

## **BASES INTEGRADAS**



### **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 37-2023-OEC-HRI**

PRIMERA CONVOCATORIA

### **CONTRATACIÓN DE BIENES ADQUISICION DE VÍVERES SECOS**

## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



## **SECCIÓN GENERAL**

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

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

## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

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

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

#### Importante

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





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

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

#### Importante

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

### 1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

#### Importante

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

### 1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

#### Importante

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

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

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

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

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

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

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

#### **1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





### 1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

#### **Importante**

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

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

### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

#### Importante

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

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

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

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

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

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





### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

##### Importante

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

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

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

#### **Importante**

*En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no superen el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

### **3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO**

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

### **3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS**

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

#### **Importante**

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

#### **Advertencia**

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

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

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

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





**Advertencia**

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

**3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS**

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

**3.5. ADELANTOS**

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

**3.6. PENALIDADES**

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

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

**3.6.2. OTRAS PENALIDADES**

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

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

**3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO**

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

**3.8. PAGOS**

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

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

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



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

**Advertencia**

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

**3.9. DISPOSICIONES FINALES**

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





## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

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

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

## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : HOSPITAL REGIONAL DE ICA  
RUC N° : 20162406052  
Domicilio legal : Av. Prolongación Ayabaca s/n camino a la Huacachina Ica  
Teléfono: : 580391 Anexo 3118  
Correo electrónico: : williampuquio@gmail.com

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de bienes: "Adquisición de Víveres Frescos".

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución Directoral N° 1752-2023-HRI/DE del 13 de octubre del 2023.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

4-13 Donaciones y Transferencias

#### Importante

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No corresponde.

### 1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No corresponde.

### 1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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



### 1.9. PLAZO DE ENTREGA

**1er Entregable:** La primera entrega de los víveres no perecibles contará desde el día siguiente de notificada la orden de compra los cuales el proveedor hará entrega del 100% del primer entregable según cronograma establecido.

**2do Entregable:** La segunda entrega de los víveres no perecibles tendrá un plazo de 30 días calendarios contados desde el día siguiente de notificada la orden de compra los cuales el proveedor hará entrega del 100% según cronograma establecido.

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

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 (Cinco y 00/100 Soles), costo que deberá cancelar en la Oficina de Tesorería de la Entidad.

#### Importante

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

### 1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 30225, Ley de contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF.
- TUO de la Ley de Contrataciones del Estado.
- Ley N°31638, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N°31639- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.

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

## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

#### Importante

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

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

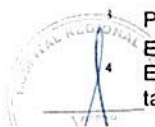
#### Advertencia

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

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**
- e) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)<sup>4</sup>**

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

Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>  
En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.





- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo N° 5**)
- g) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

#### **Importante**

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

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

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

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

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

N ° de Cuenta : 00-601-000431  
Banco : Banco de la Nación  
N° CCI<sup>6</sup> : 018-601-000601000431-52

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

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

## 2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato, de ser el caso.
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- d) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.
- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

### Advertencia

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

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

### Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

### Importante

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

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

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

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



- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>11</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

## 2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la **Oficina de Logística (Secretaría) del Hospital Regional de Ica, ubicado en la Av. Prolongación Ayabaca S/N Camino a la Huacachina – Ica.**

## 2.6. ADELANTOS

No corresponde.

## 2.7. FORMA DE PAGO

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en soles, en pagos periódicos de 30 días, conforme a las entregas realizadas, luego de la recepción formal, previa conformidad del área usuaria y completa la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Dicha documentación se debe presentar en **Oficina de Logística (Secretaría) del Hospital Regional de Ica, ubicado en la Av. Prolongación Ayabaca S/N Camino a la Huacachina – Ica.**

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



## CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

### Importante

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

### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

##### ADQUISICION DE VIVERES SECOS (PERECIBLES Y NO PERECIBLES) PARA LA PREPARACION DE DIETAS DE PACIENTES DEL HOSPITAL REGIONAL DE ICA

1. OBJETO:

Adquisición Viveres Secos (perecibles y no perecibles), para el uso en la preparación de las raciones alimenticias para pacientes y personal asistencial de salud.

2. FINALIDAD:

Suministrar al Departamento de Nutrición y Dietética del HRI con viveres secos (perecibles y no perecibles) raciones alimenticias para pacientes y personal asistencial de salud, a fin de proporcionar a pacientes raciones con adecuado valor nutricional que contribuyan en su recuperación.

3. ANTECEDENTES:

El Hospital Regional de Ica a través del Departamento de Nutrición y Dietética a fin de asegurar la calidad de las dietas que brinda a los pacientes y personal asistencial debe contar con productos de primera calidad, los mismos que permitirán continuar ofreciendo menús balanceados y saludables.

4. OBJETIVO GENERAL Y ESPECIFICOS:

OBJETIVO GENERAL:

- Adquirir viveres secos de primera calidad, con las características organolépticas que los caracteriza, a fin de brindar raciones alimenticias de calidad a los pacientes.

OBJETIVO ESPECIFICOS:

- Adquirir viveres secos, los mismos que serán utilizados de manera racional en la preparación de las raciones alimenticias.
- Ofrecer menús a los pacientes de acuerdo con adecuada dosificación de productos que permitan cubrir sus requerimientos.

5. SISTEMA DE CONTRATACION:

Suma alzada

6. AREA USUARIA:

Departamento de Nutrición y Dietética

7. DESCRIPCION DEL OBJETO:

El contratista debe cumplir lo referente a instalaciones, almacenamiento, conservación y distribución de viveres secos

El Contratista será responsable de la calidad de los bienes suministrados, por lo que deben garantizar que cada uno de ellos satisfaga los requerimientos técnicos mínimos requeridos, independientemente de los controles que se realicen en la etapa de recepción.

7.1. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:





**8. DEL EMBALAJE Y TRANSPORTE:**

- Los víveres secos serán entregados en el Departamento de Nutrición y Dietética del HRI, en jabas de plástico completamente limpias.
- El transporte de los bienes será en vehículos adecuados y de exclusividad para transporte de víveres secos, limpios, en envases de material permitido por la Norma Técnica Sanitaria o en sus envases originales, protegido de la contaminación,
- En todo producto envasado debe cumplir con la norma técnica peruana N°209-038/2009 Alimentos Envasados. Etiquetado, obligatoriamente debe tener registro sanitario y fecha de vencimiento no menor de cuatro meses
- El Personal De Entrega Deberá Esta Debidamente Identificado Con Fotocheck y con su indumentaria completa.
- El traslado de los víveres secos se hará en sus empaques originales, sin estar rotos, parchados o sucios, de lo contrario serán devueltos para su inmediata reposición.
- El Proveedor es el único responsable por los daños que sufrieran los víveres secos, hasta el momento de la recepción oficial por parte del personal del Servicio de Nutrición y Dieta del HRI.

**9. FORMA DE ENTREGA:**

- La forma de entrega será periódica según cronograma establecido para los víveres perecibles y víveres no perecibles el cual tienen un Horario establecido de recepción de 8:00 a.m. a 8:30 a.m.
- El Contratista deberá de entregar una Guía de Remisión de los víveres secos (perecibles y no perecible) por cada entregable, la cual deberá indicar la fecha, hora de ingreso, RUC del proveedor, razón de la empresa, la cantidad de despacho, marca y el nombre del producto.

**9.1. CRONOGRAMA Y PLAZO DE ENTREGA PARA LOS VIVERES PERECIBLES:**

- **1° PRIMER ENTREGABLE:** La primera entrega de los víveres perecibles contará desde el día siguiente de notificada la orden de compra el cual tendrá un plazo de 05 días calendarios.
- **2° ENTREGAS POSTERIORES:** los siguientes entregables de los víveres perecibles serán semanalmente los días martes de cada semana posterior a la primera entrega en el horario establecido.
- El Plazo de entregables de los víveres perecibles estará basado en un periodo de 8 semanas en total, según cronograma establecido:



CRONOGRAMA DE VIVERES SECOS PERECIBLES										
PRODUCTO	MEDIDA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5	SEMANA 6	SEMANA 7	SEMANA 8	SEMANA 9
MAIZ MORADO	KILO	30	30	30	30	30	30	30	30	30
ACEITUNA BOTIJA	KILO	10	10	10	10	10	10	10	10	10
QUESO FRESCO DE VACA	KILO	25	25	25	25	25	25	25	25	25
JAMON INGLES	KILO	03	03	03	03	03	03	03	03	03
HUEVO	KILO	140	140	140	140	140	140	140	140	140
PASTA WANTAN	PAQUETE	08	08	08	08	08	08	08	08	08



## 9.2. CRONOGRAMA Y PLAZO DE ENTREGA PARA LOS VIVERES NO PERECIBLES

### - 1° PRIMER ENTREGABLE:

La primera entrega de los viveres no perecibles contará desde el día siguiente de notificada la orden de compra los cuales el proveedor hará entrega del 100% del primer entregable según cronograma establecido.

### - 2° SEGUNDO ENTREGABLE:

La segunda entrega de los viveres no perecibles tendrá un plazo de 30 días calendarios contados desde el día siguiente de notificada la orden de compra los cuales el proveedor hará entrega del 100% según cronograma establecido.

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE VIVERES SECOS				
PRODUCTOS	MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	PRIMERA ENTREGA	SEGUNDA ENTREGA
ACEITE	LITROS	480	240	240
ACEITE AJONJOLI 270 ML	LITROS	2	1	1
ACEITUNA BOTIJA*	KILO	90	50	40
ACEITUNA SECA	KILO	10	5	5
ACHIOTE	KILO	2	1	1
YOGURT	LITROS	20	10	10
AJI PANCA SECO	KILO	4	2	2
AJI-NO MOTO	KILO	6	3	3
AJONJOLI	KILO	2	1	1
ANIS	KILO	2	1	1
ARROZ	KILO	3000	1500	1500
ATUN FILETE	CAJA X 48 UNI	6	3	3
AVENA	KILO	100	50	50
AZUCAR RUBIA	KILO	1400	700	700
AZUCAR IMPALPABLE	KILO	0	0	0
ARVERJA PARTIDA	KILO	40	20	20
CAFÉ MOLIDO	KILO	40	20	20
CANELA CHINA	KILO	0.5	0.25	0.25
CANELA ENTERA	KILO	4	2	2
CEBADA	KILO	40	20	20
CHANCACA SIN PAJA	KILO	120	60	60
CHOCOLATE	CAJAS X 12	8	4	4
CHUÑO	KILO	300	150	150
CLAVO DE OLOR	KILO	2	1	1
COCO RAYADO	KILO	6	3	3
COCOA	KILO	2	1	1

ENTREGA SEMANAL.

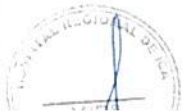


COLAPIZ 20 GR	CAJAS X 36 UNI	4	2	2	
COMINO MOLIDO	KILO	4	2	2	
CONSERVA DE DURAZNO	LATAS	10	5	5	
CHAMPIÑONES	LATAS	80	40	40	
FIDEO SURTIDO CHICO	KILO	200	100	100	
FIDEO TALLARIN	KILO	340	170	170	
FLAN	KILO	40	20	20	
FRIJOL CANARIO	KILO	80	40	40	
GARBANZOS	KILO	80	40	40	
GALLETAS DE VAINILLA X 250 GR	CAJA X 3 KILOS	6	3	3	
GELATINA	KILO	120	60	60	
GUINDON SECO	KILO	20	10	10	
HARINA PREP	KILO	60	30	30	
HARINA S/PREP	KILO	60	30	30	
HARINA PASTELERA	KILO	0	0	0	
HONGOS SECO	KILO	0.5	0.25	0.25	
HUEVOS*	KILO	1260	700	560	ENTREGA SEMANAL
KETCHUP	BALDE X 4 KG	4	2	2	
MIEL DE ABEJA	KILO	8	4	4	
LAUREL	KILO	0	0	0	
LECHE DESLACTOSADA	CAJA X 24	8	4	4	
LECHE DESCREMADA	CAJA X 24	20	10	10	
LECHE DE SOYA	CAJA X 24	58	29	29	
LECHE EVAPORADA	CAJA X 24	200	100	100	
LECHE CONDENSADA	LATAS	10	5	5	
LENTEJAS	KILO	80	40	40	
LINAZA	KILO	3	1.5	1.5	
MAICENA	KILO	50	25	25	
MAIZ MORADO SECO*	KILO	270	150	120	ENTREGA SEMANAL
MANI	KILO	10	5	5	
MANJAR BLANCO	KILO	40	20	20	
MARGARINA	KILO	20	10	10	
MARGARINA OJALDRE	KILO	0	0	0	
MANTECA VEGETAL	KILO	0	0	0	
MAYONESA	BALDE X 4 KG	2	1	1	
MERMELADA	KILO	60	30	30	





MORON PARTIDO	KILO	40	20	20	
MOSTAZA	BALDE X 4 KG	2	1	1	
OREGANO SECO	KILO	1	0.5	0.5	
PALILLO MOLIDO	KILO	12	6	6	
PALLARES SECOS	KILO	80	40	40	
PAPA SECA	KILO	40	20	20	
PASAS SIN PEPA RUBIAS	KILO	0	0	0	
PASAS SIN PEPA NEGRAS	KILO	20	10	10	
PASTA WANTAN*	PAQUETE	72	40	32	ENTREGA SEMANAL
PIMIENTA MOLIDA NEGRA	KILO	6	3	3	
PIMENTON	KILO	16	8	8	
POLVO DE HORNEAR	CAJA X 20 SOBRES	1	0	1	
PUDIN INSTANTANEO X 100 GR	CAJA X 12 UNID	8	4	4	
QUESO FRESCO*	KILO	225	125	100	ENTREGA SEMANAL
QUINUA	KILO	100	50	50	
SAL	KILO	300	150	150	
SEMOLA	KILO	60	30	30	
SIETE SEMILLAS	KG	10	5	5	
SILLAO	LITRO	60	30	30	
TE A GRANEL	KILO	1	0.5	0.5	
TE FILTRANTE	CAJA X 100 UNID	400	200	200	
TRIGO ENTERO AMARILLO	KILO	40	20	20	
VAINILLA	LITROS	4	2	2	
VINAGRE	LITRO	60	30	30	
MANZANILLA	CAJA X 100 UNID	400	200	200	
JAMON INGLES*	KILO	27	15	12	ENTREGA SEMANAL
VINO BLANCO	BOTELLA	4	2	2	
SALSA OSTION	FRASCOS X 1 LT	0	0	0	



**8.2.1 CONDICIONES DE ENTREGA:**

- Se Recepcionaran viveres secos Envasados que tengan una vigencia minima de Seis (6) meses.
- Se Recepcionaran viveres secos a Granel los cuales deberán mantenerse en buenas condiciones a temperatura ambiente, libre de polillas, gorgojos u otro insecto, de lo contrario serán devueltos para su inmediata reposición.

**10. LUGAR DE ENTREGA**

Se efectuará en el Departamento de Nutrición del HRI (área de cocina), en presencia del encargado del área de almacén del Hospital Regional de Ica, en el Horario establecido de 8:00 a.m. hasta las 8:30 a.m. de lunes a viernes exceptos feriados

**11. FORMA DE PAGO**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en soles, en pagos periódicos de 30 días, conforme a las entregas realizadas, luego de la recepción formal, Previa conformidad del área usuaria y completa la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

**12. CONFORMIDAD DE LA ENTREGA DEL BIEN:**

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por Responsable del Almacén Central del Hospital Regional de Ica y el Departamento de Nutrición y Dietética, la conformidad será otorgada por el Departamento de Nutrición y Dietética a través de los Responsables respectivos

La conformidad de los bienes entregados se hará luego de recibida la documentación correspondiente, la cual consiste:

- Guías de remisión de los viveres secos (perecibles y no perecible), deberá indicar la fecha, hora de ingreso, RUC del proveedor, razón de la empresa, la cantidad de despacho, marca y el nombre del producto.
- La Conformidad será extendida por el Departamento de Nutrición y Dietética.



**13. RESPONSABILIDAD DE VICIOS OCULTOS**

El plazo máximo de responsabilidad del contratista por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados es por Doce (12) meses.

**14. PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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



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

Estas penalidades se deducen de los pagos a cuenta o del pago final, según corresponda; o si fuera necesario, se cobra del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento. Estos dos (2) tipos de penalidades pueden alcanzar cada una un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, o de ser el caso, del ítem que debió ejecutarse.

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

**15. OTRAS PENALIDADES**





N°	SITUACION DE INCUMPLIMIENTO	PROCEDIMIENTO	FORMULA DE CALCULO	PENALIDAD A APLICAR
1	Entrega de viveres secos perecibles y no perecibles después de las 8.30 am	Informe del jefe del Departamento de Nutrición y Dietética a la oficina de logística.	Por cada día de incumplimiento del horario establecido.	0.5 % UIT
2	Uso de jabas que no sean de exclusividad para el traslado de viveres secos (perecibles)	Informe adjuntando evidencias ( fotos ) del Departamento de Nutrición y Dietética a la oficina de logística.	Por cada ocasión que se presente el informe de observaciones detectadas	0.3 % UIT
3	Uso de vehículo que no sea exclusivo para viveres secos	Informe de Observación del área usuaria adjuntando fotos a la oficina de logística.	Por cada ocasión que se presente el informe de observaciones detectadas	0.3 % UIT
4	Viveres secos Perecibles y No Perecibles mal trasladados expuestos a la contaminación.	Informe de Observación del área usuaria adjuntando fotos a la oficina de logística.	Por cada ocasión que se presente el informe de observaciones detectadas	0.3 % UIT
5	Viveres secos en empaques (costales, cajas de cartón, costal de papel, etc.) rotos, parchados o sucios.	Informe de Observación del área usuaria adjuntando fotos a la oficina de logística.	Por cada ocasión que se presente el informe de observaciones detectadas	0.5 % UIT
6	Viveres secos perecibles y No perecibles con restos de bichos o demás agentes externos que afecten la inocuidad del producto.	Informe de Observación del área usuaria adjuntando fotos a la oficina de logística	Por cada ocasión que se presente el informe de observaciones detectadas	0.5 % UIT
	viveres secos perecibles y no perecibles con presencia de heces de roedores o de palomas, polillas o gorgojos.	Informe de Observación del área usuaria adjuntando fotos a la oficina de logística	Por cada ocasión que se presente el informe de observaciones detectadas	0.5 % UIT
8	Retraso en la reposición de Viveres secos, que incumplan las especificaciones técnicas y/o presenten características de mala calidad.	Informe del jefe del Departamento de Nutrición y Dietética a la oficina de logística.	Por cada día de atraso para la reposición de viveres secos. El retraso se computa a partir del día siguiente de vencido el plazo otorgado por la reposición	0.5 % UIT



**16. REQUISITOS DE CALIFICACION**

<b>A.</b>	<b>CAPACIDAD LEGAL</b>
	<b>HABILITACIÓN</b>
	<u>Requisitos:</u>  a) Inscripción vigente en la SUNAT de la actividad económica de venta de Alimentos, bebidas y Tabaco, donde conste que su estado sea ACTIVO, su condición HABIDO.  <b>Importante</b>  <i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i>  <u>Acreditación:</u>  b) Presentación de ficha RUC (CIR) constancia de información registrada donde conste que su estado sea ACTIVO, su condición HABIDO, y su actividad económica sea VENTA DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y TABACO.  <b>Importante</b>  <i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i>
<b>B.</b>	<b>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</b>
	<u>Requisitos:</u>  El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a <b>S/. 480,000.00 (Cuatrocientos Ochenta Mil y 00/100 soles)</b> , por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.  En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de <b>S/40,000.00 (Cuarenta Mil y 00/100 Soles)</b> , por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.  Se consideran bienes similares a los siguientes: <b>venta de carne de pollo y/o Carne de Res y/o cerdo y/o Gallina y/o venta de alimentos verduras y/o frutas.</b>  <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 voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>1</sup> correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.

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

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

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

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

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

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

#### Importante

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

<sup>1</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:

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

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





HOSPITAL REGIONAL DE ICA  
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 37-2023-OEC-HRI-1

PRODUCTOS	TOTAL REQUERIDO	MEDIDA	MENSUAL	SEMANAL	OCTUBRE	NOVIEMBRE	TOTAL
ACEITE	480	LITROS	240		240	240	480
ACEITE AJONJOLI 270 ML	2	LITROS	1		1	1	2
ACEITUNA BOTIJA*	90	KILO	45	10	50	40	90
ACEITUNA SECA	10	KILO	5		5	5	10
ACHIOTE	2	KILO	1		1	1	2
YOGURT	20	LITROS	10		10	10	20
AJI PANCA SECO	4	KILO	2		2	2	4
AJI-NO MOTO	6	KILO	3		3	3	6
AJONJOLI	2	KILO	1		1	1	2
ANIS	2	KILO	1		1	1	2
ARROZ	3000	KILO	1500		1500	1500	3000
ATUN FILETE	6	CAJA X 48 UNI	3		3	3	6
AVENA	100	KILO	50		50	50	100
AZUCAR RUBIA	1400	KILO	700		700	700	1400
AZUCAR IMPALPABLE	0	KILO	0		0	0	0
ARVERJA PARTIDA	40	KILO	20		20	20	40
CAFÉ MOLIDO	40	KILO	20		20	20	40
CANELA CHINA	0.5	KILO	0.25		0.25	0.25	0.5
CANELA ENTERA	4	KILO	2		2	2	4
CEBADA	40	KILO	20		20	20	40
CHANCACA SIN PAJA	120	KILO	60		60	60	120
CHOCOLATE	8	CAJAS X 12	4		4	4	8
CHUÑO	300	KILO	150		150	150	300
CLAVO DE OLOR	2	KILO	1		1	1	2
COCO RAYADO	6	KILO	3		3	3	6
COCOA	2	KILO	1		1	1	2
COLAPIZ 20 GR	4	CAJAS X 36 UNI	2		2	2	4
COMINO MOLIDO	4	KILO	2		2	2	4
CONSERVA DE DURAZNO	10	LATAS	5		5	5	10
CHAMPIÑONES	80	LATAS	40		40	40	80
FIDEO SURTIDO CHICO	200	KILO	100		100	100	200
FIDEO TALLARIN	340	KILO	170		170	170	340
FLAN	40	KILO	20		20	20	40
FRIJOL CANARIO	80	KILO	40		40	40	80
GARBANZOS	80	KILO	40		40	40	80
GALLETAS DE VAINILLA X 250 GR	6	CAJA X 3 KILOS	3		3	3	6
GELATINA	120	KILO	60		60	60	120
GUINDON SECO	20	KILO	10		10	10	20
HARINA PREP	60	KILO	30		30	30	60
HARINA S/REP	60	KILO	30		30	30	60
HARINA PASTELERA	0	KILO	0		0	0	0
HONGOS SECO	0.5	KILO	0.25		0.25	0.25	0.5
HUEVOS*	1260	KILO	630	140	700	560	1260
KETCHUP	4	BALDE X 4 KG	2		2	2	4
MIEL DE ABEJA	8	KILO	4		4	4	8



LAUREL	0	KILO	0		0	0	0
LECHE DESLACTOSADA	8	CAJA X 24	4		4	4	8
LECHE DESCREMADA	20	CAJA X 24	10		10	10	20
LECHE DE SOYA	58	CAJA X 24	29		29	29	58
LECHE EVAPORADA	200	CAJA X 24	100		100	100	200
LECHE CONDENSADA	10	LATAS	5		5	5	10
LENTEJAS	80	KILO	40		40	40	80
LINAZA	3	KILO	1.5		1.5	1.5	3
MAICENA	50	KILO	25		25	25	50
MAIZ MORADO SECO*	270	KILO	135	30	150	120	270
MANI	10	KILO	5		5	5	10
MANJAR BLANCO	40	KILO	20		20	20	40
MARGARINA	20	KILO	10		10	10	20
MARGARINA OJALDRE	0	KILO	0		0	0	0
MANTECA VEGETAL	0	KILO	0		0	0	0
MAYONESA	2	BALDE X 4 KG	1		1	1	2
MERMELADA	60	KILO	30		30	30	60
MORON PARTIDO	40	KILO	20		20	20	40
MOSTAZA	2	BALDE X 4 KG	1		1	1	2
OREGANO SECO	1	KILO	0.5		0.5	0.5	1
PALILLO MOLIDO	12	KILO	6		6	6	12
PALLARES SECOS	80	KILO	40		40	40	80
PAPA SECA	40	KILO	20		20	20	40
PASAS SIN PEPA RUBIAS	0	KILO	0		0	0	0
PASAS SIN PEPA NEGRAS	20	KILO	10		10	10	20
PASTA WANTAN*	72	PAQUETE	36	8	40	32	72
PIMIENTA MOLIDA NEGRA	6	KILO	3		3	3	6
PIMENTON	16	KILO	8		8	8	16
POLVO DE HORNEAR	1	CAJA X 20 SOBRES	0.5		0	1	1
PUDIN INSTANTANEO X 100 GR	8	CAJA X 12 UNID	4		4	4	8
QUESO FRESCO*	225	KILO	112.5	25	125	100	225
QUINUA	100	KILO	50		50	50	100
SAL	300	KILO	150		150	150	300
SEMOLA	60	KILO	30		30	30	60
SIETE SEMILLAS	10	KG	5		5	5	10
SILLAO	60	LITRO	30		30	30	60
TE A GRANEL	1	KILO	0.5		0.5	0.5	1
TE FILTRANTE	400	CAJA X 100 UNID	200		200	200	400
TRIGO ENTERO AMARILLO	40	KILO	20		20	20	40
VAINILLA	4	LITROS	2		2	2	4
VINAGRE	60	LITRO	30		30	30	60
MANZANILLA	400	CAJA X 100 UNID	200		200	200	400
JAMON INGLES*	27	KILO	13.5	3	15	12	27
VINO BLANCO	4	BOTELLA	2		2	2	4
SALSA OSTION	0	FRASCOS X 1 LT	0		0	0	0

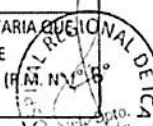
CAJON DE TITULO





VIVERES SECOS

N°	PRODUCTO	U.M	DESCRIPCION	CARACTERISTICAS
1	ARROZ BLANCO	KG	TIPO:	ARROZ BLANCO PILADO EXTRA GRADO I
			PRESENTACION:	EMBOLSADO POR 50 Kg., ROTULADO SEGÚN LA NTP 209.038, 1994
			CALIDAD:	EXTRA GRADO I, CUMPLIR CON LA NTP 205.011, 2014 Arroz elaborado para consumo humano. Requisitos
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA) Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	GRANO ENTERO, BIEN PULIDO, BLANCO CREMOSO TRASLUCIDO, CON CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y MICROBIOLÓGICAS OPTIMAS, HUMEDAD 13 %. EXCENTA SUSTANCIAS Y MATERIAS EXTRAÑAS; ENVASE LIMPIO
2	FIDEOS SPAGUETTI	KG	TIPO:	SPAGUETTI
			PRESENTACION:	EMBOLSADO POR 10 Kg., ROTULADO SEGÚN LA NTP 209.038, 1994
			CALIDAD:	PRIMERA, CUMPLIR CON LA NTP 206.010, 1981 Pastas y fideos para consumo humano. Requisitos
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA) Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	ELABORADO A BASE DE TRIGO DURO, CON CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y MICROBIOLÓGICAS OPTIMAS, EXCENTA SUSTANCIAS Y MATERIAS EXTRAÑAS; ENVASE LIMPIO
3	FIDEOS SURTIDOS	KG	TIPO:	CODITOS, CANUTO, CARACOL, TORNILLO, ETC.
			PRESENTACION:	EMBOLSADO REFORZADO POR 0.25kg ó 10 Kg., ROTULADO SEGÚN LA NTP 209.038, 1994
			CALIDAD:	PRIMERA, CUMPLIR CON LA NTP 206.010, 1981 Pastas y fideos para consumo humano. Requisitos
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA) Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	ELABORADO A BASE DE TRIGO DURO, CON CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y MICROBIOLÓGICAS OPTIMAS, EXCENTA SUSTANCIAS Y MATERIAS EXTRAÑAS;
4	QUINUA	KG	TIPO:	BLANCA SECA LAVADA
			PRESENTACION:	GRANEL POR KILOS EN SACOS LIMPIOS, RESISTENTES Y BIEN COCIDOS O SELLADOS Y PERMITIDOS POR LA AUTORIDAD SANITARIA. QUE SALVAGUARDEN LAS CUALIDADES DEL PRODUCTO PERMITIDOS POR LA AUTORIDAD SANITARIA.
			CALIDAD:	EXTRA GRADO 1, SEGUN LA NTP 011.453:2014 . Cereales. Quinoa y Qañihua
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA. Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	GRANO ENTERO, DE TAMAÑO UNIFORME, LIBRE DE SUSTANCIAS Y MATERIAS EXTRAÑAS
5	MAIZ MORADO	KG	TIPO:	MAIZ MORADO MAZORCA
			PRESENTACION:	GRANEL POR KILOS EN SACOS LIMPIOS, RESISTENTES Y BIEN COCIDOS O SELLADOS APROPIADOS Y PERMITIDOS POR LA AUTORIDAD SANITARIA. QUE SALVAGUARDEN LAS CUALIDADES DEL PRODUCTO PERMITIDOS POR LA AUTORIDAD SANITARIA.
			CALIDAD:	PRIMERA, CUMPLIR CON LA NTP 205.009 1981. Cereales y menestras. Maiz morado
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA.





N°	PRODUCTO	U.M	DESCRIPCION	CARACTERISTICAS
6	MAIZ MOTE	KG	CARACTERISTICAS:	MAZORCA ENTERA Y LLENA, SIN GERMINACION, LIBRE DE SUSTANCIAS EXTRAÑAS, LIBRE DE PICADURAS Y MOHOS
			TIPO:	MAIZ GRANO ENTERO SECO
			PRESENTACION:	GRANEL POR KILOS EN SACOS LIMPIOS, RESISTENTES Y BIEN COCIDOS O SELLADOS Y PERMITIDOS POR LA AUTORIDAD SANITARIA. QUE SALVAGUARDEN LAS CUALIDADES DEL PRODUCTO PERMITIDOS POR LA AUTORIDAD SANITARIA.
			CALIDAD:	PRIMERA, CUMPLIR CON LA NTP 205.009 1981. Cereales y menestras. Maiz mote
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA.
7	AVENA	KG	CARACTERISTICAS:	GRANO ENTERO, SIN GERMINACION, TAMAÑO UNIFORME, LIBRE DE SUSTANCIAS Y MATERIAS EXTRAÑAS
			TIPO:	HOJUELAS
			PRESENTACION:	EMBOLSADA POR 10 KG. Y ROTULADA SEGÚN LA NTP 209.038, 1994
			CALIDAD:	CUMPLIR CON LA NTP 205.050, 1985 Hojuelas de avena
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
8	MORON PARTIDO	KG	CARACTERISTICAS:	LIBRE DE SUSTANCIAS Y MATERIAS EXTRAÑAS
			TIPO:	TRIGO MORON
			PRESENTACION:	GRANEL POR KILOS EN SACOS LIMPIOS, RESISTENTES Y BIEN COCIDOS O SELLADOS Y PERMITIDOS POR LA AUTORIDAD SANITARIA. QUE SALVAGUARDEN LAS CUALIDADES DEL PRODUCTO PERMITIDOS POR LA AUTORIDAD SANITARIA.
			CALIDAD:	DE PRIMERA, CUMPLIR CON LA NTP 205.035-1974, Granos de trigo pelado para consumo domestico
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
9	CAFÉ	KG	CARACTERISTICAS:	GRANO PARTIDO, LIBRE DE SUSTANCIAS Y MATERIAS EXTRAÑAS
			TIPO:	TOSTADO Y MOLIDO
			PRESENTACION:	GRANEL POR KILOS EN SACOS LIMPIOS, RESISTENTES Y BIEN COCIDOS O SELLADOS Y PERMITIDOS POR LA AUTORIDAD SANITARIA. QUE SALVAGUARDEN LAS CUALIDADES DEL PRODUCTO PERMITIDOS POR LA AUTORIDAD SANITARIA.
			CALIDAD:	PRIMERA, NTP 209.028 :2005 CAFÉS TOSTADO MOLIDO O EN GRANO
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA.
10	TRIGO AMARILLO	KG	CARACTERISTICAS:	AROMA Y OLOR CARACTERISTICO, LIBRE DE SUSTANCIAS O MATERIAS EXTRAÑAS.
			TIPO:	AMARILLO PELADO SECO
			PRESENTACION:	GRANEL POR KILOS EN SACOS LIMPIOS, RESISTENTES Y BIEN COCIDOS O SELLADOS Y PERMITIDOS POR LA AUTORIDAD SANITARIA. QUE SALVAGUARDEN LAS CUALIDADES DEL PRODUCTO PERMITIDOS POR LA AUTORIDAD SANITARIA.
			CALIDAD:	GRANEL GRADO 1, CUMPLIR CON LA NTP 205.009 1981. Cereales y menestras. Trigo
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA.
			CARACTERISTICAS:	GRANO ENTERO, COLOR MARILLO, TAMAÑO UNIFORME LIBRE DE SUSTANCIAS Y MATERIAS EXTRAÑAS
			TIPO:	GRANO ENTERO CON CASCARA



N°	PRODUCTO	U.M	DESCRIPCION	CARACTERISTICAS
11	CEBADA	KG	PRESENTACION:	GRANEL POR KILOS EN SACOS LIMPIOS, RESISTENTES Y BIEN COCIDOS O SELLADOS Y PERMITIDOS POR LA AUTORIDAD SANITARIA. QUE SALVAGUARDEN LAS CUALIDADES DEL PRODUCTO PERMITIDOS POR LA AUTORIDAD SANITARIA.
			CALIDAD:	DE PRIMERA, CUMPLIR CON LA NTP 205.012. Cebada común. 1980
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA.
			CARACTERISTICAS:	GRANOS ENTEROS, SECOS COLOR AMBAR, LIBRE DE SUSTANCIAS O MATERIAS EXTRAÑAS
12	CEBADA	KG	TIPO:	GRANO ENTERO CON CASCARA
			PRESENTACION:	GRANEL POR KILOS EN SACOS LIMPIOS, RESISTENTES Y BIEN COCIDOS O SELLADOS Y PERMITIDOS POR LA AUTORIDAD SANITARIA. QUE SALVAGUARDEN LAS CUALIDADES DEL PRODUCTO PERMITIDOS POR LA AUTORIDAD SANITARIA.
			CALIDAD:	DE PRIMERA, CUMPLIR CON LA NTP 205.012. Cebada común. 1980
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA.
			CARACTERISTICAS:	GRANOS ENTEROS, SECOS COLOR AMBAR, LIBRE DE SUSTANCIAS O MATERIAS EXTRAÑAS

13	SEMOLA	KG	TIPO:	GRANULADO FINO
			PRESENTACION:	GRANEL POR KILOS EN SACOS LIMPIOS, RESISTENTES Y BIEN COCIDOS O SELLADOS Y PERMITIDOS POR LA AUTORIDAD SANITARIA. QUE SALVAGUARDEN LAS CUALIDADES DEL PRODUCTO PERMITIDOS POR LA AUTORIDAD SANITARIA.
			CALIDAD:	CUMPLIR CON LA NTP 202.005, 2002 LECHE EN POLVO.
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	LIBRE DE GRUMOS, SUSTANCIAS Y MATERIAS EXTRAÑAS, SOLUBLE EN AGUA FRIA.
14	HARINA DE TRIGO PREPARADA Y SIN PREPARAR	KG	TIPO:	PARA USOS MÚLTIPLES
			PRESENTACION:	ENVASADO POR 1 Kg. Y ROTULADO SEGÚN LA NTP 209.038, 199
			CALIDAD:	ESPECIAL, CUMPLIR CON LAS NORMAS ITINTEC 205.027 / ITINTEC 205.009
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	POLVO FLUIDO, CON CACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y MICROBIOLÓGICAS OPTIMAS, EXCENTO DE SUSTANCIAS Y MATERIAS EXTRAÑAS, FORTIFICADA CON HIERRO
15	MAIZENA	KG	TIPO:	FECULA DE MAIZ
			PRESENTACION:	EMBOLSADO POR 25KG. Y ROTULADA SEGÚN LA NTP 209.038, 1994
			CALIDAD:	CUMPLIR CON LA NTP 205.053. Harina y sémola de maíz 1987
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	SIN GRUMOS, CON CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y MICROBIOLÓGICAS OPTIMAS. LIBRE DE SUSTANCIAS Y MATERIAS EXTRAÑAS
			TIPO:	INGLES (HARINA DE CHUÑO)
			PRESENTACION:	EMBOLSADO POR 25 KG. Y ROTULADA SEGÚN LA NTP 209.038, 1994
			CALIDAD:	CUMPLIR CON LA NTP 205.043, 1976. Harinas sucedaneas procedentes de tuberculos y raices





N°	PRODUCTO	U.M	DESCRIPCION	CARACTERISTICAS
16	CHUÑO	KG	SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	SIN GRUMOS, CON CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y MICROBIOLÓGICAS OPTIMAS, LIBRE DE SUSTANCIAS O MATERIAS EXTRAÑAS
17	CHOCOLATE	SOBRES	TIPO:	CHOCOLATE PARA TAZA
			PRESENTACION:	SOBRES X 90GR Y ROTULADO SEGÚN LA NTP 209.038, 1994
			CALIDAD:	CHOCOLATE DULCE, CUMPLIR CON LA NTP 208.007, 1989, Cacao y Chocolate
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	CON CACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y MICROBIOLÓGICAS OPTIMAS, LIBRE DE SUSTANCIAS, MATERIAS EXTRAÑAS Y RANCIAMIENTO
18	COCOA	KG	TIPO:	CACAO EN POLVO
			PRESENTACION:	SOBRES DE 180GR O 250 GR Y ROTULADO SEGÚN LA NTP 209.038, 1994
			CALIDAD:	CUMPLIR CON LA NTP 208.007, 1989, Cacao y Chocolate
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	SOLUBLE, LIBRE DE SUSTANCIAS Y CUERPOS EXTRAÑOS

18	CONSERVA DE PESCADO	LATAS	TIPO:	FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL
			PRESENTACION:	LATA 170 GR, ADECUADA PARA CONSERVACION, ROTULADO SEGÚN LA NMP 001, 1995 Y NTP 204.020, 1983 ROTULADO DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS ENVASADOS
			CALIDAD:	CUMPLIR CON LA NTP 204.051, 2003. Conserva de Productos pesqueros. Atun y Bonito en conserva de ser el caso
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	LATAS EN BUEN ESTADO, SIN MAGULLADURAS NI OXIDACIÓN, LIBRE DE SUSTANCIAS O MATERIAS EXTRAÑAS
19	GUINDON	KG	TIPO:	GUINDONES DESHIDRATADOS
			PRESENTACION:	CAJA DE 10 KG ROTULADO SEGÚN LA NTP 209.038, 1994
			CALIDAD:	PRIMERA
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	OLOR CARACTERISTICO, LIMPIO, LIBRE DE SUSTANCIAS, INSECTOS O MATERIAS EXTRAÑAS
20	MIEL DE ABEJA	KG	TIPO:	MIEL DE ABEJA DE CONSISTENCIA FLUIDA Y VISCOSA
			PRESENTACION:	ENVASES DE 0.5 KG O 1 KG, RECIPIENTE DE CIERRE HERMETICO Y SELLO
			CALIDAD:	PRIMERA
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA).
			CARACTERISTICAS:	NO DEBE PRESENTAR SABORES, OLORES O COLORES EXTRAÑOS, NO CONTENER HUEVOS, INSECTOS, LARVAS U OTRAS IMPUREZAS
			TIPO:	DE CAÑA DE AZUCAR





N°	PRODUCTO	U.M	DESCRIPCION	CARACTERISTICAS
21	CHANCACA	KG	PRESENTACION:	CHIPA x 4 UNID. (4 BOLAS), PESO MINIMO POR CHIPA 2 KG.
			CALIDAD:	PRIMERA. SEGÚN LA NORMA 207.001, 1981 Azúcar de caña y azúcar de remolacha, NTP 207.007, 1981 Azúcar crudo
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA).
			CARACTERISTICAS:	LIBRE DE IMPUREZAS, INSECTOS Y SUSTANCIAS EXTRAÑAS
22	FLAN	KG	TIPO:	GRANULADO, SABORES SURTIDOS
			PRESENTACION:	EMBOLSADO POR 5 ó 10 KG. Y ROTULADO SEGÚN NTP 209.038, 1994
			CALIDAD:	PRIMERA. CUMPLIR CON LA NTP 209.231-1985. Postre de flan
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
23	GELATINA	KG	CARACTERISTICAS:	CARCATERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y MICROBIOLÓGICAS OPTIMAS,
			TIPO:	GRANULADO, SABORES SURTIDOS
			PRESENTACION:	EMBOLSADA POR 5 ó 10 KG. Y ROTULADA SEGÚN LA NTP 209.038, 1994
			CALIDAD:	CUMPLIR CON LA NTP 209.231-1985. Postre de Gelatina
24	FREJOL CANARIO	KG	SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	CARCATERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y MICROBIOLÓGICAS OPTIMAS,
			TIPO:	GRANO ENTERO SECO
			PRESENTACION:	GRANEL POR KILOS EN SACOS LIMPIOS, RESISTENTES Y BIEN COCIDOS O SELLADOS APROPIADOS PARA EL USO, QUE SALVAGUARDEN LAS CUALIDADES DEL PRODUCTO PERMITIDOS POR LA AUTORIDAD SANITARIA.
25	GARBANZO	KG	CALIDAD:	DE PRIMERA, CUMPLIR CON LA NTP 205.015, 1992 Legumbres secas. Frijol. 1992
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	GRANOS ENTEROS, SANOS, LIMPIOS, DE COLOR AMARILLO CREMA, LIBRE DE INSECTOS, DE PICADURAS, DE SUSTANCIAS Y MATERIAS EXTRAÑAS
			TIPO:	GRANO ENTERO SECO
25	GARBANZO	KG	PRESENTACION:	GRANEL POR KILOS EN SACOS LIMPIOS, RESISTENTES Y BIEN COCIDOS O SELLADOS APROPIADOS Y PERMITIDOS POR LA AUTORIDAD SANITARIA. QUE SALVAGUARDEN LAS CUALIDADES DEL PRODUCTO PERMITIDOS POR LA AUTORIDAD SANITARIA.
			CALIDAD:	PRIMERA. CUMPLIR CON LA NTP 205.023, 1992 Legumbres secas. Garbanzo. 1992
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)
			CARACTERISTICAS:	GRANOS ENTEROS Y APROPIADO PARA EL CONSUMO HUMANO EXCENTO DE SABORES Y OLORES EXTRAÑOS Y DE INSECTOS VIVOS Y SUCIEDAD
			TIPO:	LENTEJA LEGUMBRE SECA O MENESTRA
			PRESENTACION:	GRANEL POR KILOS EN SACOS LIMPIOS, RESISTENTES Y BIEN COCIDOS O SELLADOS APROPIADOS Y PERMITIDOS POR LA AUTORIDAD SANITARIA. QUE SALVAGUARDEN LAS CUALIDADES DEL PRODUCTO PERMITIDOS POR LA AUTORIDAD SANITARIA.
			CALIDAD:	PRIMERA. CUMPLIR CON LA NTP 205.022 Lenteja. 1992



N°	PRODUCTO	U.M	DESCRIPCION	CARACTERISTICAS
26	LENTEJAS	KG	SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	GRANOS ENTEROS, COLOR MARRON, SANOS, LIMPIOS, LIBRE DE INSECTOS, DE PICADURAS, DE SUSTANCIAS Y MATERIAS EXTRAÑAS
27	PALLARES	KG	TIPO:	LEGUMBRE PALLAR SECO
			PRESENTACION:	GRANEL POR KILOS EN SACOS LIMPIOS, RESISTENTES Y BIEN COCIDOS O SELLADOS APROPIADOS Y PERMITIDOS POR LA AUTORIDAD SANITARIA. QUE SALVAGUARDEN LAS CUALIDADES DEL PRODUCTO PERMITIDOS POR LA AUTORIDAD SANITARIA.
			CALIDAD:	PRIMERA. CUMPLIR CON LA NTP 205.019, 1982 Pallar.
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	GRANOS ENTEROS, DE COLOR BLANCO, SANOS, LIMPIOS, LIBRE DE INSECTOS, DE PICADURAS, DE SUSTANCIAS Y MATERIAS EXTRAÑAS
28	TE NEGRO	KG	TIPO:	HOJA NEGRA SECA
			PRESENTACION:	GRANEL POR KILOS EN BOLSAS LIMPIAS, RESISTENTES O SELLADOS APROPIADOS Y PERMITIDAS POR LA AUTORIDAD SANITARIA, QUE SALVAGUARDEN LAS CUALIDADES DEL PRODUCTO.
			CALIDAD:	PRIMERA
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	COLOR MARRON, OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, LIBRE DE INSECTOS DE SUSTANCIAS Y MATERIAS EXTRAÑAS
29	TE FILTRANTE	CAJA	TIPO:	TE GRANULOSO FILTRANTE
			PRESENTACION:	CAJAS X100 UNID DE SOBRES
			CALIDAD:	DE PRIMERA
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	OLOR CARACTERISTICO, LIMPIO, LIBRE DE SUSTANCIAS, INSECTOS O MATERIAS EXTRAÑAS
30	SAL YODADA	KG	TIPO:	DE COCINA - YODADA Y FLUORADA
			PRESENTACION:	EMBOLSADO POR 1 KG. Y ROTULADO SEGÚN LA NTP 209.038, 1994
			CALIDAD:	DE PRIMERA. CUMPLIR CON LA NTP 209.015, 1991. Sal para consumo humano directo
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	LIBRE DE SUSTANCIAS Y CUERPOS EXTRAÑOS
31	PASAS	KG	TIPO:	PASAS NEGRAS ENTERAS, SIN SEMILLAS
			PRESENTACION:	EN CAJAS X 10 KG Y ROTULADA SEGÚN LA NTP 209.038, 1994
			CALIDAD:	PRIMERA. CUMPLIR CON LA NTP. 209.144, 1980 Frutas Deshidratadas. Pasas
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	SANAS LIMPIAS, LIBRE DE SUSTANCIAS Y MATERIAS EXTRAÑAS, CON CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y MICROBIOLOGICAS OPTIMAS.
			TIPO:	GRANO ENTERO





N°	PRODUCTO	U.M	DESCRIPCION	CARACTERISTICAS
32	MANI	KG	PRESENTACION:	GRANEL POR KILOS EN BOLSAS LIMPIAS, RESISTENTES O SELLADOS APROPIADOS Y PERMITIDAS POR LA AUTORIDAD SANITARIA, QUE SALVAGUARDEN LAS CUALIDADES DEL PRODUCTO.
			CALIDAD:	DE PRIMERA CUMPLIR CON LA NTP 011.300, 1975 Mani. Generalidades
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	GRANOS GRANDES UNIFORMES Y SANOS, LIBRE DE SUSTANCIAS EXTRAÑAS, INSECTOS, HONGOS Y MATERIAS EXTRAÑAS
33	COCO RALLADO	KG	TIPO:	COCO RALLADO SECO
			PRESENTACION:	GRANEL POR KILOS EN BOLSAS LIMPIAS, RESISTENTES O SELLADOS APROPIADOS Y PERMITIDAS POR LA AUTORIDAD SANITARIA, QUE SALVAGUARDEN LAS CUALIDADES DEL PRODUCTO.
			CALIDAD:	PRIMERA
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
34	CHAMPIÑONES	KG	CARACTERISTICAS:	COLOR BLANCO, OLOR Y SABOR SUI GENERIS, LIBRE DE SUSTANCIAS EXTRAÑAS , INSECTOS, HONGOS Y MATERIAS EXTRAÑAS
			TIPO:	CHAMPIÑONES ENTEROS COMESTIBLES EN CONSERVA
			PRESENTACION:	LATAS x 425GR HERMETICAMENTE SELLADO Y ROTULADOS SEGÚN NTP 209.063:1974 (revisada el 2012)
			CALIDAD:	DE CALIDAD SEGÚN NTP 209.038:2009 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado. 7a. ed
35	ACEITUNA DE BOTIJA	KG	SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	LATAS EN BUEN ESTADO, SIN MAGULLADURAS NI OXIDACIÓN, LIBRE DE SUSTANCIAS O MATERIAS EXTRAÑAS
			TIPO:	Aceitunas de Botija Enteras maduras naturales
			PRESENTACION:	GRANEL POR KILOS EN ENVASES LIMPIOS, RESISTENTES O SELLADOS APROPIADOS Y PERMITIDAS POR LA AUTORIDAD SANITARIA, QUE SALVAGUARDEN LAS CUALIDADES DEL PRODUCTO.
36	ACEITUNA SECA(NEGRA A GRANEL)	KG	CALIDAD:	PRIMERA
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)
			CARACTERISTICAS:	Sabor fresco particular, levemente ácido y salado; color oscuro-púrpura y textura suave, además de la NTP 209.098:1976
			TIPO:	ACEITUNA NEGRA SECA A GRANEL
36	ACEITUNA SECA(NEGRA A GRANEL)	KG	PRESENTACION:	GRANEL POR KILOS EN ENVASES LIMPIOS, RESISTENTES O SELLADOS APROPIADOS Y PERMITIDAS POR LA AUTORIDAD SANITARIA, QUE SALVAGUARDEN LAS CUALIDADES DEL PRODUCTO.
			CALIDAD:	PRIMERA
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)
			CARACTERISTICAS:	Fruto deshidratado, sano, limpio y con el conveniente grado de madurez del olivo cultivado, que garanticen la calidad.

#### ESPECERIAS

N°	PRODUCTO	U.M	DESCRIPCION	CARACTERISTICAS
			TIPO:	PASTA PARA WANTAN SIN RELLENO
			PRESENTACION:	PAQUETES X 40 UNID, EN ENVASES TRANSPARENTES PERMITIDOS POR LA AUTORIDAD SANITARIA, SELLADAS HERMETICAMENTE
			CALIDAD:	PRIMERA





N°	PRODUCTO	U.M	DESCRIPCION	CARACTERISTICAS
1	PASTA WANTAN	PAQUETE	SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 15 DIAS POSTERIORES AL INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y MICROBIOLOGICAMENTE OPTIMAS, LIBRE DE SUSTANCIAS Y MATERIAS EXTRAÑAS
2	LINAZA	KG	TIPO:	GRANOS SECOS PARA REFRESCO
			PRESENTACION:	GRANEL POR KILOS EN BOLSAS LIMPIAS, RESISTENTES O SELLADOS APROPIADOS Y PERMITIDAS POR LA AUTORIDAD SANITARIA, QUE SALVAGUARDEN LAS CUALIDADES DEL PRODUCTO.
			CALIDAD:	PRIMERA
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	COLOR MARRON OSCURO, SECOS, GRANOS ENTEROS LIBRE DE SUSTANCIAS EXTRAÑAS, INSECTOS O MATERIAS EXTRAÑAS
3	VINO	LITRO	TIPO:	VINO SEMI SECO
			PRESENTACION:	TAMAÑO Y VOLUMEN ESTANDAR (750ML), ADEMAS DE LO INDICADO EN LA NTP 212.014:2002
			CALIDAD:	PRIMERA
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	BOTELLA ENVASE TRANSPARENTE PERMITIDO POR LA AUTORIDAD SANITARIA, LIBRE DE SUSTANCIAS EXTRAÑAS
4	CANELA	KG	TIPO:	CORTEZA ENTERO A GRANEL
			PRESENTACION:	GRANEL POR KILOS EN SACOS LIMPIOS, RESISTENTES Y BIEN COCIDOS O SELLADOS APROPIADOS Y PERMITIDOS POR LA AUTORIDAD SANITARIA. QUE SALVAGUARDEN LAS CUALIDADES DEL PRODUCTO PERMITIDOS POR LA AUTORIDAD SANITARIA.
			CALIDAD:	DE PRIMERA, CUMPLIR CON LA NTP 209.183. Canela. 1981
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	LIBRE DE SUSTANCIAS, INSECTOS O MATERIAS EXTRAÑAS, DE CORTEZA ENTERA
5	CLAVO DE OLOR	KG	TIPO:	ENTERO A GRANEL
			PRESENTACION:	GRANEL POR KILOS EN BOLSAS LIMPIAS, RESISTENTES O SELLADOS APROPIADOS Y PERMITIDAS POR LA AUTORIDAD SANITARIA, QUE SALVAGUARDEN LAS CUALIDADES DEL PRODUCTO.
			CALIDAD:	GRADO 2, CUMPLIR CON LA NTP 209.127. Clavo de olor. 1976
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	CACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y MICROBIOLOGICAS OPTIMAS, LIBRE DE SUSTANCIAS, INSECTOS O MATERIAS EXTRAÑAS
			TIPO:	OREGANO SECO
			PRESENTACION:	GRANEL POR KILOS EN BOLSAS LIMPIAS, RESISTENTES O SELLADOS APROPIADOS Y PERMITIDAS POR LA AUTORIDAD SANITARIA, QUE SALVAGUARDEN LAS CUALIDADES DEL PRODUCTO.
			CALIDAD:	PRIMERA. CUMPLIR CON LA 209.190, 1982 Especies y condimentos. Oregano



N°	PRODUCTO	U.M	DESCRIPCION	CARACTERISTICAS
6	OREGANO	KG	SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	LIMPIO, LIBRE DE SUSTANCIAS, INSECTOS O MATERIAS EXTRAÑAS
7	ACHIOTE	KG	TIPO:	ACHIOTE MOLIDO
			PRESENTACION:	GRANEL POR KILOS EN BOLSAS LIMPIAS, RESISTENTES O SELLADOS APROPIADOS Y PERMITIDAS POR LA AUTORIDAD SANITARIA, QUE SALVAGUARDEN LAS CUALIDADES DEL PRODUCTO.
			CALIDAD:	PRIMERA
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y MICROBIOLÓGICAS OPTIMAS
8	CANELA CHINA	KG	TIPO:	CANELA POLVO SOLUBLE
			PRESENTACION:	BOLSA DE 250 GR EN ENVASES TRANSPARENTES PERMITIDOS POR LA AUTORIDAD SANITARIA
			CALIDAD:	PRIMERA. SEGÚN NTP 209.038:2003 Y/O LA NTP QUE LE CORRESPONDE POR LA ESPECIALIDAD DEL PRODUCTO.
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y MICROBIOLÓGICAS OPTIMAS
9	PIMENTON EN POLVO	KG	TIPO:	MOLIDO PURO
			PRESENTACION:	GRANEL POR KILOS EN BOLSAS LIMPIAS, RESISTENTES O SELLADOS APROPIADOS Y PERMITIDAS POR LA AUTORIDAD SANITARIA, QUE SALVAGUARDEN LAS CUALIDADES DEL PRODUCTO.
			CALIDAD:	PRIMERA
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y MICROBIOLÓGICAS OPTIMAS, LIBRE DE SUSTANCIAS, INSECTOS O MATERIAS EXTRAÑAS.
10	PALILLO	KG	TIPO:	MOLIDO PURO
			PRESENTACION:	GRANEL POR KILOS EN BOLSAS LIMPIAS, RESISTENTES O SELLADOS APROPIADOS Y PERMITIDAS POR LA AUTORIDAD SANITARIA, QUE SALVAGUARDEN LAS CUALIDADES DEL PRODUCTO.
			CALIDAD:	PRIMERA. CUMPLIR CON LA NTP 209.199. Palillo 1982
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	LIMPIO, LIBRE DE SUSTANCIAS, INSECTOS O MATERIAS EXTRAÑAS
11	PIMIENTA	KG	TIPO:	NEGRA, MOLIDA PURA
			PRESENTACION:	GRANEL POR KILOS EN BOLSAS LIMPIAS, RESISTENTES O SELLADOS APROPIADOS Y PERMITIDAS POR LA AUTORIDAD SANITARIA, QUE SALVAGUARDEN LAS CUALIDADES DEL PRODUCTO.
			CALIDAD:	PRIMERA. CUMPLIR CON LA NTP 209. 105. Pimienta negra o blanca. 1976
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	LIBRE DE SUSTANCIAS, INSECTOS O MATERIAS EXTRAÑAS
			TIPO:	MOLIDO PURO





N°	PRODUCTO	U.M	DESCRIPCION	CARACTERISTICAS
12	COMINO	KG	PRESENTACION:	GRANEL POR KILOS EN BOLSAS LIMPIAS, RESISTENTES O SELLADOS APROPIADOS Y PERMITIDAS POR LA AUTORIDAD SANITARIA, QUE SALVAGUARDEN LAS CUALIDADES DEL PRODUCTO.
			CALIDAD:	PRIMERA. CUMPLIR CON LA NTP 209.133. Comino 1979
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	LIBRE DE SUSTANCIAS, INSECTOS O MATERIAS EXTRAÑAS
13	AJONJOLI	KG	TIPO:	GRANOS SECOS
			PRESENTACION:	GRANEL POR KILOS EN BOLSAS LIMPIAS, RESISTENTES O SELLADOS APROPIADOS Y PERMITIDAS POR LA AUTORIDAD SANITARIA, QUE SALVAGUARDEN LAS CUALIDADES DEL PRODUCTO.
			CALIDAD:	PRIMERA.
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
14	AJI AMARILLO EN POLVO	KG	CARACTERISTICAS:	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y MICROBIOLÓGICAS OPTIMAS, LIBRE DE SUSTANCIAS EXTRAÑAS
			TIPO:	AJI MIRASOL SECO MOLIDO
			PRESENTACION:	GRANEL POR KILOS EN BOLSAS LIMPIAS, RESISTENTES O SELLADOS APROPIADOS Y PERMITIDAS POR LA AUTORIDAD SANITARIA, QUE SALVAGUARDEN LAS CUALIDADES DEL PRODUCTO.
			CALIDAD:	PRIMERA.
15	GLUTAMATO MONOSODICO	KG	SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y MICROBIOLÓGICAS OPTIMAS
			TIPO:	GLUTAMATO MONOSODICO PARA CONSUMO HUMANO
			PRESENTACION:	BOLSAS X 1 KG SELLADO HERMETICAMENTE EN ENVASE PERMITIDO POR LA AUTORIDAD SANITARIA
16	VAINILLA	LITRO	CALIDAD:	PRIMERA
			PRESENTACION:	FRASCO x 750 cc. ROTULADO SEGÚN LA NTP 209.038, 1994
			CALIDAD:	DE PRIMERA . ELABORADA CON VAINILLA QUE CUMPLA CON LA NTP 209.189. Vainilla. 1982
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
17	VINAGRE	LITRO	CARACTERISTICAS:	LIQUIDA, LIBRE DE SUSTANCIAS O MATERIAS EXTRAÑAS
			TIPO:	VINAGRE TINTO
			PRESENTACION:	BOTELLA DE 500 cc O 1 LT ROTULADO SEGÚN LA NTP 209.038, 1994
			CALIDAD:	CUMPLIR CON LA NTP 209.020. Vinagre. 1970
17	VINAGRE	LITRO	SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	ASPECTO, OLORES, SABOR Y COLOR CARACTERISTICO, ADEMAS DE LO INDICADO EN LA NTP 209.020:1970 LIBRE DE SUSTANCIAS Y MATERIAS EXTRAÑAS



2



N°	PRODUCTO	U.M	DESCRIPCION	CARACTERISTICAS
18	MERMELADA	KG	TIPO:	FRUTA ENTERA, GRADO A, VARIOS SABORES
			PRESENTACION:	ENVASADO x 1 KG. APROPIADO Y ROTULADO SEGUN LA NTP 209.038, 1994
			CALIDAD:	PRIMERA. CUMPLIR CON LA NTP 203.047, 1991. Mermelada de Frutas. Requisitos
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y MICROBIOLOGICAS OPTIMAS. LIBRE DE SUSTANCIAS Y MATERIAS EXTRAÑAS

19	COLAPIZ	CAJA X 36 UNID	TIPO:	POLVO GRANULADO
			PRESENTACION:	SOBRES SELLADOS DE 20GR NTP 209.038:2003 Y/O LA NTP QUE LE CORRESPONDA POR ESPECIALIDAD DEL PRODUCTO
			CALIDAD:	PRIMERA
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y MICROBIOLOGICAS OPTIMAS

20	KETCHUP	KG	TIPO:	SALSA DE TOMATE ESPESA
			PRESENTACION:	BALDE DE PLASTICO X 4 KG HERMETICAMENTE SELLADO Y ROTULADO SEGUN NTP LA NTP 209.038, 1994
			CALIDAD:	PRIMERA. NTP 203.066:1979 (revisada el 2012)
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 6 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	SABOR SUAVE NO MUY ACIDO, CON CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y MICROBIOLOGICAS OPTIMAS

21	MOSTAZA	KG	TIPO:	SALSA DE MOSTAZA ESPESA
			PRESENTACION:	BALDE DE PLASTICO X 4 KG HERMETICAMENTE SELLADO Y ROTULADO SEGUN NTP
			CALIDAD:	PRIMERA
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 6 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	SABOR SUAVE NO MUY ACIDO, CON CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y MICROBIOLOGICAS OPTIMAS

22	SALSA DE OSTION	LITRO	TIPO:	LIQUIDO VISCOSO
			PRESENTACION:	FRASCO x 1.9 LT. ROTULADO SEGUN LA NTP 209.038, 1994
			CALIDAD:	PRIMERA.
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y MICROBIOLOGICAS OPTIMAS Y LAS CARACTERISTICAS QUE SE APLIQUEN DE LA NTP 209.227:1984

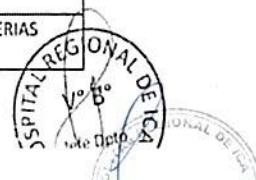
23	SILLAO	LITRO	TIPO:	SILLAO LIQUIDO
			PRESENTACION:	BOTELLA DE 1 LT. ROTULADO SEGUN LA NTP 209.038, 1994
			CALIDAD:	PRIMERA. CUMPLIR CON LA NTP 209.227. Sillao 1984
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y MICROBIOLOGICAS OPTIMAS Y LAS CARACTERISTICAS QUE SE APLIQUEN DE LA NTP 209.227:1984



N°	PRODUCTO	U.M	DESCRIPCION	CARACTERISTICAS
24	SALSA INGLESA	LITRO	TIPO:	LIQUIDO VISCOSO
			PRESENTACION:	BOTELLA TRANSPARENTE X 500 GR NTP 209.038:2003 Y/O LA NTP QUE LE CORRESPONDEA POR ESPECIALIDAD DEL PRODUCTO.
			CALIDAD:	PRIMERA
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y MICROBIOLÓGICAS OPTIMAS Y LAS CARACTERISTICAS QUE SE APLIQUEN DE LA NTP 209.227:1984
25	HONGOS SECOS	KG	TIPO:	COMESTIBLE SECO
			PRESENTACION:	EMBOLSADO POR 1/2 KG ó 1 KG. Y ROTULADO SEGÚN LA NTP 209.038, 1994
			CALIDAD:	CUMPLIR CON LA NTP 209.063, 1974 Hongos comestibles y productos
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	LIBRE DE SUSTANCIAS, INSECTOS O MATERIAS EXTRAÑAS

26	ANIS	KG	TIPO:	GRANO ENTERO
			PRESENTACION:	A GRANEL POR KG. Y ROTULADO SEGÚN LA NTP 209.038, 1994
			CALIDAD:	DE PRIMERA
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	OLOR Y SABOR CARACTERISTICO, LIBRE DE IMPUREZAS, SIN MEZCLAS NI CUERPOS EXTRAÑOS
27	LAUREL	KG	TIPO:	HOJAS ENTERAS SECAS
			PRESENTACION:	EMBOLSADO POR 1/2 KG ó 1 KG. Y ROTULADO SEGÚN LA NTP 209.038, 1994
			CALIDAD:	CUMPLIR CON LA NTP 209.042,1986. Laurel
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)
			CARACTERISTICAS:	HOJAS ENTERAS, LIMPIAS, LIBRE DE SUSTANCIAS, INSECTOS O MATERIAS EXTRAÑAS
28	MANZANILLA FILTRANTE	CAJA X 100 BOLSITAS	TIPO:	MANZANILLA GRANULADO EN BOLSITAS FILTRANTES
			PRESENTACION:	CAJAS X 100UNI DE BOLSITAS FILTRANTES, SELLADO Y ROTLADO SEGÚN NTP
			CALIDAD:	PRIMERA
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	OLOR CARACTERISTICO, LIMPIO, LIBRE DE SUSTANCIAS, INSECTOS O MATERIAS EXTRAÑAS
29	MATE DE COCA FILTRANTE	CAJA X 100 BOLSITAS	TIPO:	HOJAS DE COCA GRANULADO EN BOLSITAS FILTRANTES
			PRESENTACION:	CAJAS X 100UNI DE BOLSITAS FILTRANTES, SELLADO Y ROTULADO SEGÚN NTP
			CALIDAD:	PRIMERA
			SEGURIDAD:	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS:	OLOR CARACTERISTICO, LIMPIO, LIBRE DE SUSTANCIAS, INSECTOS O MATERIAS EXTRAÑAS

EMBUTIDOS





N°	PRODUCTO	U.M.	DESCRIPCION	CARACTERISTICAS
N°	DESCRIPCION	U.M.	DESCRIPCION	CARACTERISTICAS
1	JAMON INGLES	KG	TIPO	FRESCO A GRANEL
			PRESENTACION	POR KILOS, EN ENVASES ADECUADOS Y PERMITIDOS POR LAS AUTORIDADES SANTARIAS QUE SALVAGUARDEN LA CALIDAD DEL PRODUCTO
			CALIDAD	PRIMERA
			SEGURIDAD	REGISTRO SANITARIO VIGENTE QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA
			CARACTERISTICAS	ORGANOLECTICAS Y MICROBIOLOGICAS OPTIMAS
2	HUEVO DE GALLINA	MILLAR	TIPO	Huevo marrón seleccionado nacional.
			PRESENTACION	POR KILOS, EN ENVASES ADECUADOS Y PERMITIDOS POR LAS AUTORIDADES SANTARIAS QUE SALVAGUARDEN LA CALIDAD DEL PRODUCTO
			CALIDAD	PRIMERA
			SEGURIDAD	REGISTRO SANITARIO VIGENTE QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA
			CARACTERISTICAS	Limpio, fresco, tamaño grande y características según la NTP 011.219:1983
3	MARGARINA CON SAL A GRANEL	KG	TIPO	Margarina a Granel
			PRESENTACION	POR KILOS, EN ENVASES ADECUADOS Y PERMITIDOS POR LAS AUTORIDADES SANTARIAS QUE SALVAGUARDEN LA CALIDAD DEL PRODUCTO
			CALIDAD	PRIMERA, Según la NTP 209.012:1984
			SEGURIDAD	REGISTRO SANITARIO VIGENTE QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA
			CARACTERISTICAS	Granel en envase permitido por la Autoridad Sanitaria.

### LACTEOS

N°	DESCRIPCION	U.M.	DESCRIPCION	CARACTERISTICAS
1	MANJAR BLANCO A GRANEL	KG	TIPO	DULCE DE LECHE DE VACA
			PRESENTACION	POR KILOS, EN BOLSA DE PLASTICO X 1 KG HERMETICAMENTE SELLADO Y ROTULADO SEGÚN NTP
			CALIDAD	PRIMERA, CUMPLIR CON LA NTP 202.108, 1988 Dulce de leche o manjar blanco
			SEGURIDAD	REGISTRO SANITARIO VIGENTE QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA) Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS	CARACTERISTICAS ORGANOLECTICAS Y MICROBIOLOGICAS OPTIMAS LIBRE DE SUSTANCIAS Y MATERIAS EXTRAÑAS
2	LECHE EVAPORADA DE SOYA X 400 GR. APROX.	UNID	TIPO	Leche evaporada Soya
			PRESENTACION	POR UNIDAD, LATAS DE 400 GR EN BUEN ESTADO, SIN MAGULLADURAS NI OXIDACIÓN, LIBRE DE SUSTANCIAS O MATERIAS EXTRAÑAS
			CALIDAD	PRIMERA
			SEGURIDAD	Según la NTP 202.002:2001, QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLOGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA) Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS	Caja por 48 latas de 410gr unid. envases permitidos por la Autoridad Sanitaria.
			TIPO	Leche evaporada entera
			PRESENTACION	POR UNIDAD, LATAS DE 400 GR EN BUEN ESTADO, SIN MAGULLADURAS NI OXIDACIÓN, LIBRE DE SUSTANCIAS O MATERIAS EXTRAÑAS
			CALIDAD	PRIMERA





N°	PRODUCTO	U.M	DESCRIPCION	CARACTERISTICAS
3	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR. APROX.	UNID	SEGURIDAD	Según la NTP 202.002:2001, QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS	Caja por 48 latas de 400gr unid. envases permitidos por la Autoridad Sanitaria con proteínas 6.8 gr en 100 gr de producto
4	LECHE EVAPORADA DESCREMADA	UNID	TIPO	LECHE EVAPORADA DESCREMADA
			PRESENTACION	POR UNIDAD, LATAS EN BUEN ESTADO, SIN MAGULLADURAS NI OXIDACIÓN, LIBRE DE SUSTANCIAS O MATERIAS EXTRAÑAS
			CALIDAD	PRIMERA
			SEGURIDAD	Según la NTP 202.002:2001, QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 4 MESES POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS	Caja por 48 latas de 400gr unid. envases permitidos por la Autoridad Sanitaria con grasa total de 4 gr, Colesterol 12 mg, proteínas 6.8 gr en 100 gr de producto.
5	QUESO FRESCO DE VACA	KG	TIPO	FRESCO DE VACA
			PRESENTACION	POR KILOS, PASTEURIZADA
			CALIDAD	PRIMERA, SEGÚN LA NTP SEGÚN QUE LE CORRESPONDA POR ESPECIALIDAD DEL PRODUCTO
			SEGURIDAD	QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)Y FECHA DE VENCIMIENTO 01 SEMANA POSTERIORES A LA FECHA DE INGRESO AL ALMACEN
			CARACTERISTICAS	PASTA DE COLOR BLANCO UNIFORME O LIGERAMENTE AMARILLENTO, SIN CORTEZA, LOS SÓLIDOS DE LECHE Y GRASA NO PODRÁN SER SUSTITUIDOS POR ELEMENTOS NO LÁCTEOS, EXCENTO DE ALMIDONES
6	YOGURT X 1 L	UNID	TIPO	LIQUIDO VISCOSO, FRUTADO.
			PRESENTACION	EN BOTELLAS DE 1 LT, EN ENVASES PERMITIDOS POR LA AUTORIDAD SANITARIA
			CALIDAD	PRIMERA
			SEGURIDAD	REGISTRO SANITARIO VIGENTE QUE CUMPLAN CON LA NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01. NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO (R.M. N° 591-2008/ MINSA)
			CARACTERISTICAS	ORGANOLEPTICAS Y MICROBIOLÓGICAS OPTIMAS.



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

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

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

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

**Importante**

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



## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

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

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

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

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

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

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

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

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

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>12</sup>**

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

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

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza

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





mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

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

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

**CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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

**CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

**Importante**

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

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

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

**Importante para la Entidad**

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

**CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO**

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

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





*procederá la solicitud.*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Donde:

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

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

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





### **Importante**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>13</sup>**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>14</sup>.*

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

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



## ANEXOS





ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 37-2023-OEC-HRI-1**  
Presente.-

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

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

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>16</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>15</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<sup>16</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 37-2023-OEC-HRI-1**  
Presente.-

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

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

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

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

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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

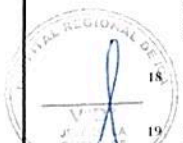
Autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.

<sup>17</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>18</sup> Ibidem.

<sup>19</sup> Ibidem.





3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>20</sup>

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

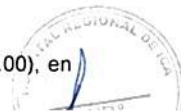
[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

<sup>20</sup> Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



**ANEXO N° 2**

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

Señores  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 37-2023-OEC-HRI-1**  
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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





**ANEXO N° 3**

**DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Señores  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 37-2023-OEC-HRI-1**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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



**ANEXO N° 4**

**DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA**

Señores  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 37-2023-OEC-HRI-1**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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





**ANEXO N° 5**

**PROMESA DE CONSORCIO**

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 37-2023-OEC-HRI-1**  
Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>23</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

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

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

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

**Importante**

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





**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 37-2023-OEC-HRI-1**  
Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

- *El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- *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]"*

## ANEXO N° 7

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

Señores  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 37-2023-OEC-HRI-1**  
Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>24</sup> se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.<sup>25</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

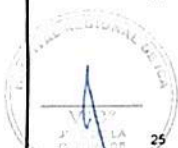
.....  
**Firma, Nombres y Apellidos del postor o Representante legal, según corresponda**

#### **Importante**

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

<sup>24</sup> En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

<sup>25</sup> En caso de empresas de comercialización, no consionar esta condición.





ANEXO N° 8  
EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 37-2023-OEC-HRI-1  
Presente.-

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

CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>26</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>27</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>28</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>29</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>30</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>31</sup>

<sup>26</sup> Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>27</sup> Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho período.

<sup>28</sup> Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

<sup>29</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>30</sup> El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

<sup>31</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.



## HOSPITAL REGIONAL DE ICA

TOTAL

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



**ANEXO N° 9**

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

Señores  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 37-2023-OEC-HRI-1**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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



**ANEXO N° 10**

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

Señores  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 37-2023-OEC-HRI-1**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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





**ANEXO N° 11**

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

**(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)**

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 37-2023-OEC-HRI-1  
Presente.-**

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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



