

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

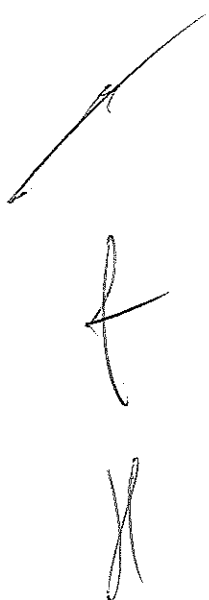
Nº	Símbolo	Descripción		
1	[ABC]	Es una indicación que debe ser completada o eliminada por la entidad contratante durante la elaboración de las bases conforme a las instrucciones brindadas.		
2	[ABC]	Es una indicación o información que debe ser completada por la entidad contratante con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, al revisar los ANEXOS de la oferta.		
3	<table><tr><td>Advertencia</td></tr><tr><td>• Abc</td></tr></table>	Advertencia	• Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por los evaluadores y los proveedores. No deben ser eliminadas.
Advertencia				
• Abc				
4	<table><tr><td>Importante para la entidad contratante</td></tr><tr><td>• Xyz</td></tr></table>	Importante para la entidad contratante	• Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por los evaluadores y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.
Importante para la entidad contratante				
• Xyz				

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

Las bases deben ser elaboradas en formato WORD, y deben tener las características del presente documento. De existir algún cambio en el formato como márgenes, fuente, tamaño de letra, entre otros, no acarrea su nulidad, salvo que por el tipo o tamaño de letra impida la lectura por parte de los proveedores.

INSTRUCCIÓN DE USO:

Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes, el texto debe quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombrear.

Handwritten signature and initials in the bottom left corner of the page.

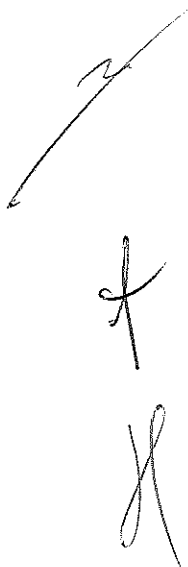
BASES ESTÁNDAR LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES

**LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025-CS/CVH
“ADQUISICION DE VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS
PARA LA PROGRAMACION DE INSUMOS, PREPARACION
DE ALIMENTACION Y SERVICIOS DE ATENCION PARA
LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI”**

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DE LA LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES

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

Handwritten signature and mark, possibly a stylized 'H' or 'J'.

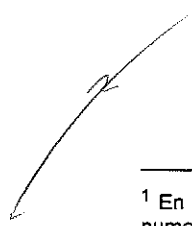
CAPÍTULO I ASPECTOS GENERALES


1.1. REFERENCIAS

Cuando en el presente documento se mencione la palabra Ley, se entiende que se está haciendo referencia a la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, y cuando se mencione la palabra Reglamento, se entiende que se está haciendo referencia al Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF. Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

1.2. ALCANCE

La presente base estándar correspondiente al procedimiento de selección de Licitación Pública para bienes se utiliza por la entidad contratante para la adquisición de bienes según la cuantía establecida en la Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal correspondiente, así como para la adquisición de bienes bajo el sistema de entrega de llave en mano o llave en mano con mantenimiento, con una cuantía mayor a S/ 2 000 000,00 (dos millones y 00/100 soles).¹


¹ En tanto se implemente el procedimiento de selección de Licitación Pública para bienes especializados, de acuerdo con el numeral 4 de la Decimotercera Disposición Complementaria Transitoria del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.



CAPÍTULO II DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1 ETAPAS DE LA LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES

Las etapas del procedimiento de selección de Licitación Pública para Bienes son las siguientes:

ETAPA	CARACTERÍSTICAS	BASE LEGAL
a) Convocatoria	Se realiza a través del SEACE de la Pladicop en la fecha señalada en el cronograma.	Artículos 63 y 64 del Reglamento.
b) Registro de participantes	Aplica lista abierta, por lo que cualquier proveedor puede registrarse como participante en el procedimiento de selección.	Artículos 65 y 93 del Reglamento.
c) Cuestionamientos a las bases (consultas, observaciones e integración)	<ol style="list-style-type: none"> 1. La presentación de consultas y observaciones se realiza en un plazo no menor a siete días hábiles contabilizados desde el día siguiente de la convocatoria. 2. La absolución de los referidos cuestionamientos y la publicación de las bases integradas se realiza en la fecha prevista en el cronograma del procedimiento de selección. 3. El pliego de absolución de consultas y observaciones y las bases integradas pueden ser elevadas al OECE en un plazo de tres días hábiles siguientes de publicados, conforme las condiciones indicadas en la directiva respectiva del OECE. <u>La entidad contratante puede omitir la posibilidad de elevar al OECE el pliego de absolución de consultas y observaciones o las bases integradas en caso haya utilizado la herramienta de difusión del requerimiento en la interacción con el mercado.</u> 	Artículos 51, 66, 67 y 93 del Reglamento.
d) Evaluación de ofertas técnicas y económicas	<ol style="list-style-type: none"> 1. La presentación de ofertas se realiza a través del SEACE de la Pladicop en un plazo no menor de <u>siete días hábiles</u> contabilizados desde la publicación de la integración de bases o el pronunciamiento con la integración definitiva de bases por parte del OECE. 2. Las ofertas son presentadas por los participantes desde las 00:01 horas hasta las 23:59 horas del día (hora peruana), según el cronograma del procedimiento de selección; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo con lo requerido en las bases. 3. La evaluación de ofertas es <u>SIN PRECALIFICACIÓN</u> y consiste en: 	Artículos 72, 73, 74, 75 y 78 del Reglamento.

	<p>a. Admisión de las ofertas: Los evaluadores revisan que la oferta contenga los documentos señalados en el Capítulo II de la Sección Específica de las bases, caso contrario la oferta se considera no admitida.</p> <p>b. Revisión de los requisitos de calificación: Los evaluadores califican a los postores verificando que cumplan con los requisitos de calificación detallados en el Capítulo III de la Sección Específica de las bases. Caso contrario la oferta se considera descalificada.</p> <p>c. Evaluación técnica: Los evaluadores aplican los factores de evaluación previstos en el Capítulo IV de la Sección Específica de las bases a las ofertas que cumplen los requisitos de calificación. La evaluación de la oferta económica es simultánea a la evaluación técnica, por lo cual la oferta económica es un factor de evaluación.</p> <p>4. Todos los actos se realizan a través del SEACE de la Pladicop, incluyendo la subsanación de ofertas.</p>	
e) Otorgamiento de la buena pro	<p>1. Definida la oferta ganadora, los evaluadores otorgan la buena pro, mediante su publicación en el SEACE de la Pladicop, incluyendo los documentos que sustenten los resultados de la admisión, calificación, evaluación y el otorgamiento de la buena pro.</p> <p>2. En caso de haber sorteo por desempate, éste se realiza a través del SEACE de la Pladicop.</p> <p>3. En caso se hayan presentado dos o más ofertas, el consentimiento de la buena pro es publicado a través del SEACE de la Pladicop al día siguiente de vencido el plazo correspondiente para interponer recurso de apelación, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer dicho recurso.</p> <p>En caso se haya presentado una sola oferta, el consentimiento de la buena pro se produce el mismo día de la notificación de su otorgamiento.</p>	Artículos 80, 81, 82, 83 y 84 del Reglamento.

2.2 EVALUACIÓN DE OFERTAS ECONÓMICAS QUE SUPEREN LA CUANTÍA DE LA CONTRATACIÓN

2.1.1. En caso la oferta económica del postor que obtiene el mejor puntaje total supere la cuantía de la contratación, se siguen los siguientes pasos:

- a) La DEC gestiona la solicitud de la ampliación de la certificación o previsión presupuestal correspondiente. De otorgarse la ampliación, se procede a adjudicar la buena pro.

- b) De no contar con la ampliación de la certificación o previsión presupuestal, los evaluadores negocian con el postor que obtuvo el mejor puntaje total la reducción del monto o la reducción de las prestaciones o condiciones del requerimiento, conforme al numeral 132.1 del artículo 132 del Reglamento.
- c) En caso el postor con el mejor puntaje no acepte, se procede a negociar con los siguientes postores en el orden de prelación que obtuvieron. Si el postor que procede en el orden de prelación ofertó un monto por debajo de la cuantía de la contratación, se le adjudica la buena pro.
- d) En caso el postor que obtuvo el mejor puntaje total reduzca su oferta económica pero la reducción no se encuentre dentro de la cuantía de la contratación, se solicita la ampliación de la certificación de crédito presupuestario y/o previsión presupuestal correspondiente. En caso se otorgue la ampliación, se adjudica la buena pro. Caso contrario, se puede optar por: negociar con los siguientes postores en el orden de prelación o declarar desierto el procedimiento de selección.
- e) Las decisiones adoptadas por los evaluadores en la negociación constan en actas que se publican en el SEACE de la Pladipoc y se sustentan en el principio de valor por dinero, priorizando el cumplimiento de la finalidad pública de la contratación.

2.3 CONSIDERACIONES PARA TODOS LOS PROVEEDORES:

- 2.3.1 Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por una entidad contratante, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Especializado para las Contrataciones Públicas Eficientes (OECE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.rnp.gob.pe.
- 2.3.2 Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE de la Pladipoc utilizando su certificado (usuario y contraseña).
- 2.3.3 No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada, aun cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente respecto a las características técnicas y/o requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular se tienen como no presentadas.
- 2.3.4 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). No se acepta insertar la imagen de una firma. Las ofertas se presentan foliadas en todas sus hojas. El postor, el representante legal, apoderado o mandatario designado se hace responsable de la totalidad de los documentos que se incluyen en la oferta. El postor es responsable de verificar, antes de su envío, que el archivo pueda ser descargado y su contenido sea legible.
- 2.3.5 En el caso que el proveedor, al registrarse como participante, presente una declaración jurada de desafectación del impedimento debido a parentesco establecido en el inciso 2 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley, se debe incluir como requisito adicional de admisión de su oferta la acreditación documental de su condición de desafectación, conforme a lo señalado en el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento.

2.4 CONSIDERACIONES ADICIONALES PARA LOS CONSORCIOS:

- 2.4.1 En el caso de consorcios, basta que uno de sus integrantes se haya registrado como participante en el procedimiento de selección, para lo cual dicho integrante debe contar con inscripción vigente en el RNP como proveedor de bienes. Los demás integrantes del consorcio deben contar con inscripción vigente en el RNP, en las demás etapas del procedimiento de selección. No se considera consorcio a la asociación de personas de duración ilimitada o indefinida que, denominándose consorcios, han sido constituidas como personas jurídicas en los Registros Públicos.

- 2.4.2 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. Tratándose de un procedimiento por relación de ítems, los integrantes del consorcio pueden participar en ítems distintos al que se presentaron en consorcio, sea en forma individual o en consorcio.
- 2.4.3 Como parte de los documentos de su oferta el consorcio debe presentar la promesa de consorcio con firmas digitales de todos sus integrantes, o en su defecto, firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne lo siguiente:
- a) La identificación de los integrantes del consorcio. Se debe precisar el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, según corresponda.
 - b) La designación del representante común de consorcio.
 - c) El domicilio común del consorcio.
 - d) El correo electrónico común del consorcio, al cual se dirigirán todas las comunicaciones remitidas por la entidad contratante al consorcio durante el proceso de contratación, siendo éste el único válido para todos los efectos.
 - e) Las obligaciones que correspondan a cada uno de los integrantes del consorcio.
 - f) El porcentaje del total de las obligaciones de cada uno de los integrantes, respecto del objeto del contrato. Dicho porcentaje debe ser expresado en número entero, sin decimales.
- 2.4.4 La información contenida en los literales a), e) y f) precedentes no puede ser modificada, con ocasión de la suscripción del contrato de consorcio, ni durante la etapa de ejecución contractual. En tal sentido, no cabe variación alguna en la conformación del consorcio, por lo que no es posible que se incorpore, sustituya o separe a un integrante.
- 2.4.5 El representante común tiene facultades para actuar en nombre y representación del consorcio, en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato, con poderes suficientes para ejercitar los derechos y cumplir las obligaciones que se deriven de su calidad de postor y de contratista hasta la conformidad o liquidación del contrato, según corresponda. El representante común no debe encontrarse impedido, inhabilitado ni suspendido para contratar con el Estado. Para cambiar al representante común, todos los integrantes del consorcio deben firmar (mediante firmas legalizadas o firmas digitales) el documento en el que conste el acuerdo, el cual surte efectos cuando es notificado a la entidad contratante.
- 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).
- 2.4.6 En el caso de consorcios las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el representante común o por todos los integrantes del consorcio, según corresponda (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales). En el caso de los documentos que deban suscribir todos los integrantes del consorcio, la firma es seguida de la razón social o denominación de cada uno de ellos. Lo mismo aplica en caso deban ser suscritos en forma independiente por cada integrante del consorcio, de acuerdo con lo establecido en los documentos del procedimiento de selección. En el caso de un consorcio integrado por una persona natural, bastará que la persona natural indique debajo de su firma, sus nombres y apellidos completos.
- 2.4.7 La acreditación del requisito de calificación de la experiencia del postor se realiza en base a la documentación aportada por los integrantes del consorcio que se hubieran comprometido a ejecutar conjuntamente las obligaciones vinculadas directamente al objeto materia de la contratación, de acuerdo con lo declarado en la promesa de consorcio. Para ello se debe seguir los siguientes pasos:

- a) Primer paso: obtener el monto de facturación por cada integrante del consorcio, el cual se obtiene de la sumatoria de montos facturados por éste que, a criterio del evaluador han sido acreditados conforme a las bases, correspondiente a las contrataciones ejecutadas en forma individual y/o consorcio.

En caso un integrante del consorcio presente facturación de contrataciones ejecutadas en consorcio, se considera el monto que corresponda al porcentaje de las obligaciones del referido integrante consorcio. Este porcentaje debe estar consignado expresamente en la promesa o en el contrato de consorcio, de lo contrario, no se considera la experiencia ofertada en consorcio.

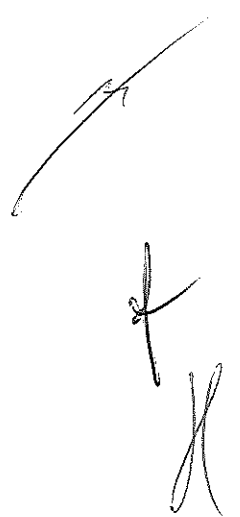
- b) Segundo paso: verificar si el integrante del consorcio que acredita la mayor experiencia cumple con un determinado porcentaje de participación. En caso la entidad contratante haya establecido en las bases un porcentaje determinado de participación en la ejecución del contrato, para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, debe verificarse que éste cumple con dicho parámetro a efectos de considerar su experiencia.
- c) Tercer paso: sumatoria de experiencia de los consorciados. Para obtener la experiencia del consorcio se suma el monto de facturación aportado por cada integrante que cumple con lo señalado previamente.

2.4.8 Para calificar la experiencia del postor no se toma en cuenta la documentación presentada por el o los consorciados que asumen las obligaciones referidas a las siguientes actividades:

- i) Actividades de carácter administrativo o de gestión como facturación, financiamiento, aporte de garantías, entre otras.
- ii) Actividades relacionadas con asuntos de organización interna, tales como representación u otros aspectos que no se relacionan con la ejecución de las prestaciones, entre otras.

Tratándose de bienes, solo se consideran las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la contratación, como la fabricación y/o comercialización. No corresponde considerar la experiencia presentada por los integrantes del consorcio que se obliguen a ejecutar las demás actividades de la cadena productiva y actividades accesorias, tales como el aporte de materias primas, combustible, infraestructura, transporte, envasado, almacenaje, entre otras.

2.4.9 Los integrantes de un consorcio se encuentran obligados solidariamente a responder frente a la entidad contratante por los efectos patrimoniales que ésta sufra como consecuencia de la actuación de dichos integrantes, ya sea individual o conjunta, durante el procedimiento de selección y la ejecución contractual.



CAPÍTULO III RECURSO DE APELACIÓN

3.1. ACCESO AL EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

Una vez otorgada la buena pro, la dependencia encargada de las contrataciones está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, con excepción de la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia y de aquella correspondiente a las ofertas que no fueron admitidas, a más tardar dentro del día hábil siguiente de haberse solicitado por escrito.

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 contratante debe entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago de la tasa por tal concepto previsto en el Texto Único de Procedimientos Administrativos (TUPA) de la respectiva entidad contratante.

3.2. 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, incluyendo aquellos que declaren la nulidad de oficio, la cancelación del procedimiento de selección y otros actos emitidos por la entidad contratante que afecten la continuidad de éste.

El recurso de apelación se presenta ante la mesa de partes digital o física del Tribunal de Contrataciones Públicas y es resuelto por éste.

3.3. 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, como máximo, dentro de los ocho días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro a través del SEACE de la Pladicoop.

En el caso de 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 de selección, el plazo indicado en el párrafo precedente se contabiliza desde que se toma conocimiento del acto que se desea impugnar. Se considera que se ha tomado conocimiento en el día de la publicación en el SEACE de la Pladicoop del acto que se desea impugnar.

CAPÍTULO IV DEL CONTRATO

4.1 REQUISITOS PARA EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO:

Para perfeccionar el contrato, el proveedor o proveedores adjudicados presentan los siguientes requisitos de conformidad con el artículo 88 del Reglamento:

REQUISITO	CONSIDERACIONES ADICIONALES	BASE LEGAL
a) Garantías, salvo casos de excepción.	<p>En los contratos de bienes el postor ganador de la buena pro presenta una garantía de fiel cumplimiento por una suma equivalente al 10% del monto del contrato original.</p> <p>La garantía de fiel cumplimiento puede ser: (i) fideicomiso, solo en caso el plazo de ejecución del contrato supere los 90 días calendario, (ii) carta fianza financiera, (iii) contrato de seguro o (iv) retención de pago.</p> <p>Asimismo, en la sección específica de las Bases puede considerarse la presentación de: i) garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias y, ii) garantía por adelantos directos, siempre que se cumplan las condiciones señaladas en el Reglamento.</p> <p>La retención de pago como garantía de fiel cumplimiento o de prestaciones accesorias aplica para ítems cuya cuantía adjudicada sea igual o menor a S/ 480 000,00 (cuatrocientos ochenta mil y 00/100 soles) en el caso de bienes. En el caso de las micro y pequeñas empresas estas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento la retención de pago con independencia de la cuantía de la contratación.</p> <p>Excepciones: Conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 139 del Reglamento, en los contratos de bienes y servicios cuyos montos sean menores o iguales a 50 UIT, no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Esta excepción no aplica cuando la sumatoria de los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, adjudicados a un mismo postor, superen el monto señalado. Asimismo, tampoco se otorga garantía de fiel cumplimiento en caso el objeto contractual sea la adquisición de bienes inmuebles de propiedad privada.</p>	<p>Numerales 61.4 y 61.5 del artículo 61 de la Ley.</p> <p>Artículos 88, 113, 114, 115, 116, 138 y 139 del Reglamento.</p>

b) Contrato de consorcio, de ser el caso.	<p>, El contrato de consorcio se formaliza mediante documento privado, el cual debe cumplir con los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Contener la información mínima indicada en el numeral 2.3.3 del Capítulo II de la Sección General de las presentes bases. b. Identificar al integrante del consorcio a quien se efectuará el pago y emitirá la respectiva factura o, en caso de llevar contabilidad independiente, señalar el Registro Único de Contribuyentes (RUC), del consorcio. c. Consignar las firmas legalizadas ante notario público de cada uno de los integrantes del consorcio, de sus apoderados o de sus representantes legales, según corresponda. <p>Lo indicado no excluye la información adicional que pueda consignarse en el contrato de consorcio con el objeto de regular su administración interna, como es el régimen y los sistemas de participación en los resultados del consorcio, al que se refiere el artículo 448 de la Ley N° 26887, Ley General de Sociedades.</p> <p>En ningún caso puede aceptarse la presentación de la promesa de consorcio que fue parte de la oferta, independientemente de que dicha promesa contenga firmas legalizadas ante notario.</p>	Literal b) del artículo 88 del Reglamento.
c) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de cuenta bancaria y nombre de la entidad bancaria en el exterior.	<p>El CCI es requisito indispensable para realizar una transferencia entre cuentas de bancos diferentes, siendo requerido para efectuar el pago a los proveedores domiciliados en el Perú.</p> <p>Para los proveedores no domiciliados, corresponde el número de cuenta bancaria y nombre de la entidad bancaria en el exterior.</p>	<p>Artículo 67 de la Ley.</p> <p>Artículo 88 del Reglamento.</p>
d) Documento que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato,	<p>Corresponde a la vigencia del poder del representante legal que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato. Asimismo, corresponde que el representante legal presente copia de su DNI.</p> <p>En el caso de personas naturales, se solicita la copia del DNI del postor.</p>	Literal d) del numeral 88.1 del artículo 88 del Reglamento.

cuando corresponda.	En el caso de consorcios, estos documentos deben ser presentados por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriban la promesa de consorcio, según corresponda.	
e) Institución Arbitral elegida por el postor, de corresponder.	Este requisito es obligatorio para todos los contratos que superen las 10 UIT ² . Desde el 1 de enero de 2026, la institución arbitral elegida debe encontrarse inscrita en el Registro de Instituciones Arbitrales y Centros de Administración de Juntas de Prevención y Resolución de Disputas (REGAJU).	Artículos 77, 83 y 84, así como la Décima Disposición Complementaria Transitoria de la Ley. Artículo 88 del Reglamento.
f) Centro de administración de la JPRD elegida por el postor, de corresponder.	Solo procede este requisito cuando el contrato tenga como objeto el suministro de bienes, su monto supere los S/ 10 000 000,00 (diez millones y 00/100 soles) y, adicionalmente, se haya determinado la JPRD como medio de solución de controversias en la estrategia de contratación.	Artículos 77 y 79, así como la Décima Disposición Complementaria Transitoria de la Ley. Artículos 88 y 346 del Reglamento.

4.2 PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El postor ganador de la buena pro debe presentar los requisitos para perfeccionar el contrato dentro del plazo de ocho o cinco días hábiles, según corresponda, contabilizados desde el día siguiente al registro del consentimiento de la buena pro en el SEACE de la Pladipoc o de que ésta haya quedado administrativamente firme, de conformidad con el procedimiento y plazos dispuestos en los artículos 88, 89, 90 y 91 del Reglamento.

4.3 CONSIDERACIONES PARA LOS CONSORCIOS

4.3.1. Las garantías que presenten los consorcios para el perfeccionamiento del contrato, durante la ejecución contractual y para la interposición de los recursos impugnativos, además de cumplir con las condiciones establecidas en la Ley y el 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 pueden ser aceptadas por las entidades contratantes o el Tribunal de Contrataciones Públicas. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio.

4.3.2. Para que un consorcio solicite la retención del 10% del monto del contrato original en calidad de garantía de fiel cumplimiento, según lo señalado en el artículo 114 del Reglamento, todos los integrantes del consorcio deben acreditar en su oferta la condición de micro o pequeña empresa, sin perjuicio que puedan acreditarlo al momento del perfeccionamiento del contrato

²De conformidad con el numeral 84.1 del artículo 84 de la Ley, el arbitraje puede ser ad hoc solo en los casos en los que el monto de la controversia no supere las diez UIT.

4.4 CONSIDERACIONES PARA LAS GARANTÍAS FINANCIERAS

- 4.4.1. En caso de garantías financieras, estas deben ser incondicionales, solidarias, irrevocables y de realización automática en el país, al solo requerimiento de la respectiva entidad contratante bajo responsabilidad de las empresas que las emiten. Las empresas que emitan garantías financieras deben encontrarse bajo la supervisión directa de la Superintendencia de Banca, Seguros y Administradoras Privadas de Fondos de Pensiones, contar con clasificación de riesgo B o superior, y 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.
- 4.4.2. 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>).
- 4.4.3. 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. Para fines de lo establecido en el artículo 61 de la Ley, se requiere la clasificación de riesgo B o superior.
- 4.4.4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en la sede digital de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en la Ley.
- 4.4.5. 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.
- 4.4.6. 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 la sede digital de dicha entidad (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitir-cartas-fianza>).

4.5 CONSIDERACIONES PARA LOS DOCUMENTOS PÚBLICOS EXTENDIDOS EN EL EXTRANJERO

En el caso que los documentos requeridos para el perfeccionamiento del contrato incluyan documentos públicos extendidos en el exterior, a los que no sea aplicable el Convenio de la Apostilla, se debe tener en cuenta que, de conformidad con lo previsto en el artículo 137 del Reglamento Consular del Perú, aprobado mediante Decreto Supremo N° 032-2023-RE, para que estos surtan efectos legales en el Perú deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos competentes, cuyas firmas deben ser autenticadas posteriormente por el área competente del órgano de línea consular, además de cumplir con los requisitos adicionales que contemple la legislación peruana para su validez en el Perú.

4.6 DISPOSICIONES FINALES

Todos los demás aspectos del presente procedimiento de selección no contemplados en las bases se rigen 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 CONTRATANTE DEBERÁ COMPLETAR LA INFORMACIÓN EXIGIDA, DE ACUERDO
CON LAS INSTRUCCIONES INDICADAS)

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. BASE LEGAL

- Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.
- Decreto Supremo N° 009-2025-EF, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas.
- Ley de Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2025.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025.

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

1.2. ENTIDAD CONTRATANTE

Nombre : CENTRO VACACIONAL HUAMPANI

RUC N° : 20155140942

Domicilio legal : Carretera Central KM. 24.5 Chosica (Alt. mercado de Chaclacayo) Lima - Lima - Lurigancho

Teléfono: : 511) 3582260-(511) 4971008

Correo electrónico: : Locador02.logistica@huampani.gob.pe

1.3. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación: LA ADQUISICION DE VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS PARA LA PROGRAMACION DE INSUMOS, PREPARACION DE ALIMENTACION Y SERVICIOS DE ATENCION PARA LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI.

ITEM PAQUETE	SUB ITEMS	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
PAQUETE N°1: VERDURAS Y HORTALIZAS	1.1	AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	4,520.00
	1.2	AJÍ LIMO (AL PESO)	KILOGRAMO	54.00
	1.3	AJÍ MIRASOL (AL PESO)	KILOGRAMO	9.00
	1.4	AJÍ PANCA (AL PESO)	KILOGRAMO	332.00
	1.5	ALBAHACA (POR ATADO)	UNIDAD	451.00
	1.6	ARVERJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)	KILOGRAMO	315.00
	1.7	ARVERJA VERDE SIN VAINA (AL PESO)	KILOGRAMO	1,031.00
	1.8	APIO (POR ATADO)	UNIDAD	509.00
	1.9	BERENJENA	UNIDAD	765.00
	1.10	BETERRAGA (POR ATADO)	UNIDAD	268.00
	1.11	BROCOLI (AL PESO)	KILOGRAMO	2,680.00
	1.12	CAIGUA TIPO CRICLLO	UNIDAD	10.00
	1.13	CAMOTE MORADO (pachamanca)	KILOGRAMO	800.00
	1.14	CEBOLLA BLANCA (AL PESO)	KILOGRAMO	905.00
	1.15	CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	UNIDAD	756.00
	1.16	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILOGRAMO	13,450.00
	1.17	CEDRON (POR ATADO)	UNIDAD	56.00
	1.18	CHAMPINON (AL PESO)	KILOGRAMO	154.00
	1.19	CHINCHO (POR ATADO)	UNIDAD	26.00
	1.20	COL CHINA	UNIDAD	95.00

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI

LICITACION PUBLICA 01-2025-CS/CVH – ADQUISICION DE VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS PARA LA PROGRAMACION DE INSUMOS, PREPARACION DE ALIMENTACION Y SERVICIOS DE ATENCION PARA LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI

1.21	CULANTRO (POR ATADO)	UNIDAD	1,439.00
1.22	ESPINACA (AL PESO)	KILOGRAMO	1,085.00
1.23	FRUJOL CHINO	KILOGRAMO	229.00
1.24	HABA FRESCA	KILOGRAMO	640.00
1.25	HIERBA BUENA (POR ATADO)	UNIDAD	241.00
1.26	HABA PELADA	KILOGRAMO	334.00
1.27	HUACATAY (POR ATADO)	UNIDAD	218.00
1.28	KION FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	255.00
1.29	LECHUGA AMERICANA	UNIDAD	120.00
1.30	LECHUGA DE SEDA	UNIDAD	210.00
1.31	LECHUGA MORADA	UNIDAD	6,185.00
1.32	LECHUGA ORGANICA	UNIDAD	16,031.00
1.33	LECHUGA ROMANA	UNIDAD	370.00
1.34	NABO (POR ATADO)	UNIDAD	291.00
1.35	PAPA AMARILLA	KILOGRAMO	6,020.00
1.36	PAC CHOY (POR ATADO)	UNIDAD	288.00
1.37	PAPA COCTEL (AL PESO)	KILOGRAMO	120.00
1.38	PEREJIL (POR ATADO)	UNIDAD	392.00
1.39	PEREJIL CRESPO (POR ATADO)	UNIDAD	20.00
1.40	PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KILOGRAMO	3,416.00
1.41	PORO (POR ATADO)	UNIDAD	366.00
1.42	OLLUCO	KILOGRAMO	1,300.00
1.43	ROCOTO AL PESO	KILOGRAMO	349.00
1.44	ROMERO (POR ATADO)	UNIDAD	12.00
1.45	RABANITO (POR ATADO)	UNIDAD	64.00
1.46	TOMATE (AL PESO)	KILOGRAMO	11,420.00
1.47	TORONJIL (POR ATADO)	UNIDAD	179.00
1.48	ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAMO	10,785.00
1.49	ZAPALLO ITALIANO	KILOGRAMO	3,765.00
1.50	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	KILOGRAMO	114.00
1.51	MANZANILLA FRESCA (POR ATADO)	UNIDAD	220.00
1.52	HIERBA LUISA (POR ATADO)	UNIDAD	207.00
1.53	MENTA (POR ATADO)	UNIDAD	74.00
1.54	MUÑA FRESCA (POR ATADO)	UNIDAD	261.00
1.55	HIJOJO (POR ATADO)	UNIDAD	12.00
2.1	COCONA (AL PESO)	KILOGRAMO	3,525.00
2.2	AGUAYMANTO	KILOGRAMO	70.00
2.3	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KILOGRAMO	3,065.00
2.4	MANZANA ISRAEL	KILOGRAMO	5,890.00
2.5	MEMBRILLO (AL PESO)	KILOGRAMO	2,910.00
2.6	FRAMBUESA	KILOGRAMO	12.00
2.7	KIWI (AL PESO)	KILOGRAMO	111.00
2.8	MANZANA CHILENA	UNIDAD	320.00
2.9	PIÑA TIPO SELVA (AL PESO)	KILOGRAMO	13,635.00
2.10	PIÑA HAWAIANA (AL PESO)	KILOGRAMO	6,025.00
2.11	PLÁTANO BELLACO	UNIDAD	15,300.00
2.12	PLÁTANO BIZCOCHO	UNIDAD	120.00
2.13	PLÁTANO DE ISLA	UNIDAD	17,270.00
2.14	PLÁTANO PALILLO	UNIDAD	10,005.00
2.15	TUNA (AL PESO)	KILOGRAMO	5,115.00
2.16	ARANDANO	KILOGRAMO	72.00

1.4. CUANTÍA DE LA CONTRATACIÓN³

La cuantía de la contratación no se dará a conocer a los proveedores de conformidad con lo determinado en la estrategia de contratación y lo dispuesto en el numeral 53.4 del artículo 53 del Reglamento.

1.5. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado el 03 de Julio de 2025.

1.6. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios.

³ El monto de la cuantía de la contratación indicado en esta sección de las bases no debe diferir del monto de la cuantía de la contratación consignado en la ficha del procedimiento de selección en el SEACE de la Pladip. No obstante, de existir contradicción entre estos montos, primará el monto de la cuantía de la contratación indicado en las bases.

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1 CRONOGRAMA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2.2 CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contiene un índice de documentos⁴ y la siguiente documentación:

2.2.1 Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1 Documentos para la admisión de la oferta:

Los evaluadores verifican la presentación de los documentos señalados en el presente acápite. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida. Los evaluadores no pueden incorporar documentos adicionales para la admisión de la oferta a los establecidos en este acápite.

- a) Declaración jurada de datos del postor. (**Anexo N° 1**)
- b) Pacto de integridad (**Anexo N° 2**)
- c) 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, estos documentos deben ser presentados por cada uno de los integrantes del consorcio que suscriban la promesa de consorcio, según corresponda.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, Decreto Legislativo que aprueba diversas medidas de simplificación administrativa, 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 contratante es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁵ 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.

- d) Declaración jurada declarando que: (i) es responsable de la veracidad de los documentos e información de la oferta, y (ii) no se encuentra impedido para contratar con el Estado, de acuerdo con el artículo 33 de la Ley. (**Anexo N° 3**)
- e) Promesa de consorcio con firmas digitales, o en su defecto, firmas legalizadas, de

⁴ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

⁵ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma Nacional de Interoperabilidad – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gob.pe/741-plataforma-nacional-de-interoperabilidad>

ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común, el correo electrónico común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio, así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo N° 4**)

- f) Documentación que acredite la desafectación del impedimento, en caso el proveedor al registrarse como participante hubiera presentado la Declaración Jurada de Desafectación del Impedimento (**Anexo N° 5**), de conformidad con el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento.

Advertencia

- El requisito indicado en el literal f) únicamente se solicitará al proveedor que al registrarse hubiera presentado la Declaración Jurada de Desafectación del impedimento.

- g) Certificado de Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica del artículo 33 del reglamento de inocuidad agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
- h) Licencia de funcionamiento del local.
- i) Certificación de fumigación de su local vigente
- j) Oferta Económica (**Anexo N° 6**). En caso el requerimiento contenga prestaciones accesorias, la oferta económica individualiza los montos correspondientes a las prestaciones principales y a las prestaciones accesorias.

De igual manera, para el caso de compras corporativas los postores deben formular su oferta económica de manera individual por cada entidad contratante.

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 3.5 del Capítulo III de la presente sección de las bases.

2.2.2 Documentación de presentación facultativa

2.2.2.1 Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “**Factores de Evaluación**” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.

2.2.2.2 Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo N° 16**).

2.2.2.3 En el caso del factor de evaluación “precio” para acreditarlo se presenta el formato de oferta económica (**Anexo N° 6**). En el caso de que los proveedores que gocen del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, presentan adicionalmente una Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (**Anexo N° 13**).

Advertencia

Los evaluadores no podrán exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápite “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.

2.3 REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato, autorización de retención (**Anexo N° 7**) o declaración jurada comprometiéndose a presentar la garantía mediante fideicomiso (**Anexo N° 8**), de ser el caso.
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias o autorización de retención (**Anexo N° 7**), de ser el caso. [ELIMINAR ESTE LITERAL EN CASO NO SE HAYA PREVISTO EN EL REQUERIMIENTO PRESTACIONES ACCESORIAS].
- 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 nombre de la entidad bancaria en el exterior.
- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal del postor que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- g) Autorización de notificaciones durante la ejecución del contrato al correo electrónico contemplado en el contrato (**Anexo N° 9**).
- h) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado.
- i) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete.
- j) Institución Arbitral elegida por el postor (**Anexo N° 10**).
- k) Declaración Jurada actualizada de Desafectación de Impedimento (**Anexo N° 15**) y la documentación que acredite dicha desafectación.

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 contratante es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁶ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f) del presente numeral.
- La Institución Arbitral es elegida por el postor ganador de la buena pro de la lista de instituciones arbitrales que haya propuesto la entidad contratante en las bases del procedimiento de selección. Para dicho efecto, al remitir los documentos para la suscripción del contrato, el postor ganador de la buena pro comunica a la entidad contratante la Institución Arbitral elegida de la referida lista, caso contrario, acuerda con la entidad contratante una Institución Arbitral distinta. En caso de falta de acuerdo, la Institución Arbitral es elegida de la mencionada lista por la entidad contratante de manera definitiva. Las partes pueden establecer estipulaciones adicionales o modificatorias del convenio arbitral, en la medida que no contravengan las disposiciones de la normativa de contrataciones públicas y/o las disposiciones especiales contenidas en la normativa general de arbitraje.
- El requisito indicado en el literal m) únicamente se solicitará si el postor adjudicado hubiera presentado la Declaración Jurada de Desafectación del Impedimento en el procedimiento de selección.

- En caso el postor declare la inaplicabilidad del impedimento Tipo 4.D del inciso 4 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley, referido a las personas inscritas en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos (REDAM) del Poder Judicial presenta la Declaración Jurada respectiva (Anexo N° 18)

2.4 PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

2.4.1 El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene.

2.4.2 La entidad contratante suscribe el contrato mediante firma digital, en caso de que el postor adjudicado con la buena pro cuente con certificado digital emitido por una entidad de certificación, de acuerdo con la normativa de la materia. Excepcionalmente, la entidad contratante con el debido sustento puede proceder a la firma del contrato mediante medios manuales.

2.4.2 El contrato firmado digitalmente se remite a la siguiente dirección electrónica: [CONSIGNAR DIRECCIÓN ELECTRONICA PARA REMITIR EL CONTRATO FIRMADO], en caso de no contar con firma digital, la suscripción del contrato se realiza en Centro Vacacional Huampani, sito en Carretera Central KM. 24.5 Chosica (Alt. mercado de Chacacayo) Lima - Lima - Lurigancho.

2.5 FORMA DE PAGO

El pago se realiza de conformidad con lo establecido en el artículo 67 de la Ley.

La entidad contratante paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez días hábiles siguientes de otorgada la conformidad por parte del área usuaria, y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles.

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

La entidad contratante realiza el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PARCIALES.

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

- Documento de recepción por parte del AREA DE ALMACEN.
- Documento en el que conste la conformidad de la prestación efectuada suscrita por la sub gerencia de alimentos y bebidas.
- Comprobante de pago

Salvo los documentos que emite la entidad contratante, es decir, de recepción y verificación, así como de conformidad, el contratista debe presentar la documentación restante en Mesa de partes de la entidad, sito en Carretera Central KM. 24.5 Chosica (Alt. mercado de Chacacayo) Lima - Lima - Lurigancho

Advertencia

En caso se verifique que el proveedor tiene multas impagas que no se encuentren en procedimiento coactivo, se incorpora al contrato una cláusula de compromiso de pago de la multa, estableciéndose que durante la ejecución del contrato la entidad contratante retiene de forma prorrateada hasta el 10% del monto del contrato, para el pago o amortización de multas.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ADQUISICIÓN DE VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS PARA PROGRAMACIÓN DE INSUMOS PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y SERVICIO DE ATENCIÓN PARA LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI

I. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

"Adquisición de Verduras, Hortalizas y Frutas para Programación de insumos, Preparación de Alimentos y Servicio de Atención para los Clientes del Centro Vacacional Huampani".

2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso tiene por finalidad obtener verduras, hortalizas y frutas necesarios para la elaboración de alimentos diversos, requeridos para la Programación de insumos, Preparación de Alimentos y Servicio de Atención para los Clientes del Centro Vacacional Huampani.

2.1 ACTIVIDAD DEL POI VINCULADA CON LA CONTRATACIÓN:

PEI 2025-2030

Objetivo Estratégico Institucional Específico OEI -01: Mejorar los servicios prestacionales con adecuada infraestructura y enfoque eco amigable para los usuarios.

Acción Estratégica Institucional AEI 01.02: Servicio de alimentación con estándares de calidad para los usuarios.

Actividad del POI de la Sub Gerencia de Alimentos y Bebidas -AO1:

CODIGO (66)-Programación de Insumos, Preparación de Alimentos y Servicio de Atención para los Clientes del Centro Vacacional Huampani.

3. ANTECEDENTES:

Teniendo en cuenta que esta Sub Gerencia es una unidad orgánica de tercer nivel del Centro Vacacional Huampani que brinda los servicios de Cocina, Restaurant, Bar y anexos a nuestros Clientes particulares, corporativos, públicos y privados; actualmente se requieren la adquisición de verduras, hortalizas y frutas frescas para la Programación de Insumos, Preparación de Alimentos y Servicio de Atención para los Clientes del Centro Vacacional Huampani, basada en procedimientos y normas vigentes que garanticen la salud (prevención de enfermedades transmitidas por alimentos) de los comensales, siendo el primer filtro la obtención de alimentos de fuentes seguras y confiables.

Adquisición que permitirá cumplir con el Objetivo Estratégico Institucional Específico OEI-01 "Mejorar los servicios de hotelería, convenciones y esparcimiento que se brindan a la población en general", a través de la siguiente Actividad Operativa: Programación de insumos, Preparación de Alimentos y Servicio de Atención para los Clientes del Centro Vacacional Huampani, por un periodo de DOCE (12) meses, contados a partir del día siguiente de suscripción del contrato.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

Objetivos Específicos:

- Adquirir productos alimenticios de calidad y en cantidad necesaria Programación de insumos Preparación de Alimentos y Servicio de Atención para los Clientes del Centro Vacacional Huampani.



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

- Proveer de alimentación a los comensales del Centro Vacacional Huampani, a fin de obtener una alimentación sana, variada, completa, armónica y adecuada.

5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

5.1 DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE LOS BIENES

Los bienes a adquirir serán por medio de ítems paquetes, debido a la maximización de los recursos públicos, asimismo, por la especialización del rubro, objeto de la convocatoria:

ÍTEM PAQUETE	SUB ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
PAQUETE N°1: VERDURAS Y HORTALIZAS	1.1	AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	4,520.00
	1.2	AJÍ LIMO (AL PESO)	KILOGRAMO	54.00
	1.3	AJÍ MIRASOL (AL PESO)	KILOGRAMO	9.00
	1.4	AJÍ PANCA (AL PESO)	KILOGRAMO	332.00
	1.5	ALBAHACA (POR ATADO)	UNIDAD	451.00
	1.6	ARVERJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)	KILOGRAMO	315.00
	1.7	ARVERJA VERDE SIN VAINA (AL PESO)	KILOGRAMO	1,031.00
	1.8	APIO (POR ATADO)	UNIDAD	509.00
	1.9	BERENJENA	UNIDAD	765.00
	1.10	BETERRAGA (POR ATADO)	UNIDAD	268.00
	1.11	BROCOLI (AL PESO)	KILOGRAMO	2,680.00
	1.12	CAIGUA TIPO CRIOLLO	UNIDAD	10.00
	1.13	CAMOTE MORADO (pachamanca)	KILOGRAMO	800.00
	1.14	CEBOLLA BLANCA (AL PESO)	KILOGRAMO	905.00
	1.15	CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	UNIDAD	756.00
	1.16	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILOGRAMO	13,450.00
	1.17	CEDRON (POR ATADO)	UNIDAD	56.00
	1.18	CHAMPIÑON (AL PESO)	KILOGRAMO	154.00
	1.19	CHINCHO (POR ATADO)	UNIDAD	26.00
	1.20	COL CHINA	UNIDAD	95.00
	1.21	CULANTRO (POR ATADO)	UNIDAD	1,439.00
	1.22	ESPINACA (AL PESO)	KILOGRAMO	1,085.00
	1.23	FRIJOL CHINO	KILOGRAMO	229.00
	1.24	HABA FRESCA	KILOGRAMO	640.00
	1.25	HIERBA BUENA (POR ATADO)	UNIDAD	241.00
	1.26	HABA PELADA	KILOGRAMO	334.00
	1.27	HUACATAY (POR ATADO)	UNIDAD	218.00
	1.28	KION FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	255.00
	1.29	LECHUGA AMERICANA	UNIDAD	120.00
	1.30	LECHUGA DE SEDA	UNIDAD	210.00
	1.31	LECHUGA MORADA	UNIDAD	6,185.00
	1.32	LECHUGA ORGÁNICA	UNIDAD	16,031.00
	1.33	LECHUGA ROMANA	UNIDAD	370.00
	1.34	NABO (POR ATADO)	UNIDAD	291.00
	1.35	PAPA AMARILLA	KILOGRAMO	6,020.00

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI
 LICITACION PUBLICA 01-2025-CS/CVH – ADQUISICION DE VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS PARA LA
 PROGRAMACION DE INSUMOS, PREPARACION DE ALIMENTACION Y SERVICIOS DE ATENCION PARA
 LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

	1.36	PAC CHOY (POR ATADO)	UNIDAD	288.00
	1.37	PAPA COCTEL (AL PESO)	KILOGRAMO	120.00
	1.38	PEREJIL (POR ATADO)	UNIDAD	392.00
	1.39	PEREJIL CRESPO (POR ATADO)	UNIDAD	20.00
	1.40	PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KILOGRAMO	3,416.00
	1.41	PORO (POR ATADO)	UNIDAD	366.00
	1.42	OLLUCO	KILOGRAMO	1,300.00
	1.43	ROCOTO AL PESO	KILOGRAMO	349.00
	1.44	ROMERO (POR ATADO)	UNIDAD	12.00
	1.45	RABANITO (POR ATADO)	UNIDAD	64.00
	1.46	TOMATE (AL PESO)	KILOGRAMO	11,420.00
	1.47	TORONJIL (POR ATADO)	UNIDAD	179.00
	1.48	ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAMO	10,785.00
	1.49	ZAPALLO ITALIANO	KILOGRAMO	3,765.00
	1.50	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	KILOGRAMO	114.00
	1.51	MANZANILLA FRESCA (POR ATADO)	UNIDAD	220.00
	1.52	HIERBA LUISA (POR ATADO)	UNIDAD	207.00
	1.53	MENTA (POR ATADO)	UNIDAD	74.00
	1.54	MUÑA FRESCA (POR ATADO)	UNIDAD	261.00
	1.55	HINOJO (POR ATADO)	UNIDAD	12.00
PAQUETE N°02: FRUTAS	2.1	COCONA (AL PESO)	KILOGRAMO	3,525.00
	2.2	AGUAYMANTO	KILOGRAMO	70.00
	2.3	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KILOGRAMO	3,065.00
	2.4	MANZANA ISRAEL	KILOGRAMO	5,890.00
	2.5	MEMBRILLO (AL PESO)	KILOGRAMO	2,910.00
	2.6	FRAMBUESA	KILOGRAMO	12.00
	2.7	KIWI (AL PESO)	KILOGRAMO	111.00
	2.8	MANZANA CHILENA	UNIDAD	320.00
	2.9	PIÑA TIPO SELVA (AL PESO)	KILOGRAMO	13,635.00
	2.10	PIÑA HAWAIANA (AL PESO)	KILOGRAMO	6,025.00
	2.11	PLÁTANO BELLACO	UNIDAD	15,300.00
	2.12	PLÁTANO BIZCOCHO	UNIDAD	120.00
	2.13	PLÁTANO DE ISLA	UNIDAD	17,270.00
	2.14	PLÁTANO PALILLO	UNIDAD	10,005.00
	2.15	TUNA (AL PESO)	KILOGRAMO	5,115.00
	2.16	ARANDANO	KILOGRAMO	72.00

SISTEMA DE CONTRATACIÓN: PRECIOS UNITARIOS



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

5.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ITEM PAQUETE	SUB ITEM	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
N° 1: VERDURAS Y HORTALIZAS	1.1	AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
				Calidad:	De primera, seleccionado
				Longitud promedio:	12 cm. a más
				Características organolépticas:	Fresco, limpio, sano sin magulladura. Sin presencia de plagas.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
	1.2	AJÍ LIMO (AL PESO)	KILOGRAMO	Transporte:	En jabs adecuadas de plástico y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
				Presentación:	Por Kilogramo
				Calidad:	De primera, seleccionado
				Longitud promedio:	7 cm. a más
				Características organolépticas:	Fresco, limpio, sano sin magulladura. Sin presencia de plagas.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
	1.3	AJÍ MIRASOL SECO	KILOGRAMOS	Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
				Transporte:	En jabs adecuadas de plástico y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
				Envase:	Bolsa de polietileno x 5 Kg.
				Características físicas:	Bolsas, libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros) Humedad: menor a 11% Pureza: 95%
				Características organolépticas:	Color: amarillo pajizo oscuro. Olor: característico aromático / Color: Naranja rojizo / Sabor: Dulce con tonos picante característico / Aspecto: entero
				Características microbiológicas:	Coliformes totales <1,000 NMP/g Escherichia coli <3 NMP/g Salmonella sp Ausente / 25 g
				Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI
LICITACION PUBLICA 01-2025-CS/CVH – ADQUISICION DE VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS PARA LA
PROGRAMACION DE INSUMOS, PREPARACION DE ALIMENTACION Y SERVICIOS DE ATENCION PARA
LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

			Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	06 meses antes de vencer.
1.4	AJI PANCA (AL PESO)	KILOGRAMO	Envase:	Bolsa de polietileno x 5 Kg.
			Características físicas:	Bolsas, libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Aroma: característico / Color: rojo oscuro / Sabor: picante característico / Aspecto: entero.
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038
			Requisito documental:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
1.5	ALBAHACA (POR ATADO)	UNIDAD	Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	06 meses antes de vencer.
			Presentación:	Por atado
			Calidad:	De primera, seleccionado
			Peso promedio:	De 1 Kg aprox. Por atado
			Características organolépticas:	Cuerpo firme con hojas verdes, enteras, frescas y sanas; sin presencia de partículas extrañas.
1.6	ARVEJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)	KILOGRAMO	Requisito documental:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Presentación:	Por Kilogramo
			Calidad:	De primera, seleccionado
			Características organolépticas:	Vainas Frescas, limpias, sanas sin magulladura, de textura firme.
1.6	ARVEJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)	KILOGRAMO	Requisito documental:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.

5

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI

LICITACION PUBLICA 01-2025-CS/CVH – ADQUISICION DE VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS PARA LA PROGRAMACION DE INSUMOS, PREPARACION DE ALIMENTACION Y SERVICIOS DE ATENCION PARA LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
				Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
	1.7	ARVEJA VERDE SIN VAINA (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por bolsas de 5 Kilogramo
				Calidad	Seleccionado
				Empaque:	En bolsas transparentes de polietileno de primer uso.
				Características organolépticas:	Granos firmes y frescos de color característico, sanos, limpios y sin restos de cáscara.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
				Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
	1.8	APIO (POR ATADO)	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad
				Calidad:	De primera, seleccionado
				Peso:	5 kg aprox. por atado
				Características organolépticas:	Fresco, limpio, tallo entero y terso sin picaduras ni restos de partículas extrañas.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
	1.9	BERENJENA	UNIDAD	Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
				Presentación:	Por Unidad
				Calidad:	De primera, seleccionado
				Peso promedio:	400-500 g aprox.
				Características organolépticas:	Fresco, limpio, sano sin magulladura, exento de plagas
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI
LICITACION PUBLICA 01-2025-CS/CVH – ADQUISICION DE VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS PARA LA PROGRAMACION DE INSUMOS, PREPARACION DE ALIMENTACION Y SERVICIOS DE ATENCION PARA LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

				exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.

N° 1: VERDURAS Y HORTALIZAS	1.10	BETERRAGA (POR ATADO)	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad
				Calidad:	De primera, seleccionado
				Peso promedio:	500-600 gr. aprox.
	1.11	BROCOLI	KILOGRAMO	Características organolépticas:	Fresco, limpio, sano sin magulladura, exento de plagas
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
	1.12	CAIGUA	UNIDAD	Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
				Presentación:	Por Kilogramo
				Calidad:	De primera, seleccionado
	1.11	BROCOLI	KILOGRAMO	Características organolépticas:	Fresco, limpio, sano sin magulladura, exento de plagas, tallo entero y terso, sin picaduras ni restos de partículas extrañas.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
	1.12	CAIGUA	UNIDAD	Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
				Presentación:	Por Unidad
				Calidad:	De primera, seleccionado
	1.11	BROCOLI	KILOGRAMO	Características organolépticas:	Fresco, limpio, sano sin magulladura, exento de plagas, sin picaduras ni restos de partículas extrañas, tamaño de 15cm como mínimo.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá

7



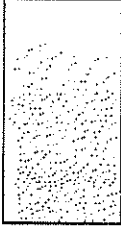
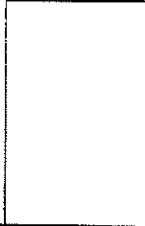

CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

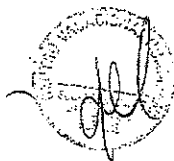
1.13	CAMOTE MORADO	KILOGRAMO		contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Presentación:	Por Kilogramo
			Calidad:	De primera, seleccionado
			Longitud promedio:	180-200 gr. Aprox.
			Características organolépticas:	Fresco, limpio, sano, sin magulladuras, exento de plagas.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
1.14	CEBOLLA BLANCA (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
			Calidad:	De primera, seleccionada
			Peso promedio:	300 – 400 gramos por unidad.
			Características organolépticas:	Entero con cascara, de consistencia firme y crujiente, forma y color característico, producto sano, limpio y libre de plagas o podredumbre que impidan su consumo.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
1.15	CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	UNIDAD	Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Presentación:	Por Atado
			Calidad:	Primera, seleccionado
			Peso:	1 kg aprox. cada atado.
			Características organolépticas:	Cuerpo firme con hojas verdes, enteras, frescas y sanas; sin presencia de partículas extrañas.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI
LICITACION PUBLICA 01-2025-CS/CVH – ADQUISICION DE VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS PARA LA
PROGRAMACION DE INSUMOS, PREPARACION DE ALIMENTACION Y SERVICIOS DE ATENCION PARA
LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

			Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

N° 1: VERDURAS Y HORTALIZAS	1.16	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
				Calidad:	De primera, seleccionada
				Peso promedio:	300 – 400 gramos por unidad.
				Características organolépticas:	Con cascara, de consistencia firme y crujiente, forma y color característico; producto sano, limpio, exento de humedad, podredumbres y plagas.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso.
	1.17	CEDRON (POR ATADO)	UNIDAD	Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
				Presentación:	Por Unidad
				Calidad:	De primera, seleccionado
				Peso promedio:	1 Kg. Aproximado por atado
				Características microbiológicas:	Escherichia coli: <3NMP/g Salmonella (ssp/25g): Ausente. Libre de plagas.
				Características físicas:	Hojas angostas y alargadas, ásperas, delgadas, de 8 a 10 cm de largo, de olor agnido muy característico, sin magulladuras.
	1.18	CHAMPIÑON (AL PESO)	KILOGRAMO	Características organolépticas:	Fresco, limpio; sabor y olor característico del producto.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso.
				Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
				Presentación:	Por Kilogramo, envasado
				Calidad:	De primera, seleccionada
				Peso promedio:	Paquete por 200 g. Aprox.
				Características organolépticas:	Color blanco, olor y sabor propio del producto. El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños), libre de presencia de plagas, exenta de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Temperatura menor a 5°C.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI
LICITACION PUBLICA 01-2025-CS/CVH – ADQUISICION DE VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS PARA LA
PROGRAMACION DE INSUMOS, PREPARACION DE ALIMENTACION Y SERVICIOS DE ATENCION PARA
LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

					exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso. Debe tener fecha de producción y vencimiento.
				Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
	1.19	CHINCHO (POR ATADO)	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad
				Calidad:	De primera, seleccionada
				Peso promedio:	1 Kg Aprox. Por atado
				Características organolépticas:	Fresco, limpio, sano, sin magulladuras, exento de plagas.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
	1.20	COL CHINA	UNIDAD	Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
				Presentación:	Por Unidad
				Calidad:	De primera, seleccionada
				Características organolépticas:	Fresco, limpio, sano, sin magulladuras, exento de plagas.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
	1.21	CULANTRO (POR ATADO)	UNIDAD	Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
				Presentación:	Por Unidad
				Calidad:	De primera, seleccionada
				Peso promedio:	1 Kg Aprox. Por atado
				Características organolépticas:	Fresco, limpio, sano, sin magulladuras, exento de plagas.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
				Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre

11



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

					Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
	1.22	ESPINACA (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
				Calidad:	Primera, seleccionada, pre lavada
				Características organolépticas:	Hojas grandes y frescas, libre de ataque de insectos y enfermedades.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
				Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
	1.23	FREJOL CHINO	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
				Calidad:	Seleccionado y germinado
				Peso promedio:	1 kilogramo por paquete. aprox.
				Características organolépticas:	Fresco, con características propia del producto, que no presente oxidación o deterioro de las raíces, libre de ataques de insecto o materias extrañas
				Empaque:	Envasado en Papel de primer uso.
Requisito documentario:				Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.	
Envasado y Rotulado:				En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso	
Transporte:				En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.	

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI
LICITACION PUBLICA 01-2025-CS/CVH – ADQUISICION DE VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS PARA LA PROGRAMACION DE INSUMOS, PREPARACION DE ALIMENTACION Y SERVICIOS DE ATENCION PARA LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

N° 1: VERDURAS Y HORTALIZAS	1.24	HABA FRESCA	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
				Calidad:	Seleccionada.
				Peso promedio:	10-12 cm por unidad
				Características organolépticas:	Aspecto fresco con vaina firme y que al doblarla se rompa y crujía. Los granos grandes y tiernos.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
	1.25	HABA PELADA	KILOGRAMO	Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
				Presentación:	Por kilogramo
				Calidad:	De primera, seleccionado y pelado hasta la yema.
	1.26	HIERBA BUENA (POR ATADO)	UNIDAD	Características organolépticas:	Granos enteros y frescos de color verde, exento de humedad externa, sin restos de cáscara, exento de podredumbre y plagas. Fresca, limpia, sano y sin magulladuras.
				Empaque:	En bolsas transparentes de polietileno de primer uso x 05 Kg.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
				Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
				Presentación:	Por Unidad
				Calidad:	De primera, seleccionado
				Peso promedio:	1 Kg. Aprox. Por atado
				Características microbiológicas:	Escherichia coli: menor 3NMP/g Salmonella ssp/25g : Ausencia.
				Características organolépticas:	Fresco, limpio; sabor y olor característico del producto.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
				Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

				Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Presentación:	Por Unidad
			Calidad:	De primera, seleccionada.
			Peso promedio:	1 Kg. Aprox. Por atado
			Características organolépticas:	Fresco, limpio, sano, exento de plagas
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
1.27	HUACATAY (POR ATADO)	UNIDAD	Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
1.28	KION FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
			Calidad:	De primera, seleccionado
			Características organolépticas:	Fresco de textura firme y olor característico; sin presencia de picaduras, plagas o resto de partículas extrañas.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
1.29	LECHUGA AMERICANA	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad
			Calidad:	De primera, seleccionada.
			Peso promedio:	300 -350 gramos.
			Características organolépticas:	Frescas con hojas de color verde, textura rugosa, que no presente oxidación o deterioro en sus hojas, debidamente pre lavadas y limpias. Libre de ataques de insectos o presencia de materias extrañas.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
1.30	LECHUGA SEDA	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI
LICITACION PUBLICA 01-2025-CS/CVH – ADQUISICION DE VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS PARA LA PROGRAMACION DE INSUMOS, PREPARACION DE ALIMENTACION Y SERVICIOS DE ATENCION PARA LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

			Calidad:	De primera, seleccionada.
			Peso promedio:	250 -300 gramos.
			Características organolépticas:	Forma globosa, achatada.
				Hojas frescas de color verde claro y lisas poco compactas, que no presente oxidación o deterioro, debidamente pre lavada y limpia.
				Libres de ataques de insectos o presencia de materias extrañas.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.

N° 1: VERDURAS Y HORTALIZAS	1.31	LECHUGA MORADA	UNIDAD	Presentación:	Por unidad.
				Calidad:	De primera, seleccionada.
				Peso promedio:	200 - 250 gramos
				Características organolépticas:	Forma alargada, con hojas frescas de color morado, que no presente oxidación o deterioro, debidamente pre lavada y limpia.
					Libre de ataques de insectos o presencia de materias extrañas.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
	1.32	LECHUGA ORGÁNICA	UNIDAD	Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
				Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
				Presentación:	Por Unidad.
				Calidad:	De primera, seleccionada.
				Peso promedio:	400 -500 gramos
				Características organolépticas:	Forma alargada, con hojas frescas de color verde y textura rugosa, que no presente oxidación o deterioro, debidamente pre lavada y limpia.
					Libres de ataques de insectos o presencia de materias extrañas.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar

15

LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

N° 1: VERDURAS Y HORTALIZAS	1.33	LECHUGA ROMANA	UNIDAD	Transporte:	con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
				Presentación:	Por Unidad.
				Calidad:	De primera, seleccionada.
				Peso promedio:	400 -500 gramos
				Características organolépticas:	Forma alargada, con hojas frescas de color verde y textura rugosa, que no presente oxidación o deterioro, debidamente pre lavada y limpia. Libres de ataques de insectos o presencia de materias extrañas.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
	1.34	NABO (POR ATADO)	UNIDAD	Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
				Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
				Presentación:	Por Atado
				Calidad:	De primera, seleccionado
				Peso promedio:	1.5 kg aprox. por atado.
				Características organolépticas:	Raíz carnosa, fresca, sana y limpia de color blanco. Textura compacta sin magulladuras ni plagas.
	1.35	PAPA AMARILLA	KILOGRAMO	Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
				Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
				Presentación:	Por Kilogramo
				Calidad:	De primera
				Peso promedio:	150-200 gr. Aprox.
				Características organolépticas:	Redondeada en forma de pifia, piel de color amarillo claro, ojos profundos, pre lavadas, libre de podredumbres y plagas, sin magulladuras y de consistencia firme, sin brotes ni verdeamiento y sin presencia de humedad externa.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
				Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI
 LICITACION PUBLICA 01-2025-CS/CVH – ADQUISICION DE VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS PARA LA
 PROGRAMACION DE INSUMOS, PREPARACION DE ALIMENTACION Y SERVICIOS DE ATENCION PARA
 LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

1.36	PAC CHOY (POR ATADO)	UNIDAD	Transporte:	con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Presentación:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Calidad:	Por Kilogramo
			Características organolépticas:	De primera
			Requisito documental:	Fresco, limpio, tallo firme y hojas verdes, sin la presencia de plagas o materias extrañas.
			Envasado y Rotulado:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Transporte:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Presentación:	Por Kilogramo
			Calidad:	De primera
			Características organolépticas:	Redondeada de piel lisa, libre de podredumbre y plagas, sin magulladuras y de consistencia firme, sin brotes ni verdeamiento y sin presencia de humedad.
			Requisito documental:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
1.37	PAPA COCTEL (AL PESO)	KILOGRAMO	Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Presentación:	Por Unidad
			Calidad:	De primera, seleccionado
			Peso promedio:	Atado por 1 Kg aprox.
			Características organolépticas:	Fresco, limpio, sano, exento de plagas
			Requisito documental:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Presentación:	Por Unidad
			Calidad:	De primera, seleccionado
			Presentación:	Por Unidad
			Calidad:	De primera, seleccionado
1.38	PEREJIL (POR ATADO)	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad
			Calidad:	De primera, seleccionado
1.39		UNIDAD	Presentación:	Por Unidad
			Calidad:	De primera, seleccionado

17

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI
LICITACION PUBLICA 01-2025-CS/CVH – ADQUISICION DE VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS PARA LA
PROGRAMACION DE INSUMOS, PREPARACION DE ALIMENTACION Y SERVICIOS DE ATENCION PARA
LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

	PEREJIL CRESPO (POR ATADO)		Peso promedio:	Atado por 1 Kg aprox.	
			Características organolépticas:	Fresco, limpio, sano, exento de plagas	
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.	
			Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso	
			Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.	
	1.40	PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
				Calidad:	De primera, seleccionado
				Peso promedio:	200-300 gr. Aprox.
				Características organolépticas:	Color rojo, sanos, limpios, libre de podredumbre y plagas, sin magulladuras y de consistencia firme.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
				Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
				1.41	FORO (POR ATADO)
	Calidad:	De primera, seleccionado			
	Peso promedio:	Atado por 1.5 Kg. Aprox.			
	Características organolépticas:	Hojas verdes, limpias y sanas. Fresco, limpio, exento de plagas			
	Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.			
	Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso			
	Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.			

18



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

1.42	OLLUCO	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
			Calidad:	De primera
			Peso promedio:	20- 30 gr. aproximadamente
			Características físicas:	Entero, sano (sin daños mecánicos, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños, tierra) de aspecto fresco, exento de humedad exterior anormal, sin olores y sabores extraños, seco, capaz de soportar el transporte y manipulación
			Características Microbiológicas:	Aerobios Mesófilos < 104 Det. E.coli NMP < 10 Det. Salmonella (UFC/g) Ausencia en/ 25 g de muestra. Listeria monocitogenes Ausencia en/ 25 g de muestra.
			Características sensoriales:	Producto fresco, amarillo- naranja de aspecto uniforme, pre lavadas, libre de podredumbres y plagas, sin brotes ni verdeamiento y sin presencia de humedad externa.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
1.43	ROCOTO AL PESO	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
			Calidad:	Seleccionado
			Peso promedio:	150-180 gr. Aprox.
			Características organolépticas:	Tamaño uniforme, entero y limpio. Fresco, exento de plagas
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.

N° 1: VERDURAS Y HORTALIZAS	1.44	ROMERO (POR ATADO)	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad
				Calidad:	De primera, seleccionado
				Peso:	Atado por 1 Kg aprox.
				Características organolépticas:	Fresco, limpio, sano, exento de plagas. Olor y sabor característico. Fresco, limpio; sabor y olor característico del producto.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un

19

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI
LICITACION PUBLICA 01-2025-CS/CVH – ADQUISICION DE VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS PARA LA
PROGRAMACION DE INSUMOS, PREPARACION DE ALIMENTACION Y SERVICIOS DE ATENCION PARA
LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

				rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
1.45	RABANITO	UNIDAD	Presentación:	Por Kilogramo
			Calidad:	De primera, seleccionado
			Peso promedio:	70 gr. Aprox.
			Características microbiológicas:	Salmonella: Ausencia. Escherichia Coli: <3NMP/g
			Características organolépticas:	Sanas, limpias, sin magulladuras (heridas, cortaduras o nódulos) y de consistencia firme. Exento de plagas y manchas negras bacterianas.
			Características sensoriales:	Debe medir alrededor de 2,6 cm de diámetro. De forma redonda y de color rojo y blanco en la punta. Con apariencia y olores no característicos del material sano.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
1.46	TOMATE (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
			Calidad:	De primera, seleccionado
			Peso promedio:	160-180 gr. Aprox.
			Características organolépticas:	Color rojo, sanos, limpios, libre de podredumbres y plagas, sin magulladuras.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
1.47	TORONJIL	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad
			Calidad:	De primera, seleccionado
			Peso promedio:	1 Kg. Aproximado por atado
			Características microbiológicas:	Escherichia coli: <3NMP/g Salmonella (ssp/25g): Ausente. Libre de plagas.
			Características físicas:	Hojas verdes, almendradas o dentadas de 1 a 2 pulgadas, de olor dulce muy característico, sin magulladuras.
			Características organolépticas:	Fresco, limpio, sabor y olor característico del producto.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia

20

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI
 LICITACION PUBLICA 01-2025-CS/CVH – ADQUISICION DE VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS PARA LA
 PROGRAMACION DE INSUMOS, PREPARACION DE ALIMENTACION Y SERVICIOS DE ATENCION PARA
 LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

				necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso.
			Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
1.48	ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
			Calidad:	De primera, seleccionado
			Peso promedio:	250-350 gr. Aprox.
			Características organolépticas:	Sanas, limpias, sin magulladuras y de consistencia firme. Exento de plagas.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
1.49	ZAPALLO ITALIANO	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
			Calidad:	Primera Seleccionada.
			Peso promedio:	200-250 gr. Aprox.
			Características organolépticas:	Sanos, limpios, sin magulladuras. Exento de plagas.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
1.50	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
			Calidad:	Primera Seleccionada.
			Peso promedio:	1.5 Kg a 02 Kg. Aprox.
			Características organolépticas:	Sanos, limpios, sin magulladuras. Exento de plagas.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre

21



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

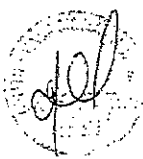
				Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
1.51	MANZANILLA FRESCA (POR ATADO)	UNIDAD	Presentación:	Por Kilogramo
			Calidad:	Primera Seleccionada.
			Peso promedio:	1 Kg. Aprox.
			Características microbiológicas:	Escherichia coli: menor 3NMP/g Salmonella ssp/25g : Ausencia. Libre de plagas.
			Características organolépticas:	Fresco, limpio; sabor y olor característico del producto.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
1.52	HIERBA LUISA (POR ATADO)	UNIDAD	Presentación:	Por Kilogramo
			Calidad:	Primera Seleccionada.
			Peso promedio:	1 Kg. Aprox.
			Características microbiológicas:	Escherichia coli: menor 3NMP/g Salmonella ssp/25g : Ausencia. Libre de plagas.
			Características organolépticas:	Fresco, limpio; sabor y olor característico del producto.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
1.53	MENTA (POR ATADO)	UNIDAD	Presentación:	Por Kilogramo
			Calidad:	Primera Seleccionada.
			Peso promedio:	1 Kg. Aprox.
			Características microbiológicas:	Escherichia coli: menor 3NMP/g Salmonella ssp/25g : Ausencia. Libre de plagas.
			Características organolépticas:	Fresco, limpio; sabor y olor característico del producto.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI
 LICITACION PUBLICA 01-2025-CS/CVH – ADQUISICION DE VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS PARA LA
 PROGRAMACION DE INSUMOS, PREPARACION DE ALIMENTACION Y SERVICIOS DE ATENCION PARA
 LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

	1.54	MUÑA FRESCA (POR ATADO)	UNIDAD	Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.	
				Presentación:	Por Kilogramo
				Calidad:	Primera Seleccionada.
				Peso promedio:	1 Kg. Aprox.
				Características microbiológicas:	Escherichia coli: menor 3NMP/g Salmonella ssp/25g : Ausencia. Libre de plagas
				Características organolépticas:	Fresco, limpio; sabor y olor característico del producto.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso.
				Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
	1.55	HINOJO	UNIDAD	Presentación:	
				Calidad:	
				Peso promedio:	
				Características microbiológicas:	
				Características físicas:	
				Características organolépticas:	
				Requisito documentario:	
				Envasado y Rotulado:	
				Transporte:	



CENTRO VACACIONAL HUAMPANI
LICITACION PUBLICA 01-2025-CS/CVH – ADQUISICION DE VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS PARA LA PROGRAMACION DE INSUMOS, PREPARACION DE ALIMENTACION Y SERVICIOS DE ATENCION PARA LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

N° 2: FRUTAS	2.1	COCONA (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
				Calidad:	De primera, seleccionado.
				Características organolépticas:	Producto fresco de forma ovalada, color amarillo, textura firme, exento de picaduras o partículas extrañas.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
				Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
	2.2	AGUAYMANTO	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
				Calidad:	De primera, seleccionado.
				Características organolépticas:	Producto fresco de forma redonda, color amarillo oscuro, textura firme, exento de picaduras o partículas extrañas. Ausencia de plagas.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
				Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
	2.3	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
				Calidad:	De primera, seleccionado.
				Peso Promedio:	100 – 120 g.
				Características organolépticas:	Entera fresca, sana y limpia de color verde, pulpa blanquecina. Libres de ataques de insectos o presencia de materias extrañas.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
				Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.

24

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI
LICITACION PUBLICA 01-2025-CS/CVH – ADQUISICION DE VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS PARA LA PROGRAMACION DE INSUMOS, PREPARACION DE ALIMENTACION Y SERVICIOS DE ATENCION PARA LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

2.4	MANZANA ISRAEL	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
			Calidad:	De primera, seleccionado.
			Peso Promedio:	145 - 150 g.
			Características organolépticas:	Entera fresca, sana y limpia, pulpa blanquecina y dulce, exenta de magulladuras y plagas.
2.5	MEMBRILLO (AL PESO)	KILOGRAMO	Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso.
			Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
2.6	FRAMBUESA	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
			Calidad:	De primera, seleccionado.
			Envasado:	200 g. en Envases de plástico pet.
			Características organolépticas:	Producto fresco, color uniforme, color rojo, apariencia turgente, ausencia de defectos como daño mecánico y pudriciones. Exento de plagas.
2.7	KIWI (AL PESO)	KILOGRAMO	Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso.
			Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
2.7	KIWI (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
			Calidad:	De primera, seleccionada.

25



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

				Peso promedio:	140 – 160 gramos aprox.
				Características organolépticas:	Producto fresco de piel fina y peluda, con pulpa color verde y núcleo blanquecino, sabor agridulce, grado de madurez que le permita ser manipulado y transportado, exento de picaduras de insectos o partículas extrañas.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
	2.8	MANZANA CHILENA	UNIDAD	Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
				Presentación:	Por Unidad
				Calidad:	De primera, seleccionado.
				Peso promedio:	190 - 200 gramos
				Características organolépticas:	Entera fresca, sana y limpia de color rojo intenso, pulpa blanquecina y dulce, de cáscara lisa exento de magulladuras y plagas.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
				Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.

N° 2 FRUTAS	2.9	PIÑA TIPO SELVA (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
				Calidad:	De primera, seleccionado
				Peso promedio:	2.00 - 2.5 Kg aprox. Variedad "selva"
				Características organolépticas:	Sanas, limpias, libres de podredumbre y plagas, sin magulladuras y de consistencia firme, aspecto fresco incluidas las coronas, que deberán estar libres de hojas muertas y secas, libres de manchas oscuras internas.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el

26



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

					transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
				Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
	2.10	PIÑA HAWAIANA (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
				Calidad:	De primera, seleccionado
				Peso promedio:	2.50 – 3.00 Kg.
				Características organolépticas:	Sanas, limpias, libres de podredumbre y plagas, sin magulladuras y de consistencia firme, aspecto fresco incluidas las coronas, que deberán estar libres de hojas muertas y secas, libres de manchas oscuras internas.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
				Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
	2.11	PLÁTANO BELLACO	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad
				Calidad:	De primera, seleccionado
				Peso promedio:	300 – 400 gramos por unidad.
				Características organolépticas:	Cáscara limpia y sana, sin magulladuras.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
				Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
	2.12	PLÁTANO BIZCOCHO	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad
				Calidad:	De primera, seleccionado
				Peso promedio:	80-120 gramos por unidad.



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

			Características organolépticas:	Cáscara limpia y sana, sin magulladuras.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.

N° 12: FRUTAS	2.13	PLATANO ISLA	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad
				Calidad:	De primera, seleccionado
				Peso promedio:	180 -200 gramos por unidad
				Características organolépticas:	Cáscara limpia y sana, sin magulladuras.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
	2.14	PLATANO PALILLO	UNIDAD	Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
				Presentación:	Por Unidad
				Calidad:	De primera, seleccionado
				Peso promedio:	200-250 gramos por unidad.
				Características organolépticas:	Cáscara limpia y sana, sin magulladuras.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
2.15	TUNA (AL PESO)	KILOGRAMO		Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
				Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
				Presentación:	Por Unidad
				Peso promedio:	120-140 gramos

28



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

			Calidad:	De primera, seleccionado
			Características organolépticas:	Producto fresco, de color verde a rojo, sabor dulce, grado de madurez que le permita ser manipulado y transportado, exento de picadura de insectos o partículas extrañas.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.

2.16	ARANDANOS	KILOGRAMOS	Descripción	Arándano azul, fresco
			Presentación:	Por 500 Gr, en caja plástica con rotulación respectiva de las características del producto.
			Tamaño:	Producto nacional de 16 a 25 mm.
			Calidad:	Color intenso (azul-violeta o negro azulado), dulce y aromático, sacos y firme al tacto. Limpias y libre de partículas extrañas al producto. sin magulladuras y de consistencia firme, aspecto fresco
			Características organolépticas:	100% arándanos exentos de aromatizantes preservantes y colorantes artificiales. Producto obtenido a partir de fruta fresca, limpia y sana. Color azul-violeta o negro azulado propio del producto. Olor y Sabor característico de un producto fresco y ausente de olores y sabores extraños. Presencia de material ajeno a la naturaleza del producto (vidrio, madera, plástico, etc.)
			Características Microbiológicas:	Coliformes: < 500 UFC/ gr E. Coli: Ausencia Salmonella/25gr: Ausencia Staphylococcus Aureus: Ausencia Listeria SPP: Ausencia Hongos y Levaduras: < 100.000 UFC/ gr
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.

Nota: El postor que resulte ganador en el Procedimiento de Selección deberá entregar el Certificado de Calidad por cada lote que entregará al Centro Vacacional Huampani, el cual será recepcionado para el área usuaria al momento del internamiento de bien.

CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ADQUISICIÓN DE VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS PARA PROGRAMACIÓN DE INSUMOS PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y SERVICIO DE ATENCIÓN PARA LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI-2025-

2028

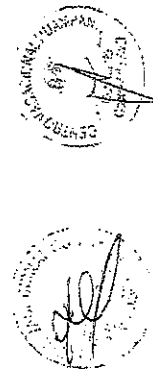
ITEM PAQUETE	SUB ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	1ERA ENTREGA	2DA ENTREGA	3ERA ENTREGA	4TA ENTREGA	5TA ENTREGA	6TA ENTREGA	7MA ENTREGA	8VA ENTREGA	9MA ENTREGA	10MA ENTREGA	11VA ENTREGA	12VA ENTREGA	CANTIDAD TOTAL
PAQUETE VERDURAS Y HORTALIZAS	1.1	1/4 AVARILLO FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	400.00	400.00	500.00	400.00	300.00	300.00	300.00	200.00	200.00	300.00	400.00	300.00	4,500.00
	1.2	1/4 LUCERNA FRESCO	KILOGRAMO	500.00	400.00	400.00	400.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	5,000.00
	1.3	1/4 PASTA (AL PESO)	KILOGRAMO	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	1,000.00
	1.4	1/4 PASTA (AL PESO)	KILOGRAMO	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	1,000.00
	1.5	1/4 PASTA (AL PESO)	KILOGRAMO	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	1,000.00
	1.6	1/4 PASTA (AL PESO)	KILOGRAMO	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	1,000.00
	1.7	1/4 PASTA (AL PESO)	KILOGRAMO	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	1,000.00
	1.8	1/4 PASTA (AL PESO)	KILOGRAMO	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	1,000.00
	1.9	1/4 PASTA (AL PESO)	KILOGRAMO	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	1,000.00
	1.10	1/4 PASTA (AL PESO)	KILOGRAMO	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	1,000.00
	1.11	1/4 PASTA (AL PESO)	KILOGRAMO	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	1,000.00
	1.12	1/4 PASTA (AL PESO)	KILOGRAMO	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	1,000.00
	1.13	1/4 PASTA (AL PESO)	KILOGRAMO	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	1,000.00
PAQUETE FRUTAS	1.14	1/4 PASTA (AL PESO)	KILOGRAMO	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	1,000.00
	1.15	1/4 PASTA (AL PESO)	KILOGRAMO	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	1,000.00
	1.16	1/4 PASTA (AL PESO)	KILOGRAMO	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	1,000.00
	1.17	1/4 PASTA (AL PESO)	KILOGRAMO	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	1,000.00
	1.18	1/4 PASTA (AL PESO)	KILOGRAMO	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	1,000.00
	1.19	1/4 PASTA (AL PESO)	KILOGRAMO	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	1,000.00
	1.20	1/4 PASTA (AL PESO)	KILOGRAMO	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	1,000.00
	1.21	1/4 PASTA (AL PESO)	KILOGRAMO	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	1,000.00
	1.22	1/4 PASTA (AL PESO)	KILOGRAMO	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	1,000.00
	1.23	1/4 PASTA (AL PESO)	KILOGRAMO	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	1,000.00
	1.24	1/4 PASTA (AL PESO)	KILOGRAMO	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	1,000.00
	1.25	1/4 PASTA (AL PESO)	KILOGRAMO	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	1,000.00
	1.26	1/4 PASTA (AL PESO)	KILOGRAMO	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	1,000.00
PAQUETE LECHE	1.27	1/4 PASTA (AL PESO)	KILOGRAMO	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	1,000.00
	1.28	1/4 PASTA (AL PESO)	KILOGRAMO	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	1,000.00
	1.29	1/4 PASTA (AL PESO)	KILOGRAMO	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	1,000.00

30

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI
 LICITACION PUBLICA 01-2025-CS/CVH – ADQUISICION DE VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS PARA LA
 PROGRAMACION DE INSUMOS, PREPARACION DE ALIMENTACION Y SERVICIOS DE ATENCION PARA
 LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI

CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

ITEM PAQUETE	SUB ITEMS	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	FECHA ENTREGA	8VA ENTREGA	7MA ENTREGA	6TA ENTREGA	5TA ENTREGA	4TA ENTREGA	3RA ENTREGA	2DA ENTREGA	1RA ENTREGA	9NA ENTREGA	10 NA ENTREGA	11 VA ENTREGA	12 VA ENTREGA	CANTIDAD TOTAL
	1.31	LECHIZA AZÚCAR	UNIDAD	6/30/25	470.00	550.00	550.00	550.00	480.00	480.00	480.00	470.00	470.00	470.00	480.00	480.00	6,185.00
	1.32	LECHIZA CIGARRA	UNIDAD	1,380.00	1,310.00	1,380.00	1,380.00	1,380.00	1,380.00	1,380.00	1,380.00	1,380.00	1,380.00	1,380.00	1,380.00	1,380.00	16,560.00
	1.33	LECHIZA ROMANA	UNIDAD	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	370.00
	1.34	MAÍZ (POR ATADO)	UNIDAD	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	216.00
	1.35	PAPA ANSILLA	KG/GRAMO	600.00	550.00	550.00	550.00	550.00	550.00	550.00	550.00	550.00	550.00	550.00	550.00	550.00	6,600.00
	1.36	PAC CHOTI (POR ATADO)	UNIDAD	21.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	360.00
	1.37	PAPA CHOTI (A PESO)	KG/GRAMO	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	120.00
	1.38	PEREJIL (POR ATADO)	UNIDAD	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	420.00
	1.39	PEREJIL CHESCO (POR ATADO)	UNIDAD	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	1.40	PAPAYITO BARRON (A PESO)	KG/GRAMO	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	3,000.00
	1.41	PORO (POR ATADO)	UNIDAD	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	300.00
	1.42	CHILINDRO	UNIDAD	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	12.00
	1.43	ROSTONAL PESO	KG/GRAMO	875.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	9,600.00
	1.44	ROSTONAL (POR ATADO)	UNIDAD	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	144.00
	1.45	PARMUTO (POR ATADO)	UNIDAD	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	12.00
	1.46	TOBACCO (A PESO)	KG/GRAMO	950.00	950.00	950.00	950.00	950.00	950.00	950.00	950.00	950.00	950.00	950.00	950.00	950.00	11,400.00
	1.47	TOBACCO (POR ATADO)	UNIDAD	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	144.00
	1.48	ZANAHORIA (A PESO)	KG/GRAMO	850.00	850.00	850.00	850.00	850.00	850.00	850.00	850.00	850.00	850.00	850.00	850.00	850.00	10,200.00
	1.49	ZAPALLO (POR ATADO)	UNIDAD	240.00	240.00	240.00	240.00	240.00	240.00	240.00	240.00	240.00	240.00	240.00	240.00	240.00	2,880.00
	1.50	ZAPALLO (A PESO)	KG/GRAMO	6.50	6.50	6.50	6.50	6.50	6.50	6.50	6.50	6.50	6.50	6.50	6.50	6.50	78.00
	1.51	WUWU (A FRESCA (POR ATADO))	UNIDAD	17.00	17.00	17.00	17.00	17.00	17.00	17.00	17.00	17.00	17.00	17.00	17.00	17.00	204.00
	1.52	WUWU (A FRESCA (POR ATADO))	UNIDAD	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	168.00
	1.53	WUWU (A FRESCA (POR ATADO))	UNIDAD	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	36.00
	1.54	WUWU (A FRESCA (POR ATADO))	UNIDAD	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	324.00
	1.55	WUWU (A FRESCA (POR ATADO))	UNIDAD	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	12.00



CENTRO VACACIONAL HUAMPANI

LICITACION PUBLICA 01-2025-CS/CVH – ADQUISICION DE VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS PARA LA PROGRAMACION DE INSUMOS, PREPARACION DE ALIMENTACION Y SERVICIOS DE ATENCION PARA LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI

CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

ITEM	ITEMS	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	1ERA ENTREGA	2DA ENTREGA	3ERA ENTREGA	4TA ENTREGA	5TA ENTREGA	6TA ENTREGA	7MA ENTREGA	8VA ENTREGA	9VA ENTREGA	10VA ENTREGA	11VA ENTREGA	12VA ENTREGA	CANTIDAD TOTAL
2.1	COCAINAJA (PESO)		KILOGRAMO	240.00	250.00	300.00	350.00	380.00	380.00	220.00	260.00	260.00	260.00	540.00	540.00	3,520.00
2.2	AGUAYMANTO		KILOGRAMO	8.00	13.00	0.00	0.00	0.00	0.00	5.00	4.00	7.00	7.00	5.00	4.00	70.00
2.3	MANIZADA DE AGUA (A. PESO)		KILOGRAMO	285.00	250.00	340.00	330.00	300.00	320.00	240.00	180.00	180.00	130.00	280.00	240.00	3,065.00
2.4	MANIZADA DE AGUA (A. PESO)		KILOGRAMO	625.00	480.00	450.00	520.00	620.00	620.00	390.00	160.00	160.00	825.00	825.00	520.00	5,820.00
2.5	WATERILLO (A. PESO)		KILOGRAMO	200.00	220.00	250.00	290.00	320.00	310.00	190.00	150.00	190.00	260.00	260.00	560.00	2,910.00
2.6	FRAMBUESA		KILOGRAMO	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	11.00
2.7	MANIZADA DE AGUA (A. PESO)		KILOGRAMO	10.00	12.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	4.00	4.00	11.00	10.00	10.00	111.00
2.8	MANIZADA DE AGUA (A. PESO)		KILOGRAMO	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
2.9	MANIZADA DE AGUA (A. PESO)		KILOGRAMO	1,400.00	1,050.00	1,050.00	1,450.00	1,450.00	1,450.00	990.00	650.00	650.00	900.00	1,400.00	1,450.00	13,635.00
2.10	MANIZADA DE AGUA (A. PESO)		KILOGRAMO	200.00	700.00	1,050.00	310.00	540.00	490.00	520.00	330.00	300.00	300.00	300.00	240.00	6,025.00
2.11	MANIZADA DE AGUA (A. PESO)		KILOGRAMO	1,450.00	1,200.00	1,200.00	1,950.00	1,950.00	1,950.00	1,020.00	600.00	600.00	900.00	1,450.00	1,450.00	15,300.00
2.12	MANIZADA DE AGUA (A. PESO)		KILOGRAMO	0.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	300.00
2.13	MANIZADA DE AGUA (A. PESO)		KILOGRAMO	1,000.00	1,900.00	2,220.00	950.00	1,710.00	1,890.00	920.00	470.00	400.00	400.00	1,900.00	3,600.00	17,270.00
2.14	MANIZADA DE AGUA (A. PESO)		KILOGRAMO	100.00	450.00	1,550.00	820.00	840.00	940.00	750.00	330.00	300.00	250.00	720.00	1,040.00	10,065.00
2.15	MANIZADA DE AGUA (A. PESO)		KILOGRAMO	100.00	450.00	300.00	410.00	480.00	480.00	320.00	420.00	420.00	250.00	840.00	540.00	5,115.00
2.16	MANIZADA DE AGUA (A. PESO)		KILOGRAMO	6.00	13.00	4.00	4.00	7.00	7.00	7.00	4.00	4.00	8.00	8.00	4.00	71.00

*Nota: Las cantidades solicitadas podrían variar según la necesidad de Centro Vacacional Huampani.

Una vez notificada la orden de compra y/o cronograma el proveedor deberá atender en un plazo no mayor de DOS (02) días calendario.

Las cantidades son referenciales, debido que variarán de acuerdo a la necesidad de la entidad.

Se estima que el plazo de inicio de la ejecución, será a partir del mes de inicio del mes de junio -2025.





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

**5.3. REQUISITOS SEGÚN LEYES, REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS
Y/O SANITARIAS, REGLAMENTOS Y DEMÁS NORMAS VIGENTES**

- ✓ Codex Alimentarius.
- ✓ Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- ✓ Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- ✓ Decreto Supremo N° 034 – 2008 – AG que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- ✓ Decreto Supremo N° 007 – 1998 – SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- ✓ Decreto Supremo N° 038-2014-SA, que modifica el Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- ✓ Resolución Ministerial N° 591 – 2008/MINSA, que aprueba la Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- ✓ Resolución Ministerial N° 461 – 2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
- ✓ Resolución Ministerial N° 1020 – 2010/MINSA, Norma sanitaria para la fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería.
- ✓ Resolución Ministerial N° 449 – 2006 – MINSA, Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.
- ✓ Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines".
- ✓ Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA, "Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva
- ✓ Normas Técnicas Peruanas de los alimentos objeto del proceso y sus modificatorias.
- ✓ Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.
- ✓ Ley N° 29783 – Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.

5.4. IMPACTO AMBIENTAL

No aplica.

5.5. CONDICIONES DE OPERACIÓN

- ✓ Se realizará una evaluación sensorial y en algunos momentos físico químicos de todos los productos que ingresen al almacén, el cual estará a cargo del personal designado por la Subgerencia de Alimentos y Bebidas, para ello se confrontará los productos con su especificación técnica correspondiente, dentro del horario establecido (lunes a viernes de 09:00 a 15:00 horas y sábado de 9:00 a 12:00 horas), según Orden de Compra.
- ✓ Si la evaluación sensorial resulta "CONFORME" procederá su internamiento para su consumo, si dicha evaluación resultara "NO CONFORME", el proveedor deberá retirar todo el lote observado, para ser canjeado por otro en el término de la distancia, según las necesidades del servicio, el cual nuevamente será examinado para otorgar su conformidad.
- ✓ En caso de que el producto durante su periodo de almacenamiento muestre alguna alteración de sus características, el Centro Vacacional Huampani tiene la potestad de enviar a realizar un control de calidad físico – químico y/o microbiológico a cualquiera de los laboratorios acreditados por el INACAL. El costo del presente examen correrá por cuenta del proveedor.



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

- ✓ En etapas de estacionalidad, cambio climático y/o desastres naturales que impidan el abastecimiento del producto adjudicado, el postor está obligado a presentar una carta a la Unidad de Logística con alternativas a ofrecer, la cual deberá ser aprobada por la Subgerencia de Alimentos y Bebidas teniendo en cuenta costos y calidad.
- ✓ El contratista brindará las facilidades necesarias a una comisión designada por la Gerencia General del Centro Vacacional Huampani, para realizar visitas inopinadas a las instalaciones de la empresa, las veces que ésta requiera durante la vigencia del contrato del presente proceso de selección; pudiendo ser de manera quincenal o mensual.
- ✓ Los productos entregados por el proveedor estarán sujetos a compromiso de cambio, si estos sufrieran alteración de sus características físicas o deterioro de sus envases. De ser el caso, el Centro Vacacional Huampani notificará al contratista a fin de que se realice el cambio correspondiente.
- ✓ La recepción conforme, no limita el derecho a reclamo posterior del Centro Vacacional Huampani por defectos o vicios ocultos, inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables durante la recepción de los productos.
- ✓ El proveedor deberá facilitar, en calidad préstamo las jabas de plástico adecuado y limpias para la recepción de sus insumos durante el periodo que duré la ejecución del contrato.
- ✓ La entidad exigirá al proveedor que, durante la ejecución contractual y de manera obligatoria al menos en una oportunidad y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" o un certificado de Inspección con "Valor Oficial" que confirme que el bien entregado, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en las CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO de la ficha técnica emitida por la empresa que lo procesa o industrializa, más no por la empresa que lo comercializa.. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismos de Inspección acreditado por el INACAL. En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al INACAL y cuya copia de respuesta será emitida a la Entidad, el contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en las CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO DE LA FICHA TÉCNICA" de la ficha técnica. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismos de Inspección acreditado por el INACAL. Los costos que demande esta certificación deberán ser asumidos por el contratista.
- ✓ En el caso de frutas y verduras, el proveedor deberá entregar un certificado de calidad donde se indique que se cumple con las características físico químicas y organolépticas para todos los productos entregados en la fecha, en un mismo certificado puede ir el listado de todos los productos por fecha y orden de compra entregada.

5.6. EMBALAJE, ROTULACIÓN O ETIQUETADO

Detallado en el numeral 5.2 Características Técnicas.

**5.7. SISTEMA DE CONTRATACION
PRECIOS UNITARIOS**

5.8. TRANSPORTE

- ✓ Los productos serán transportados en vehículos cerrados en perfectas condiciones e higiene. El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo. Si es que la entrega no cumple con dicha condición los productos serán devueltos. De la misma manera los productos serán transportados y recibidos en envases de plásticos limpios e higienizados.
- ✓ En el caso de productos perecederos que necesiten mantenerse en refrigeración serán transportados en vehículos frigoríficos en perfectas condiciones e higiene cuidado la calidad del producto alimenticio.

34



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

- ✓ El contratista tendrá en cuenta que al momento de traer la mercadería deberá contar con un vehículo adecuado para el transporte, teniendo como medidas referenciales las del puente de ingreso a la entidad, 2.80 metros de ancho y 3.00 metros de alto, a esto le añadimos la luz del puente que es de 66.00 metros de largo.
- ✓ El personal debe contar con la indumentaria adecuada para entregar dichos productos en el almacén, así como: Botas de seguridad blancos, guantes adecuados para la actividad, uniforme blanco, toca, mascarilla y casco.
- ✓ El personal encargado de la entrega del producto cárnico, solo ingresará si cuenta con el CARNET DE SANIDAD VIGENTE, y en el caso de no contar o estar fuera de fecha de evidencia, será evidenciado.

5.9. SEGUROS

No aplica.

5.10. GARANTÍA COMERCIAL

La Garantía Comercial del contratista adjudicado, corresponderá a la vida útil del producto. El Contratista tendrá el compromiso de reponer los bienes adquiridos por deterioro acelerado de la vida útil o ante cualquier defecto detectado en el uso de los bienes dentro de un plazo no mayor a DOS (02) días calendarios, una vez notificada la ocurrencia.

5.11. DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS

No aplica.

5.12. PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL

5.12.1. MANTENIMIENTO PREVENTIVO

No aplica.

5.12.2. SOPORTE TÉCNICO

No aplica.

5.13. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

5.13.1. LUGAR

La recepción se efectuará en el Almacén Central del Centro Vacacional Huampani, sito en la Carretera Central Km 24.5 (alt. Mdo. Chacacayo) Distrito de Lurigancho, Departamento de Lima, de lunes a viernes de 09:00am a 1:00pm y 2:00pm a 4:00pm y los sábado de 9:00 am a 12:00 pm, según Orden de Compra.

El Centro Vacacional de Huampani, no está obligado a recibir los productos fuera de los días, lugar y horario de entrega señalados.

5.13.2. PLAZO

Las cantidades establecidas en el cronograma son estimadas y la atención está sujeta a la necesidad de la entidad.

Plazo: El plazo de vigencia contractual será por un periodo estimado de DOCE (12) meses, contados a partir del día siguiente de suscrito el contrato y/o hasta agotamiento del monto adjudicado del contrato.

35



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

Por entrega: A partir de suscrito el contrato o notificada la orden de compra, el proveedor deberá atender según el cronograma de acuerdo a la necesidad de la Entidad, en un plazo no mayor a Dos (02) días calendarios, contados a partir del día siguiente de la notificación recibida, a través del correo electrónico, el cual será notificado por la Unidad de Logística - ejecución contractual.

6. REQUISITOS Y RECURSOS DEL PROVEEDOR

6.1. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

Persona natural y/o jurídica dedicada al rubro y no tener impedimento de contratar con el estado.

6.2. RECURSOS A SER PROVISTOS PARA EL PROVEEDOR

El personal que transportará y entregará el bien:

- ✓ Deberá contar con carnet de sanidad vigente y disponible a la vista del personal del área de control de calidad de la Entidad.
- ✓ Deberá contar con ropa de trabajo exclusiva para su labor característica de la empresa (no short, ni sandalias), asimismo esta deberá mantenerse en buen estado de conservación e higiene, además, deberá llevar zapatos de seguridad, casco de seguridad y guantes al momento de la entrega del bien.
- ✓ Deberá mantener su higiene personal (cabello corto o sujetado cubierto por una toca o gorro, sin bigote ni barba, uñas cortas y limpias), sin alhajas ni accesorios que pongan en riesgo la calidad e inocuidad del bien.
- ✓ Deberá contar con capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o Almacenamiento de alimentos, con una antigüedad no mayor a 1 año. Las copias de los certificados serán entregadas a la Unidad de Logística, como máximo a los 30 días calendarios después de la firma del contrato. Además, en caso de contar con personal nuevo, la empresa está en la obligación de brindar la capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación y/o Almacenamiento y hacer entrega de la copia del certificado a la Entidad, antes de que dicho personal ingrese al Centro Vacacional de Huampaní.

7. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

7.1. OTRAS OBLIGACIONES

7.1.1. OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

No aplica.

7.1.2. OTRAS OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

No aplica.

7.2. ADELANTOS

No aplica.

7.3. SUBCONTRATACIÓN

No aplica.





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

7.4. CONFIDENCIALIDAD

EL CONTRATISTA se compromete y se obliga a no difundir a terceros la información obtenida, bajo responsabilidad de las acciones legales pertinentes por parte de LA ENTIDAD, en caso suceda lo contrario. El proveedor mantendrá en forma reservada toda información suministrada o a la que tenga acceso de LA ENTIDAD.

7.5. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

LA ENTIDAD se reserva las medidas de control que pueda ejercer durante la ejecución contractual.

7.6. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

7.6.1. ÁREA QUE RECEPCIONARÁ Y BRINDARÁ LA CONFORMIDAD

Área que recepcionará el bien: Estará a cargo del Almacén Central de la Unidad de Logística.

Área que brindará la conformidad: Estará a cargo de la Subgerencia de Alimentos y Bebidas

7.6.2. PRUEBAS O ENSAYOS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

Estará a cargo de la Subgerencia de Alimentos y Bebidas, quien será la responsable de la supervisión técnica de la entrega de los bienes.

7.6.3. PRUEBAS DE PUESTA EN FUNCIONAMIENTO PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

No aplica.

7.7. FORMA DE PAGO

El pago se realiza de conformidad con lo establecido en el artículo 67 de la Ley de Contrataciones Pública.

La entidad contratante paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez días hábiles siguientes de otorgada la conformidad por parte del área usuaria, y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles.

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

7.8. FÓRMULA DE REAJUSTE

No aplica.

7.9. PENALIDADES APLICABLES

7.9.1 Penalidad por mora:

Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD CONTRATANTE le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea imputable. Esta penalidad es deducida de los pagos a cuenta y/o del pago final, de conformidad con el artículo 120 del Reglamento de la Ley 32069 Ley General de Contrataciones Pública.

La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo con la siguiente formula:



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

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

Donde F tiene los siguientes valores:

- ✓ Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes, servicios en general y consultorías: F=0.40.
- ✓ Para plazos mayores a sesenta (60) días: para bienes, servicios en general y consultorías: F=0.25.
- ✓ En caso de cubrir el monto máximo de la penalidad, se podrá resolver el contrato por incumplimiento.

7.9.2 Otras Penalidades

a) Los mismos que se detalla a continuación:

PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
a) No cumplir con reemplazar el lote, que como resultado de la garantía comercial (ver consideraciones del numeral 5.10), en el plazo máximo de dos (02) días calendarios siguientes a la comunicación de la entidad	10% de 1UIT, por cada ocurrencia	El responsable de la Sub Gerencia de Alimentos y Bebidas, procederá a realizar un informe técnico sustentado indicando las observaciones; las mismas que serán presentadas a la Unidad de Logística, para la ejecución correspondiente.
b) Presentación incorrecta del personal operario a la hora de entregar los bienes (falta de higiene personal, uniforme incompleto, deteriorado y/o sucio).	5% de 1 UIT por cada ocurrencia	
c) Los envases de plástico y/o el vehículo de transporte no se encuentran en óptimas condiciones de conservación e higiene.	5% de una (01) UIT por cada ocurrencia.	
d) El personal que transporta y entrega el bien no cuenta con carnet de sanidad o éste no se encuentra vigente y disponible a la vista del personal del área de control de calidad de la Entidad.	5% de 1 UIT por cada ocurrencia.	
e) Entregar la mercadería fuera de la hora establecida en el numeral 5.13.1 de las especificaciones técnicas.	5% de 1 UIT por cada ocurrencia.	
f) Incumplimiento de las especificaciones técnicas descritas en el presente documento	5% de 1 UIT por cada ocurrencia.	
g) El personal que transporta y entrega el bien no cuenta con capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación y/o Almacenamiento, con una antigüedad no mayor a 1 año	5% de 1 UIT por cada ocurrencia.	





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

- b) El proveedor deberá cumplir la Ley 29783, DS-005-2012-TR, Normas sectoriales de la materia y el REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI aprobado por RESOLUCIÓN DE DIRECTORIO N° 055-2022-CVH-PD el cual lo puede descargar de portal de transparencia de la entidad en el siguiente link: <https://www.gob.pe/institucion/huampani/normas-legales/5609054-055-2022-cvh-pd> y en caso de incumplimiento se aplicará

OTRAS PENALIDADES			
N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
1	Cualquier acto de imprudencia o negligencia que cause la muerte o lesión a un trabajador de la empresa contratante o terceros.	5 % de una UIT por ocurrencia.	El responsable de la Sub Gerencia de Gestión Integral de Seguridad y Riesgo y/o área usuaria, procederá a realizar un informe técnico sustentado indicando las observaciones; las mismas que serán presentadas a la Unidad Orgánica responsable de la adquisición del bien para su ejecución correspondiente.
2	No tener y/o contar oportunamente con sus Equipos de Protección Personal adecuado o uso de un Equipos de Protección Personal defectuoso para la entrega de los materiales en el almacén.	5 % de una UIT por ocurrencia.	
3	Que cualquier vehículo que ingrese y/o intente ingresar a la entidad no cuente con los documentos de Ley tales como SOAT, TARJETA DE PROPIEDAD, LICENCIA DE CONDUCIR Y REVISIÓN TÉCNICA DE CORRESPONDER.	5 % de una UIT por ocurrencia.	
4.	No contar con Seguro Complementario de Trabajo de Alto de Riesgo (SCTR), Salud y Pensión, y/o cualquier de las dos tramas.	5 % de una UIT por ocurrencia.	
5.	No cumplir las condiciones de seguridad descritas en el numeral 8, (De corresponder)	5 % de una UIT por ocurrencia.	

una penalidad de acuerdo al siguiente cuadro:





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

7.10 RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del bien ofertado por un plazo de la vida útil del bien, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

7.11 CLÁUSULA DE ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO

A la suscripción de este contrato, EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, a los evaluadores del proceso de contratación o cualquier servidor de la entidad contratante.

Asimismo, EL CONTRATISTA se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente.

Aunado a ello, EL CONTRATISTA se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación y/o cualquier servidor de la entidad contratante, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito. En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.

Adicionalmente, EL CONTRATISTA se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con LA ENTIDAD CONTRATANTE.

Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier persona vinculada a la persona jurídica que representa; comprometiéndose a informarles sobre los alcances de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato.

Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, otorga a LA ENTIDAD CONTRATANTE el derecho de resolver total o parcialmente el contrato. Cuando lo anterior se produzca por parte de un proveedor adjudicatario de los catálogos electrónicos de Acuerdo Marco, el incumplimiento de la presente cláusula conllevará que sea excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar.

7.12 GESTION DE RIESGO

LAS PARTES realizan la gestión de riesgos de acuerdo con lo establecido en el presente contrato y los documentos que lo conforman, a fin de tomar decisiones informadas, aprovechando el impacto de riesgos positivos y disminuyendo la probabilidad de los riesgos negativos y su impacto durante la ejecución contractual, considerando la finalidad pública de la contratación.

7.13 CLÁUSULA DE GARANTÍA

De conformidad con el literal a) del artículo 139 del Reglamento de la Ley de Contrataciones Públicas



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

7.14 SOLUCIÓN DE CONTROVERSID

Todos los conflictos que se deriven de la ejecución e interpretación de la presente contratación, son resueltos mediante trato directo, conciliación y/o acción judicial.

7.15 RESOLUCIÓN DE CONTRATO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato de conformidad con el numeral 68.1 del artículo 68 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

De encontrarse en alguno de los supuestos de resolución de contrato. LAS PARTES proceden de acuerdo a lo establecido en el artículo 122 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N°009-2025-EF.

II. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

2.1. HABILITACIÓN

Habilitación	<u>Requisito:</u> <ul style="list-style-type: none">Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria-SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.Licencia de Funcionamiento del Local.Certificado de Fumigación de su local vigente.
	<u>Acreditación:</u> <ul style="list-style-type: none">Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria-SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.Copia de la Licencia de Funcionamiento.Copia de Certificado de Fumigación de su local vigente.

NOTA Los requerimientos señalados en las Especificaciones Técnicas se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del bien correspondiente al contratado.

2.2. CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL

No aplica.

2.3 EXPERIENCIA DEL POSTOR

Aspecto	Detalle de la Experiencia del Postor
	<u>Requisitos:</u> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 790,000.00 (SETECIENTOS NOVENTA MIL CON 00/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria ítem paquete 1. El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 380,000.00 (TRESCIENTOS OCHENTA MIL CON 00/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria ítem paquete 2, por la venta de bienes durante los Diez</p>



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

Rubro(s) de experiencia del postor	<p>(10) 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/ 99,000.00 (NOVENTA Y NUEVE MIL CON 00/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria ítem paquete 1. El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 48,665.67 (CUARENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS SESENTA Y CINCO CON 67/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria ítem paquete 2, durante los Diez (10) 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:</p> <p>ÍTEM PAQUETE 1: verduras, hortaliza fresca en general</p> <p>ÍTEM PAQUETE 2: frutas frescas en general</p> <p><u>Acreditación:</u> 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 constancia de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹¹, correspondientes a un máximo de veinte 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 primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 12 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 diez 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>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso de 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</p>
---	--

¹¹ 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 fehacencia en relación a que se encuentra cancelado. Es válido el sello colocado por el cliente del postor (sea utilizando el término "cancelado" o "pagado").



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

	<p>consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 15.</p> <p>Las personas jurídicas resultantes de un proceso de reorganización societaria no pueden acreditar como experiencia del postor en la especialidad que le hubiesen transmitido como parte de dicha reorganización las personas jurídicas sancionadas con inhabilitación vigente o definitiva.</p> <p>Quando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 12 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>Advertencia <i>En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que ejecutan conjuntamente el objeto del contrato.</i></p>
--	--



CENTRO VACACIONAL HUAMPANI

LICITACION PUBLICA 01-2025-CS/CVH – ADQUISICION DE VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS PARA LA PROGRAMACION DE INSUMOS, PREPARACION DE ALIMENTACION Y SERVICIOS DE ATENCION PARA LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI

CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI		MATRIZ DE GESTION DE RIESGO EN CONTRATACION DE BIENES										PERIODO (LVI)
ENTIDAD: CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI		NOMBRE DEL REQUERIMIENTO: Adquisición de Verduras, Hortalizas y Frutas para Programación de Alimentos y Servicios de Atención para los Clientes del Centro Vacacional Huampani		RISGO: 25546642		RISGO: 25546642		RISGO: 25546642		RISGO: 25546642		PERIODO (LVI)
NOMBRE DEL REQUERIMIENTO: Adquisición de Verduras, Hortalizas y Frutas para Programación de Alimentos y Servicios de Atención para los Clientes del Centro Vacacional Huampani		RISGO: 25546642		RISGO: 25546642		RISGO: 25546642		RISGO: 25546642		RISGO: 25546642		PERIODO (LVI)
Nº	Clase	Descripción	Forma de Contratación	Forma de Contratación	Forma de Contratación	Forma de Contratación	Forma de Contratación	Forma de Contratación	Forma de Contratación	Forma de Contratación	Forma de Contratación	Forma de Contratación
1	Verduras	Verduras	Forma de Contratación	Forma de Contratación	Forma de Contratación	Forma de Contratación	Forma de Contratación	Forma de Contratación	Forma de Contratación	Forma de Contratación	Forma de Contratación	Forma de Contratación
2	Verduras	Verduras	Forma de Contratación	Forma de Contratación	Forma de Contratación	Forma de Contratación	Forma de Contratación	Forma de Contratación	Forma de Contratación	Forma de Contratación	Forma de Contratación	Forma de Contratación
3	Verduras	Verduras	Forma de Contratación	Forma de Contratación	Forma de Contratación	Forma de Contratación	Forma de Contratación	Forma de Contratación	Forma de Contratación	Forma de Contratación	Forma de Contratación	Forma de Contratación
4	Verduras	Verduras	Forma de Contratación	Forma de Contratación	Forma de Contratación	Forma de Contratación	Forma de Contratación	Forma de Contratación	Forma de Contratación	Forma de Contratación	Forma de Contratación	Forma de Contratación

3.4 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

3.5.1 REQUISITOS DE CALIFICACIÓN OBLIGATORIOS

Requisito:

- Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria-SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
- Licencia de Funcionamiento del Local.
- Certificado de Fumigación de su local vigente.

Acreditación:

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria-SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
- Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.
- Copia de la Licencia de Funcionamiento.
- Copia de Certificado de Fumigación de su local vigente.

Advertencia

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.

A. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/790,000.00 (SETECIENTOS NOVENTA MIL CON 00/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria ítem paquete 1. El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 380,000.00 (TRESCIENTOS OCHENTA MIL CON 00/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria ítem paquete 2, por la venta de bienes durante los Diez (10) 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 postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 99,000.00 (NOVENTA Y NUEVE MIL CON 00/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria ítem paquete 1. El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 48,665.67 (CUARENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS SESENTA Y CINCO CON 67/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria ítem paquete 2, durante los Diez (10) 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.

Se consideran bienes similares a los siguientes:

ITEM PAQUETE 1: VERDURAS, HORTALIZA FRESCA EN GENERAL

ITEM PAQUETE 2: FRUTAS FRESCAS EN GENERAL

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con constancia de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago⁷, o comprobante de retención electrónico emitido por SUNAT por la retención del IGV, correspondientes a un máximo de veinte contrataciones. En caso el postor sustente su experiencia en la especialidad mediante contrataciones realizadas con privados⁸, para acreditarla debe presentar de forma obligatoria lo indicado en el numeral (ii) del presente párrafo; no es posible que acredite su experiencia únicamente con la presentación de contratos u órdenes de compra con conformidad o constancia de prestación.

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 primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 11** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los diez 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.

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

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 14**.

⁷ 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. Es válido el sello colocado por el cliente del postor (sea utilizando el término "cancelado" o "pagado").

⁸ Se entiende "privados" como aquellos que no son entidades contratantes.

Las personas jurídicas resultantes de un proceso de reorganización societaria no pueden acreditar como experiencia del postor en la especialidad aquella que le hubieran transmitido como parte de dicha reorganización las personas jurídicas sancionadas con inhabilitación vigente o definitiva.

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

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 11** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

Advertencia

En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que ejecutan conjuntamente el objeto del contrato.

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

Los factores de evaluación son determinados por los evaluadores. La evaluación se realiza sobre la base de cien puntos.

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

2.1. FACTOR DE EVALUACIÓN OBLIGATORIO

A. OFERTA ECONÓMICA

FACTOR DE EVALUACIÓN ECONÓMICO	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).</p>	<p style="text-align: center;">40 puntos</p> <p>La evaluación consistirá en otorgar el mayor puntaje a la oferta del menor monto y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos montos ofertados, según la siguiente fórmula:</p> $Po = \frac{Mb \times Pmax}{Mo}$ <p>Po = Puntaje de la oferta económica a evaluar Mo = Monto de la oferta económica Mb = Monto de la oferta económica más baja Pmax = Puntaje máximo</p>

2.2. FACTORES DE EVALUACIÓN FACULTATIVOS

E. SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará que el postor cuente con una o más prácticas de sostenibilidad ambiental.</p> <p>En caso de consorcios, los integrantes que realizan actividades relacionadas a la sostenibilidad ambiental acreditan alguna de las prácticas, según las obligaciones que asumen en el consorcio que conforman.</p> <p>[PRECISAR LA(S) PRÁCTICA(S) DE SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL SOLICITADA(S)]</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>[PRECISAR LOS DOCUMENTOS QUE ACREDITEN LA PRÁCTICA DE SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL SOLICITADA].</p>	<p style="text-align: center;">5 puntos</p> <p>Acredita una (1) de las prácticas de sostenibilidad ambiental.</p> <p style="text-align: right;">5 puntos</p> <p>No acredita ninguna práctica en sostenibilidad ambiental.</p> <p style="text-align: right;">0 puntos</p>

F. INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará que el postor cuente con certificación del sistema de gestión antisoborno.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Copia simple del certificado que acredita que se ha implementado un sistema de gestión antisoborno acorde con la norma ISO 37001:2016 o con la Norma Técnica Peruana equivalente (NTP-ISO 37001:2017).</p> <p>El certificado debe haber sido emitido por un Organismo de Certificación acreditado para dicho sistema de gestión, ya sea ante el INACAL u otro organismo acreditador que cuente con reconocimiento internacional.⁹</p> <p>El referido certificado debe corresponder a la sede, filial u oficina a cargo de la prestación¹⁰, y estar vigente¹¹ a la fecha de presentación de ofertas.</p> <p>En caso de que el postor se presente en consorcio, cada uno de sus integrantes, debe acreditar que cuenta con la certificación para obtener el puntaje.</p>	<p>5 puntos</p> <p>Presenta Certificado ISO 37001 5 puntos</p> <p>No presenta Certificado ISO 37001 0 puntos</p>

G. GARANTÍA COMERCIAL DEL POSTOR ¹²	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función al tiempo de garantía comercial ofertada, el cual debe superar el tiempo mínimo de garantía exigido en el requerimiento.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante la presentación de declaración jurada del postor.</p>	<p>20 puntos</p> <p>Más de 12 MESES: 20 puntos</p> <p>Más de 04 hasta 12 MESES 15 puntos</p>

⁹ Sea firmante/signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MLA) del International Accreditation Forum-IAF (<http://www.iaf.nu>) o del InterAmerican Accreditation Cooperation-IAAC (<http://www.iaac.org.mx>) o del European co-operation for Accreditation-EA (<http://www.european-accreditation.org/>) o del Pacific Accreditation Cooperation-PAC (<http://www.apec-pac.org/>).

¹⁰ En el certificado debe estar consignada la dirección exacta de la sede, filial u oficina a cargo de la prestación.

¹¹ Se refiere al periodo de vigencia que señala el certificado presentado.

¹² Este factor debe ser establecido teniendo en consideración la vida útil de los bienes a ser adquiridos.

J. MEJORAS A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<u>Evaluación:</u> CONTAR CON LA INOCUIDAD ALIMENTARIA DE LOS PRODUCTOS <u>Acreditación:</u> Se acreditará únicamente mediante la presentación de [CONSIGNAR DECLARACIÓN JURADA O INDICAR DOCUMENTO ESPECÍFICO QUE ACREDITE LAS MEJORAS].	30 puntos Mejora 1: DE 95 a más: 30 puntos Mejora 2: DE 90 AL 94.99 puntos: 20 PUNTOS

CUADRO RESUMEN FACTORES DE EVALUACIÓN

FACTORES DE EVALUACIÓN OBLIGATORIOS	PUNTAJE
A. OFERTA ECONÓMICA	40 puntos
FACTORES DE EVALUACIÓN FACULTATIVOS	PUNTAJE
E. SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL	5 puntos
F. INTEGRIDAD EN LA CONTRATACIÓN PÚBLICA	5 puntos
G. GARANTÍA COMERCIAL DEL POSTOR	20 puntos
J. MEJORAS A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	30 puntos
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹³

¹³ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Advertencia

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

Conste por el presente documento, la contratación de **[CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA]**, que celebra de una parte **[CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA ENTIDAD CONTRATANTE]**, en adelante LA ENTIDAD CONTRATANTE, 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 [.....], los evaluadores adjudicaron la buena pro de la LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° **[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN]** para la contratación de **[CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA]**, a **[INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO]**, cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹⁴

LA ENTIDAD CONTRATANTE se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en **[INDICAR MONEDA]**, en **[INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA, SEGÚN CORRESPONDA]**, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

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 del día siguiente de recibido el bien, 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 veinte (20) días, bajo responsabilidad de dicho servidor.

¹⁴ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE, 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 67 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

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 DESDE EL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO O DESDE LA NOTIFICACIÓN DE LA ORDEN DE COMPRA O DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO. EN CASO DE SISTEMA DE ENTREGA DE LLAVE EN MANO O LLAVE EN MANO CON MANTENIMIENTO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN, PUESTA EN FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO, 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, incluyendo las modificaciones contractuales y adendas aprobadas por la entidad contratante, de ser el caso.

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 CONTRATANTE, por los conceptos, montos y vigencias siguientes:

Garantía de fiel cumplimiento del contrato: Por la suma de **[CONSIGNAR EL MONTO]**, a través de la **[INDICAR EL MECANISMO DE GARANTÍA PRESENTADA: CONTRATO DE SEGURO/CARTA FIANZA FINANCIERA/RETENCIÓN DE PAGO/DECLARACIÓN JURADA DE CONSTITUCIÓN DE FIDEICOMISO]** N° **[INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE]**, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la conformidad de la prestación. El monto señalado es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

LA ENTIDAD CONTRATANTE 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 artículo 118 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 144 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas. 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 PLAZO MÁXIMO DE SIETE (7) DÍAS O DE VEINTE (20) DÍAS, ESTO ÚLTIMO EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN]** días computados desde el día siguiente de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD CONTRATANTE las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar el cual no debe ser

mayor al 30% del plazo del entregable¹⁵ correspondiente, dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD CONTRATANTE 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 sin considerar los días en los que pudiera incurrir la entidad contratante para efectuar las revisiones y notificar las observaciones correspondientes.

Este procedimiento no resulta aplicable cuando los bienes manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD CONTRATANTE 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: GESTIÓN DE RIESGOS

LAS PARTES realizan la gestión de riesgos de acuerdo con lo establecido en el presente contrato y los documentos que lo conforman, a fin de tomar decisiones informadas, aprovechando el impacto de riesgos positivos y disminuyendo la probabilidad de los riesgos negativos y su impacto durante la ejecución contractual, considerando la finalidad pública de la contratación.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de la prestación por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos, conforme a lo dispuesto por los artículos 69 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 144 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 CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

$$F = 0.40$$

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 CONTRATANTE no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme al numeral 120.4 del artículo 120 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

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

Cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la aplicación de la penalidad por mora y otras penalidades, de ser el caso, LA ENTIDAD CONTRATANTE puede resolver el contrato por

¹⁵ En caso de que el plazo obtenido como resultado de la aplicación del porcentaje sea una cifra decimal, corresponde que la entidad contratante efectúe el redondeo a favor del contratista, computándose como un día completo adicional en dicho supuesto.

incumplimiento.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 68.1 del artículo 68 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

De encontrarse en alguno de los supuestos de resolución del contrato, LAS PARTES proceden de acuerdo a lo establecido en el artículo 122 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

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 Y ANTISOBORNO

A la suscripción de este contrato, EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, a los evaluadores del proceso de contratación o cualquier servidor de la entidad contratante.

Asimismo, EL CONTRATISTA se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente.

Aunado a ello, EL CONTRATISTA se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación¹⁶ y/o cualquier servidor de la entidad contratante, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito. En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.

Adicionalmente, EL CONTRATISTA se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con LA ENTIDAD CONTRATANTE.

Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier persona vinculada a la persona jurídica que representa; comprometiéndose a informarles sobre los alcances de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato.

Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, otorga a LA ENTIDAD CONTRATANTE el derecho de resolver total o parcialmente el contrato¹⁷. Cuando lo anterior se produzca por parte de un proveedor adjudicatario de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, el incumplimiento de la presente cláusula conllevará que sea excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco¹⁸. En ningún caso,

¹⁶ Artículo 9 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

¹⁷ Literal d) del Numeral 68.1 del Artículo 68 de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

¹⁸ Literal d) del artículo 274 del Reglamento de la Ley N°32069, Ley General de Contrataciones Públicas

dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar¹⁹.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

El marco legal comprende la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF, las directivas que emita la Dirección General de Abastecimiento del Ministerio de Economía y Finanzas, así como el OECE y demás normativa especial que resulte aplicable.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS²⁰

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante **[CONSIGNAR EL MECANISMO DE SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS]**, 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 N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, y su Reglamento.

El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 84.9 del artículo 84 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: CONVENIO ARBITRAL

Las partes acuerdan que todo litigio y controversia resultante de este contrato o relativo a éste, se resolverá mediante arbitraje de acuerdo con los artículos 332 y 333 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF. El arbitraje es organizado y administrado por **[CONSIGNAR LA INSTITUCIÓN ARBITRAL, CORTE ARBITRAL CONSTITUÍDA EN OTRO PAÍS O UN FORO DE REPUTACIÓN RECONOCIDA INTERNACIONALMENTE, SEGÚN CORRESPONDA]** de conformidad con sus reglamentos y estatutos vigentes, a los cuales las partes se someten libremente y considerando **[INDICAR LAS ESTIPULACIONES ADICIONALES QUE LAS PARTES HAYAN ACORDADO SEGÚN EL NUMERAL 332.3 DEL ARTÍCULO 332 DEL REGLAMENTO DE LA LEY N° 32069, LEY GENERAL DE CONTRATACIONES PÚBLICAS, APROBADO POR DECRETO SUPREMO N° 009-2025-EF]**.

Advertencia

La Institución Arbitral es elegida por el postor ganador de la buena pro de la lista de instituciones arbitrales que haya propuesto la entidad contratante en las bases del procedimiento de selección. Para dicho efecto, al remitir los documentos para la suscripción del contrato, el postor ganador de la buena pro comunica la Institución Arbitral elegida de la referida lista, caso contrario, acuerda con la entidad contratante una Institución Arbitral distinta. En caso de falta de acuerdo, la Institución Arbitral es elegida de la mencionada lista por la entidad contratante de manera definitiva.

Las partes pueden establecer estipulaciones adicionales o modificatorias del convenio arbitral, en la medida que no contravengan las disposiciones de la normativa de contrataciones públicas y/o las disposiciones especiales contenidas en la normativa general de arbitraje.

El arbitraje es resuelto por árbitro único o por un tribunal arbitral conformado por tres árbitros, según el acuerdo de las partes, conforme a lo dispuesto en numeral 84.2 del artículo 84 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas. En caso de duda o falta de acuerdo, el arbitraje es resuelto por árbitro único, a no ser que la complejidad o cuantía de las controversias justifique la conformación de un tribunal

¹⁹ Numeral 122.6 del artículo 122 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

²⁰ De acuerdo con el numeral 84.1 del artículo 84 de la Ley General de Contrataciones Públicas, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc solo cuando el monto de la controversia no supere las diez UIT.

arbitral, lo cual es determinado por las partes o conforme al Reglamento de la institución arbitral competente.
En el caso de los arbitrajes ad hoc, la controversia es resuelta por arbitro único.

CLÁUSULA VIGÉSIMA: 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 PRIMERA: NOTIFICACIONES DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen vía notarial conforme la Décimo Tercera Disposición Complementaria Transitoria del Reglamento:

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

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 días calendario.

El CONTRATISTA señala el siguiente correo electrónico para efectos de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato, que no se realicen a través del SEACE de la Pladipoc:

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

La variación del correo electrónico aquí declarado debe ser comunicada a la entidad contratante, formalmente y por escrito, con una anticipación no menor de cinco 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 CONTRATANTE”

“EL CONTRATISTA”

Advertencia

La entidad contratante suscribe el contrato mediante firma digital, en caso de que el postor adjudicado con la buena pro cuente con certificado digital emitido por una entidad de certificación, de acuerdo con la normativa de la materia. Excepcionalmente, la entidad contratante con el debido sustento puede proceder a la firma del contrato mediante medios manuales, de acuerdo con el numeral 87.3 del artículo 87 del Reglamento.



ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

EVALUADORES**LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025-CVH**

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 ²¹	SI ()	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 negociación regulado en el artículo 132 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.
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 91 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra, de ser el caso.

Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción del correo electrónico, en el plazo máximo de dos días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal, según corresponda

Advertencia

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

²¹ Esta información será verificada por la entidad contratante 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, según lo señalado en el artículo 114, del Reglamento.

Advertencia

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR EN CONSORCIO

Señores

EVALUADORES

LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025-CVH

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 ²²	SI () NO ()
Correo electrónico:	

Datos del consorciado 2	
Nombre, Denominación o Razón Social:	
Domicilio Legal:	
RUC:	Teléfono(s) :
MYPE ²³	SI () NO ()
Correo electrónico:	

Datos del consorciado 3	
Nombre, Denominación o Razón Social:	
Domicilio Legal:	
RUC:	Teléfono(s) :
MYPE ²⁴	SI () NO ()
Correo electrónico:	

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico común del consorcio:

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

²² Esta información será verificada por la entidad contratante 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, según lo señalado en el artículo 114, del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

²³ Ibidem

²⁴ Ibidem

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de negociación regulado en el artículo 132 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.
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 91 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra, de ser el caso.

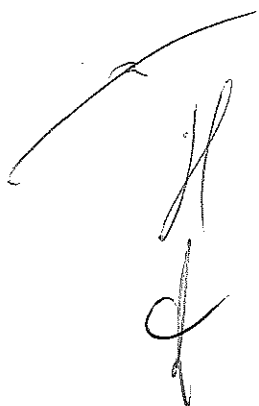
Asimismo, me comprometo a remitir la confirmación de recepción del correo electrónico, en el plazo máximo de dos días hábiles de recibida la comunicación.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, nombres y apellidos del representante
común del consorcio**

Advertencia

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



ANEXO N° 2

PACTO DE INTEGRIDAD²⁵

Señores

EVALUADORES

LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025-CVH

Presente.-

El que 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]**, en su calidad de proveedor en el ámbito de aplicación de la normativa de contratación pública, **suscribo el presente Pacto de Integridad** bajo los siguientes términos y condiciones:

PRIMERO: Declaro, bajo juramento:

1. Que conozco los impedimentos para ser participante, postor, contratista o subcontratista, establecidos en el artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.
2. Que los recursos que componen mi patrimonio o el patrimonio de la persona jurídica a la que represento no provienen de lavado de activos, narcotráfico, minería ilegal, financiamiento del terrorismo, y/o de cualquier actividad ilícita.
3. Que conozco la obligación de denunciar cualquier acto de corrupción cometido por los actores del proceso de contratación, así como las medidas de protección que le asisten a los denunciantes²⁶; además de las consecuencias administrativas y legales que de estos se derivan.
4. Que conozco el alcance de la Ley N° 28024, Ley que regula la gestión de intereses en la administración pública y su reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 120-2019-PCM, así como el marco de aplicación de la Ley N° 31564, Ley de prevención y mitigación del conflicto de intereses en el acceso y salida de personal del servicio público, y su reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 082-2023-PCM²⁷.
5. Que conozco el alcance de la cláusula anticorrupción y antisoborno de los contratos suscritos en el marco del proceso de contratación y las consecuencias derivadas de su incumplimiento²⁸.

SEGUNDO: Dentro de ese marco, asumo los siguientes compromisos:

²⁵ De conformidad con el literal b del numeral 69.1 del artículo 69 y el numeral 57 del Anexo I Definiciones del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

²⁶ Decreto Legislativo N° 1327, Decreto Legislativo que establece medidas de protección para el denunciante de actos de corrupción y sanciona las denuncias realizadas de mala fe, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 010-2017-JUS, modificado por Decreto Supremo N° 002-2020-JUS, en concordancia con la Directiva N° 002-2023-PCM-SIP Directiva para la gestión de denuncias y solicitudes de medidas de protección al denunciante de actos de corrupción recibidas a través de la plataforma digital única de denuncias del ciudadano, aprobada por Resolución de Secretaría de Integridad Pública N° 005-2023-PCM-SIP.

²⁷ Reglamento de la Ley N° 31564:

Artículo 24.- Inhabilitación de ex funcionarios, ex servidores públicos, empresas e instituciones privadas

El incumplimiento de los impedimentos señalados en el numeral 4.2 del artículo 4 de la Ley por parte de las personas, las empresas e instituciones privadas involucradas en dicho incumplimiento, es sancionado con la inhabilitación por cinco años para contratar o prestar servicios al Estado, bajo cualquier modalidad, sin perjuicio de las acciones civiles y penales a que hubiera lugar conforme al numeral 7.7 del artículo 7 de la Ley. En caso de ex funcionarios y ex servidores públicos se aplica el procedimiento administrativo disciplinario sujeto a la Ley N° 30057, Ley del Servicio Civil o normas específicas. (...)

²⁸ Conforme a lo establecido en el artículo 68 de la Ley General de Contrataciones Públicas, así como en el artículo 274 numeral d), de su Reglamento:

Artículo 68. Resolución del contrato

68.1. Cualquiera de las partes puede resolver, total o parcialmente, el contrato en los siguientes supuestos:

d) Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción.

Artículo 274. Causales de exclusión de proveedores adjudicatarios de los catálogos electrónicos de acuerdo marco

Un proveedor adjudicatario es excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco, en los siguientes casos:

d) Por incumplimiento de la cláusula anticorrupción y antisoborno.

1. Mantener una conducta proba e íntegra en todas las actividades del proceso de contratación, lo que supone actuar con honestidad y veracidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente, así como respetar la libertad de concurrencia y las condiciones de competencia efectiva en el proceso de contratación y abstenerme de realizar prácticas que la restrinjan o afecten.

[Solo para personas jurídicas] Lo anterior se hace extensivo, para conocimiento, a los socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a la persona jurídica que represento.

2. Abstenerme de ofrecer, dar o prometer regalos, cortesías, invitaciones, donativos u otros beneficios similares, a funcionarios o servidores públicos de la dependencia encargada de las contrataciones, actores del proceso de contratación y personal de la entidad contratante.
3. Denunciar ante las autoridades competentes, de manera oportuna, los actos de corrupción, inconducta funcional, conflicto de intereses u otro de naturaleza similar, respecto de lo cual tuviera conocimiento en el marco del proceso de contratación (<https://denuncias.servicios.gob.pe/>).
4. Facilitar las acciones o mecanismos implementados por la entidad pública responsable del proceso de contratación para fortalecer la transparencia, promover la lucha contra la corrupción y fomentar la rendición de cuentas.

TERCERO: Este pacto de integridad tiene vigencia desde el momento de su suscripción hasta la culminación de la fase de selección²⁹; y, en caso de resultar adjudicado con la buena pro, este mantiene su vigencia hasta la finalización del proceso de contratación.

CUARTO: Para efectos de salvaguardar el contenido del Pacto de Integridad frente a eventuales incumplimientos de los compromisos asumidos, me someto a las acciones de debida diligencia, supervisión, fiscalización posterior, iniciativas de veeduría autorizadas por la entidad contratante u otros que correspondan; así como a las responsabilidades administrativas, civiles y/o penales que se deriven de estos, conforme al marco legal vigente.

En señal de conformidad, suscribo el presente pacto de integridad, a los () días del mes () de 20(), manifestando que la información declarada se sujeta al principio de presunción de veracidad, conforme a lo dispuesto en el artículo IV del Título Preliminar de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General³⁰.

Firma

N° de DNI:

²⁹ **Artículo 92. Culminación de la fase de selección**, del Decreto Supremo N°009-2025-EF:

La fase de selección culmina cuando: a) Se perfecciona el contrato, b) Se cancela el procedimiento de selección, c) Se deja sin efecto el otorgamiento de la buena pro por causa imputable a la entidad contratante, d) No se perfeccione el contrato por los supuestos establecidos en el artículo 91.

³⁰ **1.7 Principio de Presunción de Veracidad.** - En la tramitación del procedimiento administrativo, se presume que los documentos y declaraciones formulados por los administrados en la forma prescrita por esta Ley, responden a la verdad de los hechos que ellos afirman. Esta presunción admite prueba en contrario.

ANEXO N° 3 ³¹

DECLARACIÓN JURADA

Señores
EVALUADORES
LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025-CVH
Presente.-

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

- i. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.
- ii. Conocer las sanciones contenidas en la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF, así como las disposiciones aplicables de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- iii. 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.
- iv. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- v. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- vi. 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

Advertencia

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

³¹ Artículo 69 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

ANEXO N° 4

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

EVALUADORES

LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025-CVH

Presente.-

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

Asimismo, en caso de obtener la buena pro, nos comprometemos a formalizar el contrato de consorcio, de conformidad con lo establecido por los artículos 88 y 89 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF 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 [.....] y nuestro correo electrónico común: [.....], al cual se notificarán todas las comunicaciones dirigidas al Consorcio durante el procedimiento de selección hasta la suscripción del contrato.

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

1. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]** [%]³²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE **[NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]** [%]³³

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

³² Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

³³ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

TOTAL OBLIGACIONES

100%³⁴

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Consortiado 1
Nombres, apellidos y firma del consorciado 1
o de su representante legal
tipo y N° de documento de identidad

.....
Consortiado 2
Nombres, apellidos y firma del consorciado 2
o de su representante legal
tipo y N° de documento de identidad

.....
Consortiado 3
Nombres, apellidos y firma del consorciado 3
o de su Representante Legal
Tipo y N° de Documento de Identidad

³⁴ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

Advertencia

El Anexo N° 5 únicamente es presentado por los postores que, si bien son parientes de los impedidos referidos en el inciso 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, no le son aplicables los impedimentos en razón de parentesco del inciso 2 del citado numeral, debido a que cumplen alguna de las siguientes condiciones: i) Han suscrito un contrato derivado de un procedimiento de selección competitivo o no competitivo o, ii) han ejecutado cuatro contratos menores en el mismo tipo de objeto al que postula. Para el caso de bienes y obras, el pariente debe haber ejecutado los contratos dentro de los dos años previos a la convocatoria del procedimiento de selección, contratación directa o a la adjudicación de un contrato menor.

ANEXO N° 5³⁵**DECLARACIÓN JURADA DE DESAFECTACIÓN DE IMPEDIMENTO**

Señores

EVALUADORES**LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025-CVH**

Presente.-

El que 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 de Sede Registral 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 que tengo los siguientes parientes³⁶, los cuales cuentan con impedimento de carácter personal³⁷ de conformidad con el numeral 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, de acuerdo a lo siguiente:**

[NOMBRE DEL PARIENTE 1] con DNI [...] con CARGO [...] en la ENTIDAD [...] que a la fecha de la presente declaración cuenta con impedimento de carácter personal de Tipo **[CONSIGNAR 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, y 1G, según corresponda]** de conformidad con el inciso 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069 Ley General de Contrataciones Públicas.

[NOMBRE DEL PARIENTE 2] con DNI [...] con cargo [...] en la entidad [...] que a la fecha de la presente declaración cuenta con impedimento de carácter personal de Tipo **[CONSIGNAR 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, y 1G, SEGÚN CORRESPONDA]** de conformidad con el inciso 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069 Ley General de Contrataciones Públicas.

Sin perjuicio de ello, **DECLARO BAJO JURAMENTO** lo siguiente:

Me encuentro exceptuado del impedimento por razón de parentesco, en razón de [INDICAR SUPUESTO: HABER EJECUTADO UN CONTRATO DERIVADO DE UN PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN COMPETITIVO O NO COMPETITIVO / HABER EJECUTADO CUATRO CONTRATOS MENORES EN EL MISMO TIPO DE OBJETO AL QUE POSTULA] dentro de los dos años previos a la convocatoria del procedimiento de selección, contratación directa o a la adjudicación de un contrato menor] conforme al inciso 2 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, lo cual acredito documentalmente para la presentación de

³⁵ Numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

³⁶ Se entiende pariente a aquellos hasta el segundo grado de consanguinidad y segundo de afinidad, lo que incluye al cónyuge, al conviviente, y al progenitor del hijo.

³⁷ Aplicables a autoridades, funcionarios o servidores públicos de acuerdo con lo que señala la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI




LICITACION PUBLICA 01-2025-CS/CVH – ADQUISICION DE VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS PARA LA PROGRAMACION DE INSUMOS, PREPARACION DE ALIMENTACION Y SERVICIOS DE ATENCION PARA LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI

ofertas, de conformidad con el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones del Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

[CONSIGNAR EL DETALLE DE LOS DOCUMENTOS CORRESPONDIENTES]

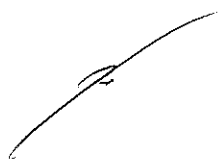
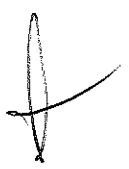

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal, según corresponda

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI

LICITACION PUBLICA 01-2025-CS/CVH – ADQUISICION DE VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS PARA LA
PROGRAMACION DE INSUMOS, PREPARACION DE ALIMENTACION Y SERVICIOS DE ATENCION PARA
LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI

Importante para la entidad contratante

En caso de la contratación de bienes bajo la modalidad de pago de 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

EVALUADORES

LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° [001-2025-CVH]

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

El precio de la oferta **[CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA]** incluye todos los impuestos, 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**

Advertencia

- *En caso de que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 132 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]".*
- *En caso de divergencia entre el precio de la oferta en dígitos y en letras, prevalece este último.*

Importante para la entidad contratante

- *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".*

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

Importante para la entidad contratante

En caso de la contratación de bienes bajo la modalidad de pago 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
EVALUADORES
LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025-CVH

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
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal o común, según corresponda

Advertencia

- En caso de que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 132 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]".
- En caso de divergencia entre el precio de la oferta en dígitos y en letras, prevalece este último.

Importante para la entidad contratante

- 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".

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

Importante para la entidad contratante

En caso de la contratación de bienes bajo la modalidad de pago de esquema mixto de precios unitarios y 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
EVALUADORES
LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025-CVH
Presente. -

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

OFERTA A PRECIOS UNITARIOS:

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
MONTO TOTAL A PRECIOS UNITARIOS			

OFERTA A SUMA ALZADA:

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
MONTO TOTAL A SUMA ALZADA	
MONTO TOTAL DE LA OFERTA	

El precio de la oferta es en **[CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA]** e 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

Advertencia

- En caso de que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 132 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]".
- En caso de divergencia entre el precio de la oferta en dígitos y en letras, prevalece este último.

Importante para la entidad contratante

- 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".

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

ANEXO N° 7

AUTORIZACIÓN DE RETENCIÓN COMO GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO Y/O FIEL CUMPLIMIENTO DE PRESTACIONES ACCESORIAS – PROVEEDORES NO MYPES

(Documento a presentar para el perfeccionamiento del contrato)

Señores
EVALUADORES
LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025-CVH
Presente.-

El que se suscribe, [...], postor adjudicado y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]** N° **[CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, autorizo que durante la ejecución del contrato, en la primera mitad del número total de pagos a realizarse, se me aplique la retención de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto al finalizar el contrato, como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento de **[PRECISAR SI ES FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO Y/O FIEL CUMPLIMIENTO DE PRESTACIONES ACCESORIAS]**, en el marco del numeral 61.8 del artículo 61 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 114 de su Reglamento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o
representante legal o común, según
corresponda

Advertencia

La retención como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento es aplicable, de acuerdo con los numerales 61.8 y 61.9 del artículo 61 de la Ley N° 32069 y el artículo 114 de su Reglamento siempre que:

- El plazo de la prestación sea igual o mayor de sesenta días calendario.*
- Se consideren, según corresponda, al menos dos pagos a favor del contratista o dos valorizaciones periódicas en función del avance de obra.*
- La cuantía adjudicada sea igual o menor a S/ 480 000,00 (cuatrocientos ochenta mil y 00/100 soles).*

ANEXO N°7
AUTORIZACIÓN DE RETENCIÓN COMO GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL
CONTRATO Y/O FIEL CUMPLIMIENTO DE PRESTACIONES ACCESORIAS – PROVEEDORES
MYPES

(Documento a presentar para el perfeccionamiento del contrato)

Señores
EVALUADORES
LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025-CVH
Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]** N° **[CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, autorizo que durante la ejecución del contrato, del número total de pagos a realizarse, se me aplique la retención de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto al finalizar el contrato, como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento de **[PRECISAR SI ES FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO Y/O FIEL CUMPLIMIENTO DE PRESTACIONES ACCESORIAS]**, en el marco del numeral 61.8 del artículo 61 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, y el artículo 114 de su Reglamento, así como el artículo 3 de la Ley N° 32077, Ley que establece un medio alternativo de garantías de cumplimiento en los procesos de contratación pública de las MYPE.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o
representante legal o común, según
corresponda

Advertencia

La retención como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento es aplicable, de acuerdo con los numerales 61.8 y 61.9 del artículo 61 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 114 del Reglamento, así como el artículo 3 de la Ley N° 32077, Ley que establece un medio alternativo de garantías de cumplimiento en los procesos de contratación pública de las MYPE, siempre que:

- *El plazo de la prestación sea igual o mayor de sesenta días calendario.*
- *Se consideren, según corresponda, al menos dos pagos a favor del contratista o dos valorizaciones periódicas en función del avance de obra.*
- *Cuando se adjudique la buena pro a un proveedor que califique como micro o pequeña empresa, procede la retención con independencia del monto de la contratación.*

ANEXO N° 8

DECLARACIÓN JURADA DE PRESENTACIÓN DE FIDEICOMISO COMO GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

(Documento a presentar para el perfeccionamiento del contrato)

Señores
EVALUADORES
LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025-CVH

Presente.-

El que se suscribe, [...], postor adjudicado y/o representante legal de **[CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA]**, identificado con **[CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]** N° **[CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD]**, declaro bajo juramento el compromiso de presentar la constitución de un fideicomiso como mecanismo de garantía de fiel cumplimiento del contrato, en un plazo no mayor a veinte días hábiles contabilizados desde el día siguiente de perfeccionado el mismo, en el marco de los artículos 116 y 138 del Reglamento de la Ley N° 32069 Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF..

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o
representante legal o común, según
corresponda

Advertencia

El fideicomiso es aplicable, de acuerdo con los artículos 116 y 138 del Reglamento de la Ley N° 32069, siempre que el plazo de la ejecución contractual sea mayor a noventa días calendario.

ANEXO N° 9

AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIONES DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL MEDIANTE CORREO ELECTRÓNICO

(Documento a presentar para el perfeccionamiento del contrato)

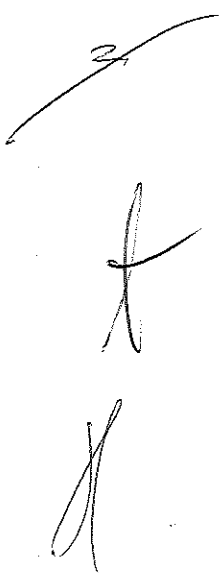
Señores
EVALUADORES
LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025-CVH

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o
representante legal o común, según
corresponda



ANEXO N° 10

ELECCIÓN DE INSTITUCIÓN ARBITRAL³⁸

(Documento a presentar para el perfeccionamiento del contrato)

Señores
EVALUADORES
LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025-CVH

Presente.-

El que se suscribe, [.....], postor adjudicado y/o representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], elijo la institución arbitral del listado proporcionado por la entidad contratante:

[INDICAR LA RAZON SOCIAL DE LA INSTITUCIÓN ARBITRAL ELEGIDA, DE ACUERDO AL LISTADO DEL NUMERAL 3.3 DEL CAPÍTULO III DE LA SECCIÓN ESPECÍFICA DE LAS BASES]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o
representante legal o común, según corresponda

³⁸ Para la elección de la institución arbitral, la entidad contratante debe tomar en cuenta, como aspectos relevantes, lo previsto en el literal d) del artículo 77 (Requisitos para resolver controversias en contrataciones públicas) y el numeral 84.1 del artículo 84 (Reglas aplicables al arbitraje) de la Ley.

[NOMBRE DE LA ENTIDAD]
[NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

ANEXO N° 11

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
EVALUADORES
LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025-CVH

Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ³⁹	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ⁴⁰	EXPERIENCIA PROVENIENTE DE:	MONEDA	IMPORTE ⁴¹	TIPO DE CAMBIO VENTA ⁴²	MONTO FACTURADO ACUMULADO ⁴³
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										

³⁹ 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.

⁴⁰ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato sea previa a los diez 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 período.

⁴¹ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

⁴² 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.

⁴³ Consignar en la moneda establecida en las bases.

[NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ³⁹	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ⁴⁰	EXPERIENCIA PROVENIENTE DE:	MONEDA	IMPORTE ⁴¹	TIPO DE CAMBIO VENTA ⁴²	MONTO FACTURADO ACUMULADO ⁴³
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal o común, según corresponda

Advertencia

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso de que el postor sea sucursal considerando que ambas constituyen la misma persona jurídica conforme a lo previsto en el artículo 396 de la Ley N° 26887, Ley General de Sociedades, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Del mismo modo, en aplicación de lo previsto en la mencionada Ley, 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.

ANEXO N° 12

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores
EVALUADORES
LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025-CVH
Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de selección 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 O LLAVE EN MANO CON MANTENIMIENTO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].**

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o
representante legal o común, según corresponda

ANEXO N° 13

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

Señores
EVALUADORES
LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025-CVH
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 empresa⁴⁴ 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.⁴⁵

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal, según corresponda

Advertencia

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, así como adjuntar el contrato de consorcio con firmas legalizadas.

⁴⁴ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía", aprobado por Decreto Supremo N° 103-99-EF se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

⁴⁵ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 14

DECLARACIÓN JURADA

Señores
EVALUADORES
LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025-CVH

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 72.3 del artículo 72 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o representante legal, según corresponda

Advertencia

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 Públicas con Sanción Vigente en <http://portal.osce.gob.pe/mp/content/relación-de-proveedores-sancionados>. También le asiste dicha facultad a la dependencia encargada de las contrataciones o al órgano de la entidad contratante al que se le haya asignado la función de verificación de la oferta presentada por el postor ganador de la buena pro.

ANEXO N° 15
DECLARACIÓN JURADA DE ACTUALIZACIÓN DE DESAFECTACIÓN DE
IMPEDIMENTO

(Documento a presentar para el perfeccionamiento del contrato)

Señores

DEPENDENCIA ENCARGADA DE LAS CONTRATACIONES
LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025-CVH

Presente.-

El que 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 Sede Registral 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 que tengo los siguientes parientes⁴⁶, los cuales cuentan con impedimento de carácter personal⁴⁷ de conformidad con el numeral 1 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, de acuerdo a lo siguiente:**

NOMBRE DEL PARIENTE 1 [...] con DNI [...] con CARGO [...] en la ENTIDAD [...] que a la fecha de la presente declaración es un impedido de carácter personal del Tipo [CONSIGNAR 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, y 1G, según corresponda].

NOMBRE DEL PARIENTE 2 [...] con DNI [...] con CARGO [...] en la ENTIDAD [...] que a la fecha de la presente declaración es un impedido de carácter personal del Tipo [CONSIGNAR 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, y 1G, según corresponda].

Sin perjuicio de ello, **DECLARO BAJO JURAMENTO** lo siguiente:

A la fecha me encuentro exceptuado del impedimento por razón de parentesco, en razón de [INDICAR SUPUESTO: HABER SUSCRITO UN CONTRATO DERIVADO DE UN PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN COMPETITIVO O NO COMPETITIVO / HABER EJECUTADO CUATRO CONTRATOS MENORES EN EL MISMO TIPO DE OBJETO AL QUE POSTULA] dentro de los dos años previos a la convocatoria del procedimiento de selección, contratación directa o a la adjudicación de un contrato menor] conforme al inciso 2 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069⁴⁸, Ley General de Contrataciones Públicas, lo cual acredito de conformidad con el numeral 39.4 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones del Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

En ese sentido, mediante el presente cumplo con presentar la acreditación documental correspondiente:

[CONSIGNAR EL DETALLE DE LOS DOCUMENTOS CORRESPONDIENTES]

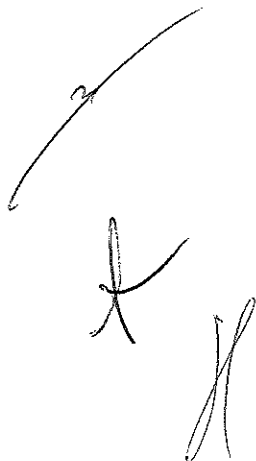
[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

⁴⁶ Se entiende pariente a aquellos hasta el segundo grado de consanguinidad y segundo de afinidad, lo que incluye al cónyuge, al conviviente, y al progenitor del hijo.

⁴⁷ Aplicables a autoridades, funcionarios o servidores públicos de acuerdo con lo que señala la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

⁴⁸ Conforme el numeral 2 "Impedimentos en razón del parentesco" del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

.....
**Firma, nombres y apellidos del postor o
representante legal, según corresponda**

Handwritten signature and a curved line with an arrow pointing to it.

ANEXO N° 16

SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA EN EL CASO DE ÍTEM CUYA CUANTÍA CORRESPONDA A UNA MODALIDAD ABREVIADA

Señores
EVALUADORES
LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° [001-2025-CVH]

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, la Dependencia Encargada de las Contrataciones o los evaluadores, 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 N° 17⁴⁹

DECLARACIÓN JURADA SOBRE INAPLICACIÓN DEL IMPEDIMENTO TIPO 4.D DEL INCISO 4 DEL NUMERAL 30.1 DEL ARTÍCULO 30 DE LA LEY N° 32069 REFERIDO A LA INSCRIPCIÓN EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MOROSOS – REDAM

(Documento a presentar para el perfeccionamiento del contrato en caso de proveedores con procesos de alimentos en ejecución de sentencia)

Señores
EVALUADORES
LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025-CVH

Presente.-

El que suscribe, [.....], postor y/o apoderado de [CONSIGNAR EL NOMBRE DE LA PERSONA NATURAL QUE OTORGA EL PODER, DE SER EL CASO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], con poder inscrito en Sede Registral de [CONSIGNAR EN CASO DE CONTAR CON APODERADO] en la Ficha N° [CONSIGNAR EN CASO DE CONTAR CON APODERADO] Asiento N° [CONSIGNAR EN CASO DE CONTAR CON APODERADO], **DECLARO BAJO JURAMENTO** que no me resulta aplicable el impedimento Tipo 4.D del inciso 4 del numeral 30.1 del artículo 30 de la Ley, referido a las personas inscritas en el Registro de Deudores Alimentarios Morosos del Poder Judicial (REDAM), considerando lo siguiente:

EL PROVEEDOR DEBE CONSIGNAR SÓLO UNA DE LAS OPCIONES QUE SE ESTABLECEN A CONTINUACIÓN, SEGÚN SEA EL CASO:

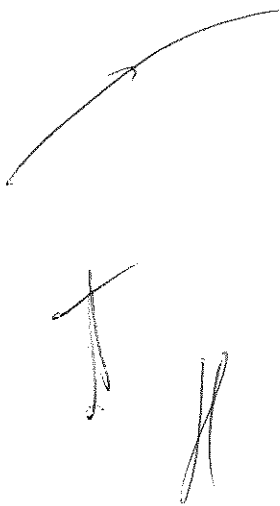
- Que, se ha remitido el/la [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN EXACTA DEL DOCUMENTO REMITIDO POR EL PROVEEDOR AL JUZGADO A CARGO DEL PROCESO DE ALIMENTOS] con fecha de recepción [CONSIGNAR FECHA DE RECEPCIÓN] dirigido/a al [CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO A CARGO DEL PROCESO DE ALIMENTOS QUE CORRESPONDA], mediante el cual se informó la cancelación de la deuda alimentaria derivada del proceso de alimentos seguido por [CONSIGNAR LOS DATOS DE LA PARTE DEMANDANTE DEL PROCESO DE ALIMENTOS], para lo cual me sujeto al principio de presunción de veracidad. Se adjunta el cargo de recepción del indicado documento.
- Que, si me encuentro en el REDAM, por lo que; autorizo se me descuenta del pago que me corresponde como contraprestación del contrato derivado del presente procedimiento de selección, el monto de la pensión mensual fijada en el proceso de alimentos seguido por [CONSIGNAR LOS DATOS DE LA PARTE DEMANDANTE DEL PROCESO DE ALIMENTOS] ante el [CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO CORRESPONDIENTE], para lo cual adjunto:

⁴⁹ De conformidad con lo previsto en el numeral 39.2 del artículo 39 del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas.

- a) La sentencia emitida por el [CONSIGNAR LOS DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL JUZGADO A CARGO DEL PROCESO DE ALIMENTOS QUE CORRESPONDA] en el trámite del proceso de alimentos seguido en el expediente [CONSIGNAR EL NÚMERO DE EXPEDIENTE JUDICIAL]
- b) La información complementaria solicitada por la entidad contratante para realizar el descuento, la que comprende lo siguiente: [LA ENTIDAD CONTRATANTE DEBE CONSIGNAR LA INFORMACIÓN QUE REQUIERA DEL PROVEEDOR PARA HACER EFECTIVO EL DESCUENTO]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o
apoderado, según corresponda

Handwritten signature and initials in the bottom left corner of the page.

ANEXO N° 18

ELECCIÓN DEL CENTRO DE JUNTA DE PREVENCIÓN Y RESOLUCIÓN DE DISPUTAS

(Documento a presentar para el perfeccionamiento del contrato)

Señores

EVALUADORES

LICITACIÓN PÚBLICA PARA BIENES N° 001-2025-CVH

Presente. -

El que se suscribe, [...], postor adjudicado y/o representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], elijo el Centro de Administración de la Junta de Resolución de Disputas del listado proporcionado por la entidad contratante:

[INDICAR LA RAZÓN SOCIAL DEL CENTRO DE ADMINISTRACIÓN DE JUNTA DE RESOLUCIÓN DE DISPUTAS ELEGIDA, DE ACUERDO A LA NOTA IMPORTANTE PARA LA ENTIDAD, INDICADA EN NUMERAL 3.3 DEL CAPÍTULO III DE LA SECCIÓN ESPECÍFICA DE LAS BASES]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Firma, nombres y apellidos del postor o
apoderado, según corresponda