros, sanos, sin signos de germinación ni putrefacción, categoría primera.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Vainas de primera calidad, empacadas en bolsas de polietileno transparentes de 10 kg y / o jabas de plástico.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> <b>Color:</b> Verde claro <b>Olor:</b> Característico a fresco <b>Sabor:</b> Característico</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : BERENJENA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortalizas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
UNID	<p><b>DESCRIPCION:</b> Baya alargada globosa, de color negro morado, tamaño aproximadamente entre 50 a 80 cm de diámetro, categoría primera.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Producto de categoría primera, con un peso promedio que oscila entre 400 a 600 gramos empacadas en bolsas de plástico transparente o jabas de plástico.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> <b>Color:</b> Negro morado (cascara) y Blanco (pulpa) característico. <b>Olor:</b> Característico <b>Textura:</b> Firme, resistente <b>Superficie:</b> Brillante.</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : BETARRAGA DE PRIMERA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortalizas (raíces)

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
ATADO	<p><b>DESCRIPCION:</b> Betarraga de raíces redondas, cuyo interior de color rojo oscuro, sin hojas, frescas, sin signos de golpes físicos, tamaño aproximadamente entre 10 a 12 cm diámetro.</p> <p><b>PRESENTACION:</b> Atados de 4 unidades envasados en bolsas de polietileno entre 400 – 600 gramos de cada uno, embolsado en bolsas de polietileno transparente o en jabas de plástico</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> <b>Color:</b> Rojo oscuro <b>Olor:</b> Característico <b>Textura:</b> Firme, resistente</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH  
Dirección Regional de Salud - Ancash  
Hospital "Victor Ramos Guardia" - Huaraz  
  
LIC. ANDRÉS HERNÁNDEZ AZAÑA  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION  
CNP 1077 RNE 173

24  
28

DENOMINACION DEL PRODUCTO : BROCOLI DE PRIMERA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortalizas (Inflorescencia)

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p><b>DESCRIPCION:</b> Brócoli verdura de cabeza floral (inflorescencia) de color verde, fresca, entera, sana, libre de mohos o signos de alteración (deshidratación).</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Unidades o cabezas sin hojas, con un peso mayor a 800 grs, empacados en bolsas de polietileno transparente o en jabas de plástico.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b>  <b>Color:</b> Verde oscuro Característico  <b>Olor:</b> Característico fresco  <b>Sabor:</b> característico</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : CAIGUA CRIOLLO (para relleno)  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortalizas (fruto)

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p><b>DESCRIPCION:</b> Caigua de variedad criolla, fruto de color verde claro, limpias, fresca, entera, sana, libre de productos químicos u otra materia extraña; cuyo tamaño entre 14 y 16 cm de largo. Peso promedio entre 90 a 120 gramos.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Peso promedio entre 90 a 120 gramos, empacados en bolsas de polietileno transparente y gruesa.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b>  <b>Color:</b> Verde Claro Característico  <b>Olor:</b> Característico fresco  <b>Sabor:</b> característico</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : CAIGUA CHILENA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Verduras

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p><b>DESCRIPCION:</b> El nombre científico del <i>chayote/kaiwa/caigua es <b>Sechium edule</b></i>, es el fruto de la chayotera. Hay chayotes con superficie completamente lisa y otros que están cubiertos completamente con bellos que parecen espinas. En el interior, la fruta es de color blanco pálido y rodea a una semilla grande y ovalada de color blanco cremoso.</p> <p><b>PRESENTACION:</b> En Cajas de madera o cartón, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, peso promedio de 500 a 1 kg.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b>  <b>Color:</b> Verde Claro (cascara) Blanco Pálido (pulpa)  <b>Olor:</b> Característico  <b>Sabor:</b> Característico</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH  
Dirección Regional de Salud - Ancash  
Hospital "Victor Ramos Guardia" - Huaraz  
LIC. ANDRES HERMUY AZANA  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION  
CNP 1072 / RNE 173



DENOMINACION DEL PRODUCTO : CEBOLLA DE CABEZA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortalizas (Bulbos)

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p><b>DESCRIPCION:</b> La cebolla o <i>Allium cepa</i> L. es una hortaliza de la familia de las <i>Liliaceae</i>, que posee un bulbo de forma esférica y con capas concéntricas, de diámetro de 10 cm como mínimos de tamaño uniforme, limpios, frescos, enteros, sanos (sin signos de golpes externos), libre de materia extraña</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Bulbos con un peso promedio entre 300 a 400 gr, embolsados en sacos de polietileno tejido de 25 kg.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> <b>Color:</b> Violáceo Característico <b>Olor:</b> Característico fresco <b>Sabor:</b> característico irritante a los ojos <b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : CEBOLLA CHINA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortalizas (Bulbo)

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
ATADO	<p><b>DESCRIPCION:</b> Cebolla china con cola, bulbos, frescos, enteros, sanos, limpios, maduros, de primera calidad, de tamaño uniforme y un largo de 40 a 45 cm libre de materia extraña.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Atado envuelto en papel film mayor a 400 gramos, con una madurez comercial adecuada.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> <b>Color:</b> Blanco (bulbo) y verde oscuro (cola) Característico <b>Olor:</b> Característico fresco <b>Sabor:</b> característico <b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : COL CHINA PRIMERA CALIDAD  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortalizas (Hojas)

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILOS	<p><b>DESCRIPCION:</b> Hojas grandes de color verde claro, y de bordes lisos, que se estrechan hasta finalizar en un peciolo estrecho de color blanco, limpias, frescas, enteras, sanas y maduras, libre de materia extraña; de tamaño uniforme.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Unidades de con un peso mayor a 4 kilogramos envuelto en papel film.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> <b>Color:</b> Verde Característico <b>Olor:</b> Característico fresco <b>Sabor:</b> característico <b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH  
Dirección Regional de Salud - Ancash  
Hospital "Victor Ramos Guardia" - Huaraz  
LIC. ANDRÉS BERNHÍ AZANA  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION  
CNP 173

22  
26

DENOMINACION DEL PRODUCTO : COLANTAU / JOLANTAO CALIDAD PRIMERA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : VERDURA

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p><b>DESCRIPCION:</b> colantao nombre científico Pisum Sativum var, enteras sin presencia de daño, libre de materia extraña y química ni deterioro, ni aplastamiento de calidad seleccionada de medidas de 6 – 10 cm de calidad de primera.</p> <p><b>Presentación:</b> El envasado en bolsas de polietileno 1kg, jabas de plástico resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> <b>Color:</b> Verde, <b>Olor:</b> Característico del producto <b>Sabor:</b> Dulce</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : CHOCLO ENTERO DE CALIDAD PRIMERA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortalizas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
UNIDAD	<p><b>DESCRIPCION:</b> El Choclo, es un maíz o elote perteneciente a la especie Zea mays, familia de las gramíneas (Poáceas). Es la mazorca tierna del maíz, sus granos son de color blanco o amarillo blanquecino y consistencia lechosa.</p> <p><b>Presentación:</b> Choclo de clase primera, tamaño entre 15 a 20 cm de longitud del eje de la mazorca, peso mayor a 500 gr envasados en bolsas de polietileno.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> Las mazorcas deberán ser frescas y limpias, con un grado de madurez tal que siendo aptas para el consumo, les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones.</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : CULANTRO O CILANTRO  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Verduras (Hojas)

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
ATADO	<p><b>DESCRIPCION:</b> Hojas de color verde oscuro en forma de abanico, de tallo cilíndricos, largos y delgados, limpias, frescas, enteras, sanas y maduras, libre de materia extraña y tamaño uniforme.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Atado de 400gr envuelto en papel film, de primera calidad</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> <b>Color:</b> Verde oscuro <b>Olor:</b> Característico <b>Sabor:</b> característico</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH  
Dirección Regional de Salud - Ancash  
Hospital "Victor Ramos Guardia" - Huaraz  
  
L.C. ANDRES BERNUY AZANA  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION  
CNP 1377 RNE 173



DENONINAVCION DEL PRODUCTO : ESPINACA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Verduras (Hojas)

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
ATADOS	<p><b>DESCRIPCION:</b> Nombre científico spinacia oleracea, hojas de color verde oscuro, limpias, frescas, enteras, sanas y maduras, libre de materia extraña; de primera calidad y de tamaño uniforme cuya longitud promedio entre 30 a 40 cm.</p> <p><b>PRESENTACION:</b> Atado e 400g envuelto en papel film, de primera calidad.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> <b>Color:</b> Verde oscuro <b>Olor:</b> Característico <b>Sabor:</b> característico</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : FRIJOL CHINO  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Verduras (Fruto)

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILOS	<p><b>DESCRIPCION:</b> Frijol chino, brote germinado de la soya, limpio, fresco, entero y sano, libre de residuos químicos y materia extraña.</p> <p><b>PRESENTACION:</b> Envuelto en papel kraft o bolsa film de primera calidad.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> <b>Color:</b> Blanco Característico <b>Olor:</b> Característico <b>Sabor:</b> característico</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : HUACATAY  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Verduras (Hojas)

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
ATADO	<p><b>DESCRIPCION:</b> Hojas de color verde oscuro, limpias, frescas, enteras, sanas y maduras, libre de materia extraña; de primera calidad y de tamaño uniforme de 30cm de largo.</p> <p><b>PRESENTACION:</b> Atado de 400 g de primera calidad envuelto en papel film.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> <b>Color:</b> Verde oscuro hojas <b>Olor:</b> Característico <b>Sabor:</b> característico</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH  
Dirección Regional de Salud - Ancash  
Hospital "Victor Ramos Guardia" - Huaraz  
LIC. ANDRES BERNARDI AZAÑA  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION  
CNP 107 RNE 173

20  
24

DENOMINACION DEL PRODUCTO : HIERBA BUENA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Verduras (Hojas)

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
ATADO	<p>DESCRIPCION: Hojas de color verde oscuro, limpias, frescas, enteras, sanas y maduras DE 25 a 30 cm, libre de materia extraña; de primera calidad y de tamaño uniforme.</p> <p>Presentación: Atado 350 gramos envuelto en papel film.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</p> <p>Color: Verde oscuro</p> <p>Olor: Característico</p> <p>Sabor: característico</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : HIERBA LUISA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Verduras (Hojas)

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
ATADO	<p>DESCRIPCION: Hojas de color verde oscuro, limpias, frescas, enteras, sanas y maduras, libre de materia extraña; de primera calidad y de tamaño uniforme.</p> <p>Presentación: Atado de 300 gramos envuelto en papel film.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</p> <p>Color: Verde oscuro</p> <p>Olor: Característico</p> <p>Sabor: característico</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : KION  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Verduras (Tallo)

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: Tallo de jengibre, de características gruesas, carnosas limpias, frescas, enteras, sanas y libre de materia extraña; de primera calidad y de tamaño uniforme cuya longitud promedio entre 10 a 16 cm cada uno.</p> <p>PRESENTACION: En bolsas de polietileno de capacidad de 1 kilogramo.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</p> <p>Color: Marrón claro</p> <p>Olor: Característico</p> <p>Sabor: característico</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH  
Dirección Regional de Salud - Ancash  
Hospital "Victor Ramos Guardia" - Huaraz  
RECIBI  
LIC. ANDRÉS BERNUY AZAÑA  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION  
CNP 1115 173



19  
23

DENOMINACION DEL PRODUCTO : LECHUGA ORGANICA Y/O LECHUGA AMERICANA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Verduras (Hojas)

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
UNIDAD	<p><b>DESCRIPCION:</b> Hojas de color verde claro, limpias, frescas, enteras, sanas y maduras, libre de materia extraña; de primera calidad y de tamaño uniforme cuyas hojas con una longitud promedio entre 20 a 25 cm.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Envasadas en bolsas de polietileno de color claro. El peso de la lechuga americana mayor a 500 gramos, de primera calidad</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b>  <b>Color:</b> Verde Claro  <b>Olor:</b> Característico  <b>Sabor:</b> característico</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : MANZANILLA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Verduras (Hojas)

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
ATADO	<p><b>DESCRIPCION:</b> Hojas de color verde con flores amarillas, limpias, frescas, sanas y maduras, libre de materia extraña; de primera calidad y de tamaño uniforme.</p> <p><b>PRESENTACION:</b> Atado de 350 gramos envuelto en papel film.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b>  <b>Color:</b> Verde oscuro (hojas) y Flores (blancas)  <b>Olor:</b> Característico  <b>Sabor:</b> característico</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : PAK CHOI  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Verduras (Hojas)

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
ATADO	<p><b>DESCRIPCION:</b> Hojas y tallos verdes, limpias, frescas, sanas (sin indicios de putrefacción ni maltrato); haber alcanzado un grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, libre de materia extraña ni residuos químicos; de primera calidad, de tamaño grande y uniforme, cuya longitud de las hojas debe oscilar entre 40 a 50 cm.</p> <p><b>PRESENTACION:</b> Atado 400g envuelto en papel film.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b>  <b>Color:</b> Verde oscuro  <b>Olor:</b> Característico  <b>Sabor:</b> característico</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH  
Dirección Regional de Salud - Ancash  
Hospital "Victor Ramos Guardia" - Huaraz  
L.C. ANDRES BERNIYAZAÑA  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION  
CNP RNE 173

18  
22

DENOMINACION DEL PRODUCTO : NABO  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortalizas (Raíz)

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
ATADO	<p><b>DESCRIPCION:</b> Hortaliza raíz de color blanco, limpias, frescas, enteras sin signos de haber sufrido golpes externos, sanas y maduras, libre de materia extraña; de primera calidad y de tamaño uniforme.</p> <p><b>PRESENTACION:</b> En atados por 4 unidades, con un peso promedio de 700 a 800 gramos, libre y exento de hojas, en bolsa polietileno y en jabas de plástico limpias y de color claro.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> <b>Color:</b> Blanco <b>Olor:</b> Característico <b>Sabor:</b> característico <b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : PEPINILLO PRIMERA CALIDAD  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortalizas (Fruto)

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
UNIDAD	<p><b>DESCRIPCION:</b> Hortaliza madura y semi madura con cascara verde oscuro y contenido interno blanco, firme al tacto, superficie integra y liza, de aspecto limpio, libre de impurezas, exenta de polvo, rajaduras, y golpes externos, no presentar ataques de insectos, de primera calidad y de tamaño uniforme</p> <p><b>PRESENTACION:</b> Bajas con peso aproximado entre 500 a 800 gramos, de 25 a 30 cm de largo. de primera calidad Empacados en bolsas de polietileno, en jabas de plástico limpias de color verde claro.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> <b>Color:</b> Verde Oscuro (cascara) y blanco (interior) <b>Olor:</b> Característico <b>Sabor:</b> característico <b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : PEREJIL PRIMERA CALIDAD  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Verduras (Hojas)

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
ATADO	<p><b>DESCRIPCION:</b> Hierba aromática de color verde, fresca, limpia, sana, entera con un grado de madurez óptima, adecuada y comercial, de tallos grandes y uniforme, libre de residuos químicos y otras impurezas ni mohos. de primera calidad y de tamaño uniforme.</p> <p><b>PRESENTACION:</b> Atados 300 a 400 gr en empaque con papel film, de primera calidad</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> <b>Color:</b> Verde oscuro hojas. <b>Olor:</b> Característico <b>Sabor:</b> característico <b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH  
Dirección Regional de Salud - Ancash  
Hospital "Victor Ramos Guardia" - Huaraz  
L.C. ANDRES BERNUY AZANA  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION  
GNP 173 RNE 173



21

DENOMINACION DEL PRODUCTO : PIMIENTO MORRON  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortalizas (Fruto)

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
UNID	<p><b>DESCRIPCION:</b> Pimiento morrón de color rojo, de forma redonda, superficie integra y liza, limpio, entero y sano, con un grado de madurez optima, libre de productos químicos, sin moho, hongos ni indicios de putrefacción y golpes externos, de primera calidad y de tamaño uniforme.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> En unidades empacas en bolsas de polietileno, de primera calidad y de tamaño uniforme, con peso igual o mayor 350 gramos.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b>  <b>Color:</b> Rojo intenso  <b>Olor:</b> Característico  <b>Sabor:</b> característico</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehiculo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : PORO  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortalizas (Raiz)

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
ATADO	<p><b>DESCRIPCION:</b> El poro (<i>Allium ampeloprasum variedad. porrum</i>) es una hortaliza de la familia de la cebolla, ajo y chalote. También es conocido como puerro, porro, ajo porro o cebolla larga. limpias, frescas, enteras sin signos de haber sufrido golpes externos, libre de materia extraña y de tamaño uniforme.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> En atados x 6 unidades con un peso de 500 grs c/u, empacadas en bolsas de polietileno de 3 kg a más por atado, de primera calidad de tamaño uniforme, entre 20 a 25 cm de longitud de la parte comestible.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b>  <b>Forma:</b> Alargada con bulbo en un extremo, con hojas verdes en el otro.  <b>Color:</b> Bulbo de color blanco, con hojas de color verde oscuro.  <b>Tamaño y Peso:</b> Miden entre 20 a 25 cm de longitud de 3 a 5 cm de diámetro, 12 cm de circunferencia aproximadamente y peso 500 gramos c/u.  <b>Sabor:</b> Parecido a la cebolla, pero más suave</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehiculo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : HABAS FRESCAS  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : VERDURAS

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILOS	<p><b>DESCRIPCION:</b> Habas fresca, nombre científico Vicia faba L. limpias enteras y sanas, de a de 10 a 15 cm de largo, 2 a 3 cm de ancho, libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña; de primera calidad.</p> <p><b>PRESENTACION:</b> Vainas enteras, de primera calidad, empacadas en bolsa de polietileno, transportado en jabas de plástico transparente.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b>  <b>Color:</b> verde claro  <b>Olor:</b> Suigeneris característico a producto fresco  <b>Sabor:</b> Característico.</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehiculo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH  
Dirección Regional de Salud - Ancash  
Hospital "Victor Ramos Guardia" - Huaraz  
L.C. ANDRES BERNUY AZAÑA  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION  
CNP 177 RNE 173

16  
20

DENOMINACION DEL PRODUCTO : ESPARRAGO DE PRIMERA CALIDAD  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : VERDURAS

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
ATADO	<p><b>DESCRIPCION:</b> Esparrago fresco con nombre científico: Asparagus officinalis, tallo tierno limpias libre de daños y con la punta bien cerrado, de 15 a 20cm, libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña; de primera calidad.</p> <p><b>PRESENTACION:</b> Brotes tiernos, atado (500 a 600 gr) de 10 a 12 tallos por atado, empacado en papel film transparente, transportado en jabas de plástico transparente.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> Color: Hoja verde oscuro Olor: Suigeneris característico a producto fresco Sabor: Característico.</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : CALABAZA TIERNA DE PRIMERA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : VERDURAS

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
UNIDAD	<p><b>DESCRIPCION:</b> Calabaza fresca, fruto limpias enteras y sanas, libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña; calidad primera.</p> <p><b>PRESENTACION:</b> unidad de 1 a 1.5 kg. Empacada en papel film transparente, transportado en jabas de plástico transparente.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> Color: Fruto de verde claro Olor: Suigeneris característico a producto fresco Sabor: Característico.</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : CALABAZA MADURA DE PRIMERA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : VERDURAS

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
UNIDAD	<p><b>DESCRIPCION:</b> Calabaza maduro, fruto limpias enteras y sanas, libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña; de calidad primera.</p> <p><b>PRESENTACION:</b> Unidad de 5 - 6 kilos, transportado en jabas de plástico transparente.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> Color: Verde claro Olor: Suigeneris característico a producto fresco Sabor: Característico.</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

GOBIERNO REGIONAL DE ANCAOSH  
Dirección Regional de Salud - Ancash  
Hospital "Victor Ramos Guardia" - Huaraz  
  
LIC. ANDRES BERNUY AZANA  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION  
CNP 737 RNE 173



DENOMINACION DEL PRODUCTO : RABANITO DE PRIMERA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : VERDURAS

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
ATADO	<p><b>DESCRIPCION:</b> Tiene 4-7 cm. de diámetro; libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña; de primera calidad.</p> <p><b>PRESENTACION:</b> Atado (10 unidades) empacado en papel film transparente, transportado en jabas de plástico transparente.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> Color: Escarlata Olor: Suigeneris característico a producto fresco Sabor: Característico.</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : REPOLLO DE PRIMERA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : VERDURAS

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p><b>DESCRIPCION:</b> Entero, fresco, limpio y sano, con la forma característica, libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña, con una madurez comercial aceptable.</p> <p><b>PRESENTACION:</b> Unidad (1 – 2kg) de primera calidad, transportado en jabas de plástico.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> Color: Verde Característico Olor: Suigeneris característico a producto fresco Sabor: Característico.</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : ROCOTO  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : VERDURAS

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p><b>DESCRIPCION:</b> Entero, fresco, limpio y sano, con la forma característica, libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña; de primera calidad.</p> <p><b>PRESENTACION:</b> Unidad de 50 - 70gr. envasado en bolsas transparentes de polietileno, transportado en jabas de plástico transparente.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> Color: Verde, Rojo, Amarillo Olor: Suigeneris característico a producto fresco Sabor: Característico.</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH  
Dirección Regional de Salud - Ancash  
Hospital "Victor Ramos Guardia" - Huaraz  
RECIBO  
LIC. ANDRES BERNUY AZANA  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION  
CNP 177, ANE 173

A  
18

DENOMINACION DEL PRODUCTO : TOMATE  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortalizas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p><b>DESCRIPCION:</b> El Solanum lycopersicum, conocido comúnmente como tomate, tomatara o jitomate, es una especie de planta herbácea del género Solanum de la familia Solanaceae; sin signos de haber sufrido golpes externos ni materias extrañas visibles, exento de olores y sabores desagradables.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> En cajas de plástico o madera de 20 a 25 kilogramos, <b>de primera calidad</b>, de tamaño uniforme, con un peso promedio entre 150 a 300 gramos cada uno.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> <b>Color:</b> Rojo <b>Olor:</b> Característico <b>Sabor:</b> Característico</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : VAINITA CALIDAD DE PRIMERA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortalizas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p><b>DESCRIPCION:</b> La vainita es una hortaliza, fruto inmaduro de la especie, Phaseolus Vulgaris L. de color verde alargada ahuesada; limpias, frescas, enteras y sanas, con un grado de madures comercial que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. sin materias extrañas visibles.</p> <p><b>PRESENTACION:</b> Los envases deberán satisfacer la calidad, higiene, ventilación y resistencia del producto, exento de olores y sabores desagradables, de primera calidad de tamaño uniforme de 15 a 20 cm de largo, envasados en bolsas de polietileno de 5 kg.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> <b>Color:</b> Verde intenso <b>Olor:</b> Característico <b>Sabor:</b> Característico</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : ZANAHORIA DE PRIMERA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortalizas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p><b>DESCRIPCION:</b> Daucus carota subespecie sativus, llamada popularmente zanahoria, es una hortaliza que pertenece a la familia de las umbelíferas; limpias, frescas, enteras y sanas, sin signos de haber sufrido golpes externos ni materias extrañas visibles (tierra, piedras), exento de olores y sabores desagradables.</p> <p><b>PRESENTACION:</b> Los envases deberán satisfacer la calidad, higiene, ventilación y resistencia del producto, sacos de yute, de primera calidad, de tamaño uniforme, peso promedio de 300 gramos.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> <b>Color:</b> Anaranjado <b>Olor:</b> Característico <b>Sabor:</b> Característico <b>Forma:</b> Alargada</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

GOBIERNO REGIONAL DE ANCAISH  
Dirección Regional de Salud - Ancash  
Hospital "Victor Ramos Guardia" - Huaraz  
LIC. ANDRES BERNUY AZANA  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION  
CNP 107 305 473



DENOMINACION DEL PRODUCTO : ZAPALLO MACRE DE CALIDAD PRIMERA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortalizas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p><b>DESCRIPCION:</b> Zapallo macre, es un fruto de la especie Cucubita máxima Duch, de la familia de las cucurbitaceas. deberán presentarse maduros, limpios, frescos, enteros y sanos, con un grado de madurez comercial, que les permita soportar adecuadamente el manipuleo, exento de olores y sabores desagradables.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Empacado en bolsa de polietileno transparente, de primera calidad, de tamaño uniforme, peso mínimo de 25 kilogramos.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> <b>Color de la pulpa:</b> Amarillo, <b>-Color de la cascara:</b> Verde, <b>-Olor:</b> Característico, <b>Sabor:</b> Característico <b>Forma:</b> Redonda</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

#### ESPECIFICACIONES TECNICAS DE TUBERCULOS Y RAICES

DENOMINACION DEL PRODUCTO : CAMOTE MORADO  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Tubérculo

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p><b>DESCRIPCION:</b> Camote amarillo, tubérculo fresco, enteros, sanos, sin signos de haber sufrido golpes externos, de primera calidad, de tamaño uniforme, con un peso promedio entre 180 a 250 gramos cada uno.</p> <p><b>PRESENTACION:</b> En sacos de yute o de malla de 15 a 25 kilogramos.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> <b>Color:</b> Morada (cascara) y/o Amarillo intenso (pulpa) <b>Olor:</b> Característico <b>Sabor:</b> Dulce característico del producto</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : OCA DE PRIMERA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Tubérculos

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p><b>DESCRIPCION:</b> Entero, fresco, limpio y sano, con la forma característica, mide entre 12 -15 cm de alto libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña; de primera calidad.</p> <p><b>PRESENTACION:</b> Unidad; mayor de 60 – 80 gramos transportado en jabs de plástico.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> <b>Color:</b> Amarillo claro <b>Olor:</b> Suigeneris característico a producto fresco <b>Sabor:</b> Característico</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH  
Dirección Regional de Salud - Ancash  
Hospital "Victor Ramos Guardia" - Huaraz  
LIC. ANDRES BERNUY AZANA  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION  
CNP 107 RNE 173

12  
16

DENOMINACION DEL PRODUCTO : OLLUCO DE PRIMERA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Tubérculo

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p><b>DESCRIPCION:</b> Tubérculo fresco, bien limpios, entero, sanos, sin signos de haber sufrido golpes externos, de primera calidad, de tamaño uniforme, de calidad primera.</p> <p><b>PRESENTACION:</b> Con un peso 80 gramos cada uno calidad prima en sacos de yute o de polietileno 10 a 20 kilogramos.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b>  <b>Color:</b> Amarillo - anaranjado  <b>Olor:</b> Característico  <b>Sabor:</b> característico</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : PAPA AMARILLA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Tubérculos

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p><b>DESCRIPCION:</b> Tubérculo de variedad amarilla, de forma redondeada en forma de piña, piel de color amarillo claro, ojos profundos de pulpa amarilla, fresca, enteras, sanas (sin presencia de gusanos, agujeros ni brotes), sin signos de haber sufrido golpes externos ni materias extrañas visibles (tierra, piedras), exento de olores y sabores desagradables, de primera calidad, de tamaño uniforme.</p> <p><b>PRESENTACION:</b> En sacos de yute o de malla de 15 a 25 kilogramos, con un peso promedio entre 150 a 250 gramos de primera calidad.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b>  <b>Color:</b> Amarillo claro  <b>Forma:</b> redondeada en forma de piña  <b>Sabor:</b> característico</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : PAPA BLANCA DE PRIMERA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Tubérculos

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p><b>DESCRIPCION:</b> Tubérculo de variedad Yungay, de forma oval – chatos tamaño grande y compactas, piel amarillenta con ojos jaspes rojizos, ojos superficiales y en poco número, pulpa cremosa amarillenta, fresca, enteras, sanas (sin presencia de gusanos ni agujeros), sin signos de haber sufrido golpes externos ni materias extrañas visibles (tierra, piedras), exento de olores y sabores desagradables, de tamaño uniforme.</p> <p><b>PRESENTACION:</b> En bolsas de yute o de malla o de polietileno de 20 a 55 kilogramos, de primera calidad con un peso promedio mayor o igual a 300 gr.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b>  <b>Color:</b> Blanco Característico  <b>Olor:</b> Característico  <b>Sabor:</b> característico</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

GOBIERNO REGIONAL LEANCA  
Dirección Regional de Salud - Ancash  
Hospital "Victor Ramos Guardia" - Huaraz  
LIC. ANDRES BERNUY AZANA  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION  
CNP 107 - RNE 173



H  
15

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO : YUCA DE PRIMERA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Tubérculos (RAIZ)

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILOS	<p><b>DESCRIPCION:</b> Tubérculo de variedad amarilla y/o blanca, fresca, enteras, sanas, sin signos de haber sufrido golpes externos ni materias extrañas visibles (tierra, piedras), exento de olores y sabores desagradables, de <b>primera calidad</b>, de tamaño uniforme. con un peso promedio entre 700 a 900 gramos cada uno.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> En sacos de yute o de malla de 10 a 20 kilogramos, de <b>primera calidad</b>, con un peso promedio entre 1000 a 1.500 gramos cada uno.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b>  <b>Color:</b> Blanco Característico  <b>Olor:</b> Característico  <b>Sabor:</b> característico</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

### ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LAS FRUTAS

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO : ACEITUNAS NEGRA CALIDAD PRIMERA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL PRODUCTO
KILO	<p><b>DESCRIPCION:</b> Se denomina aceituna al fruto de variedades del olivo sano, cosechado en el estado de madurez comercial, de calidad adecuada y conservación para el consumo, con o sin medio líquido adecuado de cobertura.</p> <p><b>A) Requisitos:</b>  Copia simple del Registro Sanitario del producto Aceituna (con o sin pepa) vigente, expedido por la DIGESA, según corresponda, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase.  El requisito antes señalado se debe mantener vigente hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia al Comité de Compras.</p> <p><b>B) Atributos del Producto.</b>  Las aceitunas deberán ser de calidad de primera.  Las aceitunas deberán tener un color, sabor, aroma y textura característicos del producto final.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deberán estar: enteras, sanas, limpias, exentas de olor y sabor anormales, con la madurez adecuada y de reciente producción.</li> <li>• Exentas de defectos que puedan afectar la pulpa y su agradabilidad o adecuada conservación, no arrugadas, no golpes ni ramas.</li> <li>• Exentas de materias extrañas. Sin síntomas de alteración en curso o de fermentación anormal.</li> <li>• Calibradas de un mismo tamaño, peso promedio de 08 gramos.</li> <li>• De una sola variedad en el mismo envase.</li> <li>• De color uniforme y sin manchas.</li> <li>• La salmuera deberá ser limpia y exenta de materias extrañas, sabor y olor anormales.</li> </ul> <p><b>C) Envase.</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deberá ser empacado en porongo de polietileno relacionado a la capacidad de la cantidad del producto a entregar, que proteja al producto de la contaminación, del contacto con el aire, que sea inerte a la acción del contenido y que no comunique a éste sabores extraños,</li> <li>• Deberá ser impermeable al aceite y al agua. Su uso deberá ser aprobado por la autoridad sanitaria correspondiente. El envase debe estar lleno mínimo al 90% de su volumen.</li> </ul> </p> <p><b>D) Vida Útil.</b> Mínimo Seis meses después de la fecha de producción</p> <p><b>E) Presentación.</b> El proveedor para efectos de la entrega con el fin de minimizar el riesgo de contaminación durante la utilización del producto, el envase debe tener una capacidad máxima de 25 Kg, con tapa hermética.</p> <p><b>F) TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH  
Dirección Regional de Salud - Ancash  
Hospital "Victor Ramos Guardia" - Huaraz  
  
LIC. ANDRÉS BERNUY AZAÑA  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION  
CNP 1071 - RNE 173

DENOMINACION DEL PRODUCTO : CARAMBOLA DE PRIMERA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : FRUTAS

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p><b>DESCRIPCION:</b> Entero, fresco, limpio y sano, con la forma característica, puede medir desde 10 cm hasta 12 cm de largo libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña; de primera calidad.</p> <p><b>PRESENTACION:</b> Unidad de 100 gramos transportado en bolsas de polietileno con una madurez comercial aceptable en jabas de plástico.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> <b>Color:</b> Amarillo - Verdoso <b>Olor:</b> Suigeneris característico a producto fresco <b>Sabor:</b> Característico</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : FRESA CALIDAD PRIMERA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Frutas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p><b>DESCRIPCION:</b> Fragaria, llamado comúnmente <b>fresa</b> o frutilla, es un género de plantas rastreras estoloníferas de la familia Rosaceae. fresco y limpio, de tamaño uniforme, sin signos de putrefacción ni deterioro, ni aplastamiento de calidad seleccionada de primera.</p> <p><b>PRESENTACION:</b> Fruto de primera calidad, el envasado debe ser en cajones de madera o cartón, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> <b>Color:</b> Rojo intenso <b>Olor:</b> Aromático Característico del producto <b>Sabor:</b> Dulce</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : GRANADILLA DE PRIMERA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Fruta

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL PRODUCTO
KILO	<p><b>DESCRIPCION:</b> Granadilla fresca con nombre científico: <i>passiflora ligularis</i>, fruta madura, sin hongos, insecto o magulladuras.</p> <p><b>PRESENTACION:</b> En cajas de cartón 8 a 10 kilos por caja de tamaño de 100 a 110gramos por unidad calidad mixta.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> <b>Color:</b> Amarillo <b>Pulpa:</b> Verde claro suave o cremoso sin fibra. <b>Olor:</b> Suigeneris característico a producto fresco <b>Sabor:</b> Característico</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH  
Dirección Regional de Salud - Ancash  
Hospital "Victor Ramos Guardia" - Huaraz  
  
LIC. ANDRES BERNUY AZANA  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION  
CNP 1077 RNE 173



09  
13

DENOMINACION DEL PRODUCTO : LIMON DE PRIMERA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Frutas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p><b>DESCRIPCION:</b> El limón es redondo y ligeramente alargado, pertenece a la familia de los agrios y por tanto comparte muchas de las características de otras especies de cítricos, como es tener una piel semi - gruesa. La pulpa es color verde y amarillo pálido, jugosa y de sabor ácido dividida en gajos.</p> <p><b>Presentación:</b> En bolsa de polietileno transparentes de tamaño uniforme de 40 – 45 g.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b></p> <p><b>Color:</b> Verde y Amarillo claro Característico (cascara) y Blanco verdoso transparente (pulpa) característico</p> <p><b>Olor:</b> Suigeneris</p> <p><b>Sabor:</b> ácido agradable</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : MANGO DE PRIMERA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : FRUTAS

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p><b>DESCRIPCION:</b> Entero, fresco, limpio y sano, con la forma característica, libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña; de primera calidad.</p> <p><b>PRESENTACION:</b> Unidad (200 a 250gramos), transportado en jabas de plástico transparente.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b></p> <p><b>Color:</b> Amarillo - Verdoso</p> <p><b>Olor:</b> Suigeneris característico a producto fresco</p> <p><b>Sabor:</b> Característico</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : MANZANA CHILENA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Frutas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p><b>DESCRIPCION:</b> La manzana es una fruta pomácea comestible, Manzana entera con cáscara delgada y jugosa. Fruto de forma alargada, grande. Frescos y limpios, sin signos de putrefacción ni deterioro, el índice de madurez de la manzana estará determinado por la resistencia de la pulpa, exento de olores extraños, libre de cuerpos extraños.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> De tamaño uniforme, 5 unidades por kilo o 200g cada unidad, el envasado debe ser en cajones de cartón, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b></p> <p><b>Color:</b> Rojo intenso (cascara) y blanco característico (pulpa)</p> <p><b>Olor:</b> Suigeneris</p> <p><b>Sabor:</b> Característico, agradable</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH  
Dirección Regional de Salud - Ancaash  
Hospital "Victor Ramos Guardia" - Huaraz  
LIC. ANDRES BERNUY AZAÑA  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION  
CNP 007 / RME 173

12

DENOMINACION DEL PRODUCTO : MANZANA DELICIA DE PRIMERA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : FRUTAS

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p><b>DESCRIPCION:</b> Fruta de forma redondo a veces de forma irregular 6 - 8 cm de longitud y 6-8 cm de diámetro. La superficie es casi brillante y lisa a veces es áspera, la cáscara es delgada, de un color casi siempre rojo y a veces jaspeado, fragante; libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña; de primera calidad.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Unidad (200 gramos) 5 unds x kilo, con una madurez comercial aceptable, transportado en jabs de plástico.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> Color: Rojo, Jaspeado Olor: Suigeneris característico a producto fresco Sabor: Característico</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : MANZANA ISRAEL (CORRIENTE)  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : FRUTAS

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p><b>DESCRIPCION:</b> Fruta de 7 - 10 cm de longitud y 6-8 cm de diámetro. La superficie es brillante y de forma periforme, la cáscara es delgada, de un color mezclado entre rojo y verde, muy fragante; libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña; de primera calidad.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Unidad con un peso mayor a 180 gr, transportado en jabs de plástico</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> Color: Verde pastel con machas roja Olor: Suigeneris característico a producto fresco Sabor: Característico</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : MANDARINA SIN PEPA DE PRIMERA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : FRUTAS

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p><b>DESCRIPCION:</b> Fruta de 4-7 cm de longitud y 5-8 cm de diámetro. La superficie es brillante y está llena de glándulas oleosas hundidas. La cáscara es delgada, muy fragante; libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña; de primera calidad.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> En unidades de (180 - 200gr); con una madurez comercial aceptable, transportado en jabs de plástico transparente.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> Color: Naranja Olor: Suigeneris característico a producto fresco Sabor: característico.</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH  
Dirección Regional de Salud - Ancash  
Hospital "Victor Ramos Guardia" - Huaraz  
LIC. ANDRES BERNILY AZANA  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION  
CNP 177 RNE 173



DENOMINACION DEL PRODUCTO : MELON DE PRIMERA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : FRUTAS

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p><b>DESCRIPCION:</b> su forma es variable (esférica, elíptica, aovada, etc.); la corteza de color amarillo beige a gris oscuro, etc., puede ser lisa, reticulada o estriada. La pulpa puede ser amarilla anaranjada. La cáscara es delgada áspera rugosa, muy fragante; libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña; de primera calidad.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> En unidades con un peso promedio de 1.8 a 3.5 kgs, con una madurez comercial aceptable, transportados en jvas de plástico.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b>  <b>Color:</b> verde, amarillo, anaranjado  <b>Olor:</b> Suigeneris característico a producto fresco  <b>Sabor:</b> Característico  <b>Cáscara:</b> Rugosa de color beige</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : MEMBRILLO DE PRIMERA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : FRUTAS

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p><b>DESCRIPCION:</b> Membrillo, es una fruta de color amarillo-dorado brillante cuando está maduro, periforme, de 7 a 12 cm de largo y de 6 a 10cm de ancho; su pulpa es dura y muy aromática. Los frutos inmaduros son verdes, con una densa pilosidad de color gris claro, que va perdiendo antes de madurar, fragante; libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña; de primera calidad.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> En Unidad mayor o igual a 250 gr), envasado en bolsas de polietileno, transportado en jabs de plástico.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b>  <b>Color:</b> Amarilla verdosa  <b>Pulpa:</b> Blanco a amarillento  <b>Olor:</b> Suigeneris característico a producto fresco  <b>Sabor:</b> Característico</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : MELOCOTON Y / O DURAZNO  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Frutas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILOS	<p><b>DESCRIPCION:</b> El fruto, melocotón, es comestible y de tipo drupa: presenta una pulpa carnosa y en el centro un "hueso" muy duro (endocarpo) que envuelve la semilla. Su coloración es desde verde blanquesina hasta amarilla con tonalidades rojizas y su forma tan particular está determinada por una hendidura en el fruto.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Fruto de tamaño uniforme con peso promedio de 100 a 130 grs, con una maduración comercial aceptable, En Cajas de madera o cartón, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b>  <b>Color:</b> Verde blanquecino hasta Amarillo con tonalidades rojizas Característico (cáscara) y Blanco (pulpa) característico  <b>Olor:</b> Suigeneris  <b>Sabor:</b> Dulce agradable</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte en vehículo de uso exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

GOB. NO REGIONAL DE ANCASH  
Dirección Regional de Salud - Ancash  
Hospital "Victor Ramos Guardia" - Huaraz  
LIC. ANDRÉS BERNY AZAÑA  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION  
CNP 111- RNE 173

DENOMINACION DEL PRODUCTO : NARANJA VALENCIA CATEGORIA II  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : FRUTAS

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p><b>DESCRIPCION:</b> Fruta de 4-7 cm de longitud y 5-8 cm de diámetro. La superficie es brillante y está llena de glándulas oleosas hundidas. La cáscara es delgada, muy fragante; libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña; de primera calidad.</p> <p><b>PRESENTACION:</b> En unidad con peso promedio 160 a 200 gramos transportado en jabs de plástico.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> <b>Color.</b> Naranja <b>Olor:</b> Suigeneris característico a producto fresco <b>Sabor:</b> Característico</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO: NARANJA WASHINGTON O VALENCIA I  
TIPO DE ALIMENTO: Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS: FRUTAS

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p><b>DESCRIPCION:</b> Fruta de 4-7 cm de longitud y 5-8 cm de diámetro. La superficie es brillante y está llena de glándulas oleosas hundidas. La cáscara es delgada, muy fragante; libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña; de primera calidad.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> En Unidades (180 - 220gr), con una madures comercial aceptable, en jabs de plástico.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> <b>Color.</b> Naranja <b>Olor:</b> Suigeneris característico a producto fresco <b>Sabor:</b> Característico</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : PALTA FUERTE DE PRIMERA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Fruta

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL PRODUCTO
KILOS	<p><b>DESCRIPCION:</b> Esta palta es de color verde, los frutos son de aspecto piriforme, de tamaño de 180 – 400g, la piel ligeramente áspera, la corteza no tiene que tener ninguna magulladura.</p> <p><b>Presentación:</b> Tamaño de 20g cada una, es decir 5 unidades por kilo, semi maduras, sin ninguna magulladura, transportado en jabs de plástico con tapa.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOPTICAS Y FISICAS:</b> <b>Color.</b> Verde oscuro con cascara de superficie lisa o rugosa, delgada, flexible membranosa, revestido de serosidad. <b>Pulpa.</b> Verde claro suave o cremosa sin fibra. <b>Olor.</b> Característico <b>Sabor.</b> Característico y fuerte</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

GOBIERNO REGIONAL LE ANCA  
Dirección Regional de Salud - Ancash  
Hospital "Victor Ramos Guardia" - Huaraz  
L.C. ANDRES BERNUY AZANA  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION  
CNP 173 ANE 173



DENOMINACION DEL PRODUCTO : PAPAYA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Frutas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p><b>DESCRIPCION:</b> Papaya limpias sin picaduras ni magulladuras, signos de putrefacción ni deterioro, ni aplastamiento de calidad seleccionada de primera.</p> <p><b>Presentación:</b> El envasado en jabas de plástico de 10 kg con peso de 1.5 – 2 kg resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b></p> <p><b>Color:</b> Amarillo,</p> <p><b>Olor:</b> Aromático Característico del producto</p> <p><b>Sabor:</b> Dulce</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO: PEPINO DULCE  
TIPO DE ALIMENTO: Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS: Frutas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILOS	<p><b>DESCRIPCION:</b> El fruto, pepino dulce Nombre científico: <i>Geranium dielsianum Knuth</i>, color blanco amarillento, con jaspes y rayas longitudinales, púrpúreos al estado maduro</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> fruto de peso promedio de 180 a 200 gr, con una madures comercial aceptable, En Cajas de madera o cartón, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b></p> <p><b>Color:</b> Amarillento jaspes y rayas longitudinales,</p> <p><b>Olor:</b> Suigeneris,</p> <p><b>Sabor:</b> Dulce agradable</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : PERA DE AGUA (CHILENA) DE PRIMERA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : FRUTAS

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p><b>DESCRIPCION:</b> Pera, es una fruta de color verde brillante cuando está maduro, periforme, de 7 a 10 cm de largo y de 6 a 8 cm de ancho; su pulpa es dura y muy aromática, fragante; libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña; de primera calidad.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Unidad de peso promedio de 200 gramos, transportado en jabas de plástico.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b></p> <p><b>Color:</b> Verde</p> <p><b>Olor:</b> Suigeneris característico a producto fresco</p> <p><b>Sabor:</b> Característico</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>



GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH  
Dirección Regional de Salud - Ancash  
Hospital "Victor Ramos Guardia" - Huaraz  
LIC. ANDRES BERNUY AZANA  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION  
CNP 107 / RNE 173

DENOMINACION DEL PRODUCTO : PIÑA DE PRIMERA CALIDAD  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Fruta

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p><b>DESCRIPCION:</b> Pera, es una fruta de color verde brillante cuando está maduro, periforme, de 7 a 10 cm de largo y de 6 a 8 cm de ancho; su pulpa es dura y muy aromática, fragante; libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña; de primera calidad.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Unidad de peso promedio de 200 gramos, transportado en jabas de plástico.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> Color: Característico, dulce Olor: Suigeneris característico a producto fresco Sabor: Característico.</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO: PITHAJAYA DE PRIMERA  
TIPO DE ALIMENTO: perecible

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILOS	<p><b>DESCRIPCION:</b> El fruto, son bayas con brácteas de tamaño mediano, de calidad primera sin defectos superficiales, deben estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible, exento de daños productos de plagas que afectan el producto</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> En Cajas de madera o cartón, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, de tamaño uniforme de 180 a 200 gramos.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</b> Color: de color amarillo la corteza con espinas, pequeñas semillas negras y pulpa blanca Sabor dulce, olor: Aromático, <b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : PLATANO DE ISLA DE PRIMERA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Fruta

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
UNIDAD	<p><b>DESCRIPCION:</b> Plátano de la Isla fresco, de primera calidad, longitud 15 a 17 cm, maduración natural, limpio, libre de materia extraña ni magulladuras.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Manos o racimos con un peso de 180 a 200 gramos, transportado en jabas de plástico transparente.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> Color: Cascara y pulpa (dulce, color melón, ligeramente blanda) de color característico sin magulladuras. Olor: Suigeneris característico a producto fresco Sabor: Característico.</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH  
Dirección Regional de Salud - Ancash  
Hospital "Victor Ramos Guardia" - Huaraz  
LIC. ANDRES BERNUY AZANA  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION  
CNP 1973 / RNE 173



03  
07

DENOMINACION DEL PRODUCTO : PLATANO DE SEDA DE PRIMERA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Fruta

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
UNIDAD	<p><b>DESCRIPCION:</b> Plátano de seda, de Primera calidad, de piel gruesa, pulpa carnosa y tonalidad blanca ligeramente amarillenta, Limpio, libre de materia extraña ni magulladuras. Tienen forma oblonga, alargada y algo curvada.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Peso de 180 a 200 gramos, con una madurez natural o comercial aceptable, en manos o racimos, transportado en jabas de plástico transparente.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> <b>Color:</b> La cáscara puede ser de color amarillo verdoso, amarillo, con manchas negras leves, firme sin magulladuras. <b>Olor:</b> Suigeneris característico a producto fresco <b>Sabor:</b> Característico.</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENIMINACION DEL PRODUCTO : SANDIA CALIDAD PRIMERA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Fruta

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILOS	<p><b>DESCRIPCION:</b> Sandía de Primera calidad, son grandes, globosas, alargadas o redondas, de superficie o corteza dura y lisa, limpias sin rajaduras, plagas ni enfermedades libre de magulladuras, de aspecto Refrescante y acuosa.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Unidad DE UN PESO 10 A 15 kg, empacado en jabas de plástico transparente.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> <b>Color:</b> Verde oscuro brillante, pulpa roja, numerosas semillas color negro. <b>Olor:</b> Suigeneris característico a producto fresco <b>Sabor:</b> Característico.</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : TUNA MORADA DE PRIMERA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Fruta

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
UNIDAD	<p><b>DESCRIPCION:</b> La tuna, es muy jugosa, dulce, baya globosa cilíndrica de diferente color y tamaño (dependiendo de la variedad), recubierto por un sin número de pinchos pequeños (espinas) y un gran número de pequeñas semillas negras.</p> <p><b>PRESENTACIÓN:</b> Unidades con un peso promedio mayor a 180 gr, colocadas en cajas de plástico transparente.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> <b>Color:</b> Morada y anaranjada <b>Olor:</b> Suigeneris característico a producto fresco <b>Sabor:</b> Característico.</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH  
Dirección Regional de Salud - Ancash  
Hospital "Victor Ramos Guardia" - Huaraz  
  
LIC. ANDRES HERNUY AZANA  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION  
CNP 173

02  
06

DENOMINACION DEL PRODUCTO : UVA ROSADA DE PRIMERA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : FRUTA

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILOS	<p><b>DESCRIPCION:</b> Uva rosada, de primera calidad, enteras, limpias, cascara de color característico, pulpa firme, dulce, estar adheridos al escobajo y en la medida de lo posible tener pruina intacta, tamaño uniforme, sin ningún malogrado o seco en el racimo, maduración natural.</p> <p><b>PRESENTACION:</b> En racimos, empacado cajas de madera 12 A 15 kilos cubiertas con papel kraft.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> <b>Color:</b> rosado <b>Olor:</b> Suigeneris característico a producto fresco <b>Sabor:</b> Característico.</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : MARACUYA DE PRIMERA  
TIPO DE ALIMENTO : Perecible  
GRUPO DE ALIMENTOS : Frutas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILOS	<p><b>DESCRIPCION:</b> Maracuyá Es una baya globosa u ovoide de color entre rojo intenso a amarillo cuando está maduro, las semillas con arilo carnoso muy aromáticas, miden de 6 a 7 cm de diámetro y entre 6 y 12 cm de longitud. Deben estar Limpias sin picaduras, ni magulladuras, ni signos de putrefacción ni deterioro, ni aplastamiento de calidad seleccionada de primera.</p> <p><b>Presentación:</b> El envasado en jabs de plástico de 5 a 6 kg con peso de 250 – 300 g resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.</p> <p><b>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</b> <b>Color:</b> Cascara Amarillo, <b>Olor:</b> Aromático Característico del producto <b>Sabor:</b> Agri dulce</p> <p><b>TRANSPORTE:</b> El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

### 3.1.2 Consideraciones Especifica

#### a. De la habilitación del proveedor.

- Copia de certificado de buenas prácticas agrícolas de la producción, emitido por una certificadora, a nombre del postor.
- Copia del Certificado de capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos en el almacenamiento, brindado por una certificadora, de los productos objeto de la convocatoria a nombre del postor o fabricante.
- Copia del certificado de capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos en el transporte, brindado por una certificadora a nombre del postor o fabricante.

#### b. Requisitos del Proveedor

GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA  
Dirección Regional de Salud - Arequipa  
Hospital "Victor Ramos Guardia" - Huaraz  
  
LIC. ANDRES BERMUY AZANA  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION  
C.I.F. 173



- Copia de carnet Sanitario o constancia de Atención Medica que garantice el buen estado de salud del personal responsable de las entregas de los alimentos, vigente hasta la última entrega.
- Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario del almacén, emitido por un organismo de inspección a nombre del postor o fabricante.
- Copia de Certificado de Licencia de Funcionamiento del establecimiento, emitido por un organismo de inspección a nombre del postor.
- Copia de Certificado de Inspección del plan interno de rastreabilidad del almacén, emitido por un organismo de inspección a nombre del postor o fabricante.
- Copia simple del certificado de inspección de vehículo exclusivo para transporte de alimentos.
- Copia Simple del Certificado de saneamiento ambiental del almacén de los procesos de: desinsectación, desratización y desinfección.

**c. Del personal para la entrega de los alimentos**

El proveedor debe contar:

**01 Conductor**

Requisitos: Licencia de Conducir mínima A 2B

**02 Personal Responsable de la Entrega**

Requisitos: Carnet Sanitario o Certificado de Buena Salud, Vigente hasta la última entrega

**d. De las otras Penalidades**

De acuerdo con el artículo 163 del Reglamento se pueden establecer penalidades distintas al retraso o mora en la ejecución de la prestación, las cuales deben ser objetivas, razonables, congruentes y proporcionales con el objeto de la contratación, Para dicho efecto, se debe incluir un listado detallado de 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.

Otras Penalidades			
N°	Supuestos de Aplicación de Penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Entregar después de 15 minutos del horario establecido en las bases de selección, se le aplicara una penalidad equivalente al 2% del monto a facturar de la fecha de entrega	(Monto de factura) x 0.02	INFORME DEL RESPONSABLE DEL AREA USUARIA
2	Entregar o querer entregar, los productos con los gramajes por debajo de lo establecido en las especificaciones técnicas, se le aplicara una penalidad de equivalente al 3% del Monto a facturar de la fecha de entrega	(Monto de factura) x 0.03	INFORME DEL RESPONSABLE DEL AREA USUARIA
3	El ingreso sin la indumentaria y EPPS e incompleto, del personal del (a) proveedora tendrá una penalidad equivalente a 0.3% del monto a facturar de la entrega.	(Monto de factura) x 0.03	INFORME DEL RESPONSABLE DEL AREA USUARIA
4	El Personal responsable de la entrega de los alimentos del proveedor, no tener actualizados los certificados de buena salud y/o carnet sanitario se aplicara una penalidad del 2% del monto a facturar del pedido correspondiente	(Monto de factura) x 0.02	INFORME DEL RESPONSABLE DEL AREA USUARIA
5	No entregar todos los alimentos de la hoja de pedido del servicio, o suspender el ingreso de algunos productos, se aplicara una penalidad del 5% del monto total a facturar de la fecha ocurrida e incidente.	(Monto de factura) x 0.05	INFORME DEL RESPONSABLE DEL AREA USUARIA

GOBIERNO REGIONAL DE ANCASH  
Dirección Regional de Salud - Ancash  
HOSPITAL "Victor Ramos Guardia" - Huaraz  
LIC. ANDRES BERNY AZANA  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION  
CNP 110-175

**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>
	<u>Requisitos:</u> <ul style="list-style-type: none"><li>• Copia Certificado de buenas practicas agrícolas de la producción, emitido por una certificadora, a nombre del postor.</li><li>• Copia Certificado de Capacitacion sanitaria de los manipuladores de alimentos en el almacenamiento, brindado por una cetificadora, de los productos objeto de la convocatoria a nombre del postor o fabricante.</li><li>• Copia certificado de capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos en transporte, brindado por una cetificadoira a nombre del psotor ofabricante.</li></ul> <div><b>Importante</b><p><i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></p></div> <u>Acreditación:</u> <p>Copia Simple del Documento.</p> <div><b>Importante</b><p><i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></p></div>
<b>B.</b>	<b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b>
	<u>Requisitos:</u> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 160,000.00 (Ciento Sesenta Mil y 00/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 30,000.00 (Treinta Mil y 00/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: la venta de Verduras y Frutas en general.</p> <u>Acreditación:</u> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte</p>

	<p>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>12</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el <b>Anexo N° 9</b>.</p> <p>Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el <b>Anexo N° 8</b> referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <div><b>Importante</b> <i>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".</i></div>
--	---

#### Importante

<sup>12</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

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

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



#### CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

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

## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

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

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

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

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

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

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

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

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

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO**<sup>13</sup>

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

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

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

<sup>13</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS<sup>14</sup>**

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

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

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

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

*Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda*

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

#### **Importante**

<sup>14</sup> De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesoria(s), pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.



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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

#### **Importante**

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

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

#### **Importante**

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

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

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

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

*Sólo en el caso que la Entidad hubiese previsto otorgar adelanto, se debe incluir la siguiente cláusula:*

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

*"LA ENTIDAD otorgará [CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE] adelantos directos por el [CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER DEL 30% DEL MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL] del monto del contrato original.*

*EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.*

*LA ENTIDAD debe entregar el monto solicitado dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO] siguientes a la presentación de la solicitud del contratista."*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Donde:

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

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

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

**Importante**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>15</sup>**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>16</sup>.*

<sup>15</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

<sup>16</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

## ANEXOS

## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

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

Presente.-

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

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

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>18</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del 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>17</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

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



**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

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

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

Presente.-

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

Datos del consorciado 1					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>19</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>20</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE <sup>21</sup>		Sí		No	
Correo electrónico :					

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

<sup>19</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>20</sup> Ibídem.

<sup>21</sup> Ibídem.

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
6. Notificación de la orden de compra<sup>22</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>22</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

## ANEXO N° 2

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

Señores

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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



### ANEXO N° 3

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

Señores

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

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

Presente.-

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

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

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

#### **Importante**

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

## ANEXO N° 4

### DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

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

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

Presente.-

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

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

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

## ANEXO N° 5

### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

**[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, DENOMINACION O RAZON SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]** [ % ]<sup>23</sup>

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

2. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]** [ % ]<sup>24</sup>

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

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>25</sup>

<sup>23</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>24</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>25</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

**Importante**

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

**Importante para la Entidad**

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

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

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

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

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

Presente.-

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

- En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*  
*"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]"*.

**Importante para la Entidad**

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

*Incluir o eliminar, según corresponda*



**Importante para la Entidad**

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

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

**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

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

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

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....  
Firma, Nombres y Apellidos del postor o

Representante legal o común, según corresponda

**Importante**

- El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

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

**Importante para la Entidad**

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

*Incluir o eliminar, según corresponda*



**Importante para la Entidad**

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

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

**ANEXO N° 7**

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

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]**  
**Presente.-**

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>26</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>27</sup>

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

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

**Importante**

*Quando 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>26</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>27</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

## ANEXO Nº 8

### EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>28</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>29</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>30</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>31</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>32</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>33</sup>
1										
2										
3										
4										

<sup>28</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>29</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>30</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 Nº 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 Nº 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>31</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>32</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>33</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>28</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>29</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>30</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>31</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>32</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>33</sup>
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO N° 9

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

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



## ANEXO Nº 10

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

## ANEXO Nº 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] Nº [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO] lo siguiente:

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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