

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 013-2023-CVH-OEC-1

PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹

**ADQUISICIÓN DE ABARROTES PARA LA PROGRAMACIÓN
DE INSUMOS PREPARACIÓN DE ALIMENTACIÓN Y
SERVICIO DE ATENCIÓN PARA LOS CLIENTES DEL
CENTRO VACACIONAL HUAMPANI**

¹ Se utilizarán estas Bases cuando se trate de la contratación de bienes con entrega periódica.

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.*
- *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 Digitales²). 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.

² 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 accesorio, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

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 : CENTRO VACACIONAL HUAMPANI
RUC N° : 20155140942
Domicilio legal : CARRETERA CENTRAL KM. 24.5 (ALT. MERCADO CHACLACAYO) DISTRITO DE LURIGANCHO, DEPARTAMENTO DE LIMA
Teléfono: : (511) 3582260 – (511) 4971008
Correo electrónico: : Ul_doc.interno@huampani.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro denominado: “ADQUISICIÓN DE ABARROTES PARA LA PROGRAMACIÓN DE INSUMOS PREPARACIÓN DE ALIMENTACIÓN Y SERVICIO DE ATENCIÓN PARA LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI”.

ITEM	DESCRIPCIÓN	UM	CANTIDAD
1	ADQUISICIÓN DE ABARROTES PARA LA PROGRAMACIÓN DE INSUMOS PREPARACIÓN DE ALIMENTACIÓN Y SERVICIO DE ATENCIÓN PARA LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI	GLOBAL	DOCE (12) MESES

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante MEMORANDO N° 1706-2023-CVH/OAF de fecha 13 de diciembre de 2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

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 PRECIOS UNITARIOS, 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

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de:

El plazo para entrega de los bienes será de **DOS (2) días calendarios**, una vez notificada la Orden de Compra y/o cronograma.

El plazo de ejecución será por un periodo no mayor a DOCE (12) meses, contados a partir del día siguiente de nubes

En concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 013-2023-CVH-CS-1 PRIMERA
CONVOCATORIA

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ABARROTES PARA LA PROGRAMACIÓN DE INSUMOS PREPARACIÓN DE ALIMENTACIÓN Y SERVICIO DE ATENCIÓN PARA LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI -2023

SUBÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	1ERA ENTREGA	2DA ENTREGA	3ERA ENTREGA	4TA ENTREGA	5TA ENTREGA	6TA ENTREGA	7MA ENTREGA	8VA ENTREGA	9NA ENTREGA	10 MA ENTREGA	11 VA ENTREGA	12 VA ENTREGA	CANTIDAD TOTAL
1.1	ACEITE DE AJONJOLÍ X 250 ML	UNIDAD	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	54.00
1.2	ACEITE DE OLIVA VIRGEN X 1 L	UNIDAD	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	54.00
1.3	ACEITUNA NEGRA DESPEPITADA	KILOGRAMO	32.00	32.00	32.00	32.00	32.00	32.00	32.00	32.00	31.00	31.00	31.00	31.00	390.00
1.4	AJONJOLÍ	KILOGRAMO	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	37.00
1.5	ALMENDRA	KILOGRAMO	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	120.00
1.6	ANIS ENTERO (AL PESO)	KILOGRAMO	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	12.00
1.7	ANIS ESTRELLA (AL PESO)	KILOGRAMO	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	7.00
1.8	ANIS FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	48.00
1.9	AZÚCAR IMPALPABLE	KILOGRAMO	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	11.00	11.00	11.00	11.00	140.00
1.10	CAFÉ MOLIDO X 1 kg	UNIDAD	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	11.00	11.00	11.00	11.00	11.00	130.00
1.11	CANELA X 1 kg	KILOGRAMO	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	4.00	4.00	4.00	4.00	57.00
1.12	CANELA CHINA A GRANEL	KILOGRAMO	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	8.00
1.13	CANELA EN POLVO A GRANEL	KILOGRAMO	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	16.00
1.14	CASTAÑA PELADA	UNIDAD	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	60.00
1.15	CHANCACA (AL PESO)	KILOGRAMO	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	28.00
1.16	CLAVO DE ORO	KILOGRAMO	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	15.00
1.17	COCOA EN POLVO A GRANEL	KILOGRAMO	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	70.00
1.18	COLA X 20 g	UNIDAD	67.00	67.00	67.00	67.00	67.00	67.00	67.00	66.00	66.00	66.00	66.00	66.00	795.00
1.19	CREMA CHANTILLI X 1 L	UNIDAD	65.00	65.00	65.00	65.00	65.00	65.00	65.00	65.00	65.00	65.00	65.00	65.00	780.00
1.20	ESENCIA DE VAINILLA X 1 L	UNIDAD	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	336.00
1.21	FLAN INSTANTANEO X 5 kg	UNIDAD	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	84.00
1.22	GALLETAS DE SODA A GRANEL X 3 kg	UNIDAD	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	21.00
1.23	GELATINA X 5 kg	UNIDAD	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	98.00
1.24	GERMEN DE TRIGO	KILOGRAMO	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	6.00
1.25	GRANOJA X 5 kg APROX.	UNIDAD	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	30.00
1.26	GUINDO	KILOGRAMO	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	42.00
1.27	HARINA DE CHUÑO X 5 kg	UNIDAD	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	52.00
1.28	LEVADURA SECA X 800 g	UNIDAD	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	300.00
1.29	MACEÑA - ALMIDÓN DE MAÍZ X 5 kg	UNIDAD	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	36.00
1.30	MAÍZ CASABITA	KILOGRAMO	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	36.00
1.31	MAÍZ MOTE	KILOGRAMO	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	60.00
1.32	MANI ENTERO	KILOGRAMO	23.00	23.00	23.00	23.00	23.00	23.00	23.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	265.00
1.33	MANJAR BLANCO X 5 kg APROX.	UNIDAD	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	65.00
1.34	MANJAR DE LECHE CON CHOCOLATE	KILOGRAMO	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	315.00
1.35	MANTECA VEGETAL ENVASE X 10 kg	UNIDAD	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	60.00
1.36	MANTEQUILLA FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	70.00
1.37	MARGARINA SIN SAL A GRANEL	KILOGRAMO	55.00	55.00	55.00	55.00	55.00	55.00	55.00	54.00	54.00	54.00	54.00	54.00	660.00
1.38	MENSI X 500 ml	UNIDAD	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	14.00
1.39	MIEL DE ABEJA X 1 kg	UNIDAD	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	56.00
1.40	PAN MOLIDO / RALLADO TIPO JAPONÉS	UNIDAD	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	160.00

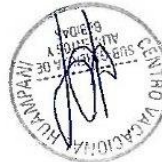


CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

SUBÍTER	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	1ERA ENTREGA	2DA ENTREGA	3ERA ENTREGA	4TA ENTREGA	5TA ENTREGA	6TA ENTREGA	7MA ENTREGA	8VA ENTREGA	9NA ENTREGA	10VA ENTREGA	11VA ENTREGA	12VA ENTREGA	CANTIDAD TOTAL
1.41	PASA NEGRA DESHIDRATADA	KILOGRAMO	22.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	28.00	28.00	28.00	28.00	320.00
1.42	PASTA DE TOMATE X 3.25 kg	UNIDAD	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	21.00
1.43	PECANA PELADA	KILOGRAMO	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	21.00	21.00	21.00	21.00	260.00
1.44	POLVO DE HORNEAR X 25 g X 26	UNIDAD	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	70.00
1.45	SALSA DE OSTRON X 2.250 kg APROX.	UNIDAD	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	11.00	11.00	11.00	11.00	140.00
1.46	SALVADO DE TRIGO	KILOGRAMO	3.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	25.00
1.47	SEMOLA A GRANEL	KILOGRAMO	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	7.00	7.00	7.00	7.00	90.00
1.48	SILLAO X 5 L	UNIDAD	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	5.00	5.00	5.00	5.00	66.00
1.49	TE FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	106.00
1.50	TRIGO MORON	KILOGRAMO	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	2.00	2.00	2.00	2.00	30.00
1.51	VINAGRE TINTO X 1 L	UNIDAD	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	336.00
1.52	VINAGRE BLANCO X 1 L	UNIDAD	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	336.00
1.53	VINO TINTO X 1 L	UNIDAD	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	168.00
1.54	VINO BLANCO X 1 L	UNIDAD	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	108.00
1.55	CHOCOLATE COBERTURA X 1 kg	UNIDAD	16.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	176.00
1.56	MERMELADA DE FRESA X 5 kg	UNIDAD	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	2.00	2.00	2.00	2.00	28.00
1.57	MERMELADA X 15 g	UNIDAD	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	2,400.00
1.58	MANTEQUILLA X 10 g	UNIDAD	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	2,400.00
1.59	TRIGO MOTE	KILOGRAMO	56.00	55.00	55.00	55.00	55.00	55.00	55.00	55.00	55.00	55.00	55.00	55.00	660.00

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

Se estima que la primera entrega se efectuará en el mes de noviembre 2023



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 CON 00/100 SOLES) en CAJA DE LA ENTIDAD sito en CARRETERA CENTRAL KM. 24.5 – LURIGANCHO – LIMA – LIMA.

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° 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.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF, Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y demás modificatorias.
- Decreto Supremo N° 344-2018, Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y demás modificatorias.
- Decreto Legislativo N° 1439, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Abastecimiento.
- Decreto Legislativo N° 1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Decreto Supremo N° 007-2008-TR, que Aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente – Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento del Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente – Reglamento de la Ley MYPE.
- Decreto Legislativo N° 295 – Código Civil.
- Ley N° 27444, Ley de Procedimiento Administrativo General, y demás modificatorias.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública.
- Directivas, Pronunciamientos y Opiniones del OSCE.

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 documentos³, la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

- Declaración jurada de datos del postor. **(Anexo N° 1)**
- 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 – PIDE⁴ 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.

- Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**
- Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**

³ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

⁴ 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/>

- e) Ficha Técnica de cada producto, en la que se acredite fehacientemente el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas para acreditar las características técnicas descritas en el numeral 5.2 de las Especificaciones Técnicas.
- f) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**⁵
- g) 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)**
- h) 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 Discapacidad⁶.
- 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 : 00-068-380146
Banco : Banco de la Nación
N° CCI⁷ : 018-068-000068380146-78

⁵ 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.

⁶ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

⁷ 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.
- 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 – PIDE⁸ 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 comunicación⁹ (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado¹⁰.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete¹¹.

Importante

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

⁸ 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/>

⁹ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

¹⁰ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

¹¹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Importante

empresas acreditadas en el REMYPE.

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

- k) Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (Pensión y Salud) para aquellos trabajadores que participen en la entrega de los bienes, objeto de la convocatoria.

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya¹².*
- *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 Mesa de Partes de la Entidad sito en Carretera Central KM. 24.5 – Lurigancho – Lima.

2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en: PAGOS PARCIALES en cumplimiento del cronograma de entrega de los bienes y/o cantidades requeridas por la Sub Gerencia de Alimentos y Bebidas, mismas que son notificadas al contratista mediante Orden de Compra.

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

- Recepción del área del Almacén.
- Informe del funcionario responsable de la Sub Gerencia de Alimentos y Bebidas emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Otra documentación

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes de la Entidad sito en Carretera Central KM. 24.5 – Lurigancho – Lima o Mesa de Partes Virtual (<https://facilita.gob.pe/t/793>).

¹² 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



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

DETERMINACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS BIENES:
ADQUISICIÓN DE ABARROTES PARA LA PROGRAMACIÓN DE INSUMOS PREPARACIÓN
DE ALIMENTACIÓN Y SERVICIO DE ATENCIÓN PARA LOS CLIENTES DEL CENTRO
VACACIONAL HUAMPANI

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

"Adquisición de abarrotes para la Programación de Insumos Preparación de Alimentación y Servicio de Atención para los clientes del Centro Vacacional Huampaní".

2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso tiene por finalidad obtener los abarrotes necesarios para la elaboración de alimentos diversos, lo cual cubrirá el servicio de alimentación y atención de los Clientes del Centro Vacacional Huampaní, por un periodo no mayor a DOCE (12) meses.

2.1 ACTIVIDAD DE POI VINCULADA CON LA CONTRATACIÓN:

PEI AMPLIADO 2019-2026

Objetivo Estratégico Institucional Específico OEI -01: Mejorar los servicios de hotelería, convenciones y esparcimiento que se brindan a la población en general.

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

Programación de Insumos Preparación de Alimentación y Servicio de Atención para los Clientes del Centro Vacacional Huampaní.

3. ANTECEDENTES:

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

Adquisición que permitirá cumplir con el Objetivo Estratégico Institucional Específico OEI-01 "Mejorar los servicios de hotelería, convenciones y esparcimiento que se brindan a la población en general", a través de la siguiente Actividad Operativa: Programación de Alimentación y Servicio de Atención para los Clientes del Centro Vacacional Huampaní.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

Objetivos Específicos:

- Adquirir productos alimenticios de calidad y en la cantidad necesaria para la preparación de los alimentos por un periodo no mayor a DOCE (12) meses para cumplir con el servicio de alimentación de los Clientes del Centro Vacacional Huampaní.
- Proveer de alimentación a los comensales del Centro Vacacional Huampaní, a fin de obtener una alimentación sana, variada, completa, armónica y adecuada.

5. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

5.1. DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

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

ÍTEM PAQUETE	SUBÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
ABARROTES	1.1	ACEITE DE AJONJOLI X 250 mL	UNIDAD	54.00
	1.2	ACEITE DE OLIVA VIRGEN X 1 L	UNIDAD	54.00
	1.3	ACEITUNA NEGRA DESPEPITADA	KILOGRAMO	380.00
	1.4	AJONJOLI	KILOGRAMO	37.00
	1.5	ALMENDRA	KILOGRAMO	120.00
	1.6	ANIS ENTERO (AL PESO)	KILOGRAMO	13.00
	1.7	ANIS ESTRELLA (AL PESO)	KILOGRAMO	7.00
	1.8	ANIS FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	49.00
	1.9	AZUCAR IMPALPABLE	KILOGRAMO	140.00
	1.10	CAFÉ MOLIDO X 1 kg	UNIDAD	135.00
	1.11	CANELA ENTERA	KILOGRAMO	57.00
	1.12	CANELA CHINA A GRANEL	KILOGRAMO	8.00
	1.13	CANELA EN POLVO A GRANEL	KILOGRAMO	16.00
	1.14	CASTAÑA PELADA	UNIDAD	60.00
	1.15	CHANCACA (AL PESO)	KILOGRAMO	28.00
	1.16	CLAVO DE OLO	KILOGRAMO	15.00
	1.17	COCOA EN POLVO A GRANEL	KILOGRAMO	70.00
	1.18	COLAPIZ X 20 g	UNIDAD	798.00
	1.19	CREMA CHANTILLI X 1 L	UNIDAD	780.00
	1.20	ESENCIA DE VAINILLA X 1 L	UNIDAD	336.00
	1.21	FLAN INSTANTANEO X 5 kg	UNIDAD	84.00
	1.22	GALLETAS DE SODA A GRANEL X 3 kg	UNIDAD	21.00
	1.23	GELATINA X 5 kg	UNIDAD	98.00
	1.24	GERMEN DE TRIGO	KILOGRAMO	6.00
	1.25	GRANOLA X 5 kg APROX.	UNIDAD	30.00
	1.26	GUINDON	KILOGRAMO	42.00
	1.27	HARINA DE CHUÑO X 5 kg	UNIDAD	52.00
	1.28	LEVADURA SECA X 500 g	UNIDAD	300.00
	1.29	MAICENA - ALMIDON DE MAIZ X 5 kg	UNIDAD	35.00
	1.30	MAIZ CABANITA	KILOGRAMO	38.00
	1.31	MAIZ MOTE	KILOGRAMO	60.00
	1.32	MANI ENTERO	KILOGRAMO	265.00
	1.33	MANJAR BLANCO X 5 kg APROX.	UNIDAD	65.00
	1.34	MANJAR DE LECHE CON CHOCOLATE - FUDGE A GRANEL	KILOGRAMO	315.00
	1.35	MANTECA VEGETAL ENVASE X 10 kg	UNIDAD	65.00
	1.36	MANZANILLA FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	70.00
	1.37	MARGARINA SIN SAL A GRANEL	KILOGRAMO	650.00
	1.38	MENSI X 500 mL	UNIDAD	14.00





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

1.39	MIEL DE ABEJA X 1 kg	UNIDAD	56.00
1.40	PAN MOLIDO / RALLADO TIPO JAPONES - PANKO 1 kg	UNIDAD	160.00
1.41	PASA NEGRA DESHIDRATADA	KILOGRAMO	320.00
1.42	PASTA DE TOMATE X 3.25 kg	UNIDAD	21.00
1.43	PECANA PELADA	KILOGRAMO	260.00
1.44	POLVO DE HORNEAR X 25 g X 36	UNIDAD	70.00
1.45	SALSA DE OSTIÓN X 2.250 kg APROX.	UNIDAD	140.00
1.46	SALVADO DE TRIGO	KILOGRAMO	25.00
1.47	SEMOLA A GRANEL	KILOGRAMO	90.00
1.48	SILLAO X 5 L	UNIDAD	66.00
1.49	TE FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	105.00
1.50	TRIGO MORON	KILOGRAMO	30.00
1.51	VINAGRE TINTO X 1 L	UNIDAD	336.00
1.52	VINAGRE BLANCO X 1 L	UNIDAD	336.00
1.53	VINO TINTO X 1 L	UNIDAD	168.00
1.54	VINO BLANCO X 1 L	UNIDAD	108.00
1.55	CHOCOLATE COBERTURA X 1 kg	UNIDAD	175.00
1.56	MERMELADA DE FRESA X 5 kg	UNIDAD	28.00
1.57	MERMELADA X 15 g	UNIDAD	2,400.00
1.58	MANTEQUILLA X 10 g	UNIDAD	2,400.00
1.59	TRIGO MOTE	KILOGRAMO	660.00

SISTEMA DE CONTRATACIÓN: PRECIOS UNITARIOS





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

5.2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

SUBÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
1.1	ACEITE DE AJONJOLÍ X 250 mL	UNIDAD	Descripción:	Es el producto obtenido de la semilla de ajonjolí o sésamo, (Sesamum indicum L) por prensado en frío, previo a ello la semilla es ligera y cuidadosamente tostada con el fin de obtener un sabor fuerte y muy distintivo. El aceite obtenido tiene un color oscuro con un aroma a ajonjolí ahumado intensamente rico.
			Ingredientes:	Aceite de Ajonjolí
			Presentación:	Envasado en Botella de plástico o vidrio por 250 mL. Empacado en cajas de cartón de primer uso.
			Características físicas:	Botellas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Apariencia: líquido brillante/ Color: Amarillo oscuro a marrón claro / Sabor: característico a ajonjolí tostado/ Olor: característico, sin olores extraños.
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	08 meses antes de vencer
1.2	ACEITE DE OLIVA VIRGEN X 1 L.	UNIDAD	Descripción:	Se obtiene a partir del fruto de la oliva únicamente por procedimientos mecánicos u otros procedimientos físicos, en condiciones sobre todo térmicas (25-40°C) que no impliquen la alteración del aceite y que no hayan sufrido tratamiento distinto al lavado, la decantación, el centrifugado y filtrado, para los aceites de oliva vírgenes.
			Ingredientes:	Aceite de Oliva Virgen 100%.
			Presentación:	Envasado en Botella de plástico o vidrio por 01 LITRO. Empacado en cajas de cartón de primer uso.
			Características físicas:	Botellas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Apariencia: líquido brillante / Color: Amarillo oro verdoso / Sabor: característico / Olor: característico, sin olores extraños.
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	08 meses antes de vencer
1.3	ACEITUNA NEGRA DESPEPITADA	KILOGRAMO	Descripción:	Aceituna negra sin pepa
			Ingredientes:	Aceitunas, agua, sal, estabilizador de color
			Presentación:	Envasado x 01 kg. en bolsa de polietileno. Empacado en cajas de cartón de primer uso
			Características físicas:	Bolsas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Aroma: característico / Color: Rojizo, negro violáceo, violeta oscuro. / Sabor: característico / Aspecto: sin impurezas / Textura: firmes y resistentes
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
1.4	AJONJOLÍ PERLADO BLANCO	KILOGRAMO	Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	08 meses antes de vencer
			Descripción:	El sésamo también conocido como ajonjolí es una semilla que contiene una elevada proporción de aminoácidos esenciales, sobre todo cabe destacar su contenido en metionina. Además, es fuente rica en fósforo.
			Ingredientes:	Semillas sanas y limpias de ajonjolí.
			Presentación:	Envasado x 01 kg. en bolsa de polietileno. Empacado en cajas de cartón de primer uso.
			Características físicas:	Bolsas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Aroma: característico / Color: perla / Sabor: característico / Aspecto: pequeña y en forma de gotas
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	06 meses antes de vencer
1.5	ALMENDRA	KILOGRAMO	Descripción:	Fruto obtenido del almendro, Prunus amygdalus L. Frutos son sometidos a proceso de despelonado, para extraer su pelón y vaina. Frutos pelados.
			Ingredientes:	Almendras peladas.
			Presentación:	Envasado x 05 kg. en bolsa de polietileno. Empacado en cajas de cartón de primer uso.
			Características físicas:	Bolsas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Aroma: característico / Color: Piel-marrón uniforme, grano- blanco crema / Sabor: característico / Textura: Firme / Aspecto: con estrías rugosas
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir co lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	06 meses antes de vencer
1.6	ANIS ENTERO	KILOGRAMO	Descripción:	Anís en grano entero. Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado.
			Ingredientes:	Semillas de anís.
			Presentación:	Envasado x 01 kg. en bolsa de polietileno. Empacado en cajas de cartón de primer uso.
			Características físicas:	Bolsas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Aroma: característico / Color: amarillo - marrón uniforme / Sabor: característico / Textura: sólida / Aspecto: semillas pequeñas
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir co lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	06 meses antes de vencer





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

1.7	ANIS ESTRELLA	KILOGRAMO	Descripción:	Es una especia que se obtiene del pericarpio del fruto con forma de estrella. Su sabor se asemeja al anís de Pimpinella anisum.
			Ingredientes:	Frutos sanos, limpios y desecados de anís estrellado.
			Presentación:	Envasado x 01 kg. en bolsa de polietileno. Empacado en cajas de cartón de primer uso.
			Características físicas:	Bolsas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Aroma: Intenso. Exento de olores atípicos / Color: castaño rojizo / Sabor: Anisado, a regaliz, ligeramente dulce. Exento de sabores atípicos / Aspecto: estrellas
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	06 meses antes de vencer
1.8	ANIS FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	Descripción:	Infusión de semillas de anís, que tienen un sabor muy agradable. El anís se adquiere en granos enteros, los cuales son semimolidos para romper los granos y así aprovechar al máximo sus cualidades organolépticas
			Ingredientes:	Semillas de anís.
			Presentación:	Envasado x 01 g. en sobres no en bolsas filtrantes. Envase secundario de papel (sobre). Empacado en cajas de cartón de primer uso, de 100 sobres cada una.
			Características físicas:	Bolsas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Aroma: Característico. Exento de olores atípicos / Color: característico / Sabor: característico. Exento de sabores atípicos
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
1.9	AZUCAR IMPALPABLE	KILOGRAMO	Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	08 meses antes de vencer
			Descripción:	Azúcar impalpable extrafino con componentes insolubles que impiden la disolución de la misma en





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

				almíbar, agua, crema u otros líquidos.
			Ingredientes:	Azúcar y almidón de maíz
			Presentación:	Envasada en bolsa de polietileno por 05 Kg. Empacadas en cajas de cartón de primer uso.
			Características físicas:	Bolsas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Apariencia: Polvo fino impalpable, libre de impurezas Color: Blanco Olor: Característico, sin olores extraños
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	10 meses antes de vencer
110	CAFÉ MOLIDO X 1 KG	UNIDAD	Descripción:	Café tostado, molido y envasado sin preservantes en envase trillaminado.
			Ingredientes:	Café
			Presentación:	Envasado x 01 kg. en bolsa trillaminada. Empacado en cajas de cartón de primer uso
			Características físicas:	Bolsas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Aroma: característico y agradable / Color: marrón uniforme / Sabor: característico / Aspecto: sin impurezas
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	08 meses antes de vencer
111	CANELA ENTERA	KILOGRAMO	Descripción:	Corteza desecada y privada en su mayor parte de la capa epidérmica, proveniente el Cinnamomum zeylanicum N.
			Ingredientes:	Ramas/cortezas de canela
			Presentación:	Envasado x 01 kg. en bolsa de polietileno. Empacado en cajas de cartón de primer uso.



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

			Características físicas:	Bolsas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Aroma: característico. Dulce olor a madera e intenso. Exento de olores atípicos. / Color: marrón uniforme / Sabor: característico. Fragante y cálido. Exento de sabores atípicos / Aspecto: cortezas sin impurezas
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	09 meses antes de vencer
1.12	CANELA CHINA A GRANEL	KILOGRAMO	Descripción:	La Cassia o canela china. Corteza desecada y privada de la mayor parte de su capa epidérmica procedente del C. casia. Se recolecta desprendiendo la corteza del árbol y dejándola secar antes de la molienda.
			Ingredientes:	100% canela casia
			Presentación:	Envasado x 01 kg. en bolsa de polietileno. Empacado en cajas de cartón de primer uso.
			Características físicas:	Bolsas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Aroma: característico. Exento de olores atípicos. / Color: de marrón rojizo a un marrón cuero / Sabor: picante característico. Exento de sabores atípicos. / Aspecto: polvo homogéneo
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
1.13	CANELA EN POLVO A GRANEL	KILOGRAMO	Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	09 meses antes de vencer
			Descripción:	Corteza desecada y molida de Canela, proveniente el Cinnamomum zeylanicum N.
			Ingredientes:	100% canela
			Presentación:	Envasado x 01 kg. en bolsa de polietileno. Empacado en cajas de cartón de primer uso.
			Características físicas:	Bolsas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

			otros)
			Características organolépticas: Aroma: característico. Dulce olor a madera e intenso. Exento de olores atípicos / Color: Marrón, anaranjado / Sabor: característico. Fragante y cálido. Exento de sabores atípicos / Aspecto: polvo homogéneo
			Rotulado: Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte: El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción: 09 meses antes de vencer
1.14	CASTAÑA PELADA	KILOGRAMO	Descripción: Frutos PELADOS de aspecto fresco, sano, limpio, de consistencia firme, libres de perforaciones causadas por ataque de insectos, de humedad externa anormal, y de materiales, sabores y olores extraños.
			Ingredientes: Castañas peladas.
			Presentación: Envasado x 05 kg. en bolsa de polietileno. Empacado en cajas de cartón de primer uso.
			Características físicas: Bolsas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas: Aroma: característico / Color: blanco crema / Sabor: característico / Textura: Firme / Aspecto: liso
			Rotulado: Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte: El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción: 06 meses antes de vencer
1.15	CHANCACA	KILOGRAMO	Descripción: La chancaca o panela, es un producto dulce, obtenido de la evaporación de los jugos de caña y la cristalización de la sacarosa, el mismo que contiene minerales y vitaminas.
			Ingredientes: Jugo de caña de azúcar concentrado
			Presentación: Envasado x 01 kg. en bolsa de polietileno. Empacado en cajas de cartón de primer uso.
			Características físicas: Bolsas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

			Características organolépticas:	Aroma: característico / Color: marrón oscuro / Sabor: característico dulce / Textura: Firme y compacto / Aspecto: sólido
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	06 meses antes de vencer
1.16	CLAVO DE OLOR	KILOGRAMO	Descripción:	El clavo de olor (<i>Syzygium aromaticum</i>) es una especie aromática. Se trata del capullo seco de un árbol de hoja perenne también llamado clavel.
			Ingredientes:	Botones florales maduros y desecados de clavo.
			Presentación:	Envasado x 01 kg. en bolsa de polietileno. Empacado en cajas de cartón de primer uso.
			Características físicas:	Bolsas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Aroma: Aroma fuerte, caliente y rico. Exento de olores atípicos. / Color: marrón oscuro a negro / Sabor: Picante ácido, fuerte y amargo. Exento de sabores atípicos / Aspecto: sólido, característico de la especie
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	06 meses antes de vencer
1.17	COCOA EN POLVO A GRANEL	KILOGRAMO	Descripción:	Producto obtenido de la molienda de la torta de cacao, resultante del prensado hidráulico del licor de cacao, sin quitar ni añadir ninguno de sus componentes.
			Ingredientes:	Pasta de cacao desgrasada, prensada y pulverizada.
			Presentación:	Envasado x 01 kg. en bolsa de polietileno. Empacado en cajas de cartón de primer uso.
			Características físicas:	Bolsas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

			Características organolépticas:	Aroma: característico. Exento de olores atípicos. / Color: marrón claro / Sabor: cacao. Exento de sabores atípicos / Aspecto: polvo fino homogéneo
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	09 meses antes de vencer
1.18	COLAPIZ X 20g	UNIDAD	Descripción:	Es una gelatina sin sabor, neutra, se usa en golosinas, postres, productos lácteos, aspics o alimentos funcionales. Sus propiedades incluyen gelificación, estabilización, retención de agua, espesante, emulsificación, poder espumante, clarificación, formación de película y adhesión.
			Ingredientes:	Colágeno hidrolizado en polvo
			Presentación:	Envasado x 20 g. en bolsa de papel laminadas. Empacado en cajas de cartón de primer uso.
			Características físicas:	Bolsas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Aroma: característico. Exento de olores atípicos. / Color: ligeramente amarillo a pardo amarillento claro / Sabor: característico. Exento de sabores atípicos / Aspecto: polvo fino homogéneo
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
	CREMA CHANTILLY X 1 L	UNIDAD	Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	09 meses antes de vencer
			Descripción:	Crema vegetal para preparar Chantilly. Es fácil y rápida de preparar, sólo se debe batir con globo en batidora. Tiene gran estabilidad, duración y rendimiento.
			Ingredientes:	Mezcla emulsionada para batir a base de agua y aceites vegetales sabor a chantilly
			Presentación:	Envasado x 01 L. en caja de tetrapack. Empacado en cajas de cartón de primer uso.
			Características físicas:	Cajas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

			otros)
			Características organolépticas: Aroma: característico. Exento de olores atípicos. / Color: blanco / Sabor: característico. Exento de sabores atípicos / Aspecto: crema homogénea
			Rotulado: Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte: El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción: 09 meses antes de vencer
1.20	ESENCIA DE VAINILLA X 1 L	UNIDAD	Descripción: El extracto de vainilla es un concentrado obtenido de la vaina o chaucha de la vainilla
			Ingredientes: Agua, azúcar, alcohol, color caramelo, vainilina y saborantes artificiales
			Presentación: Envasadas en botellas de plástico x 1 L. Empacado en cajas de cartón de primer uso.
			Características organolépticas: Apariencia: Líquido Color: Café Olor: Característico, libre de olores extraños Sabor: Característico, dulce y especiado, libre de sabores extraños
			Rotulado: Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte: El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción: 10 meses antes de vencer
1.21	FLAN INSTANTÁNEO DE 5 kg	UNIDAD	Descripción: Mezcla instantánea en polvo para preparar flan.
			Ingredientes: Azúcar, carragenina (gelificante), almidón de maíz, sal refinada, sabor vainilla (saborizante artificial), amarillo tartrazina N°5 (colorante artificial), amarillo ocaso N°6 (colorante artificial).
			Presentación: Envasado x 05 Kg. en bolsa de polietileno. Empacado en cajas de cartón de primer uso.
			Características físicas: Bolsas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas: Apariencia: polvo / Color: amarillo intenso a naranja claro / Sabor: característico a vainilla/ Olor:



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

				característico, sin olores extraños.
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	10 meses antes de vencer
1.22	GALLETA DE SODA A GRANEL X 3 KG	UNIDAD	Descripción:	La galleta de soda son piezas de forma regular obtenidas del amasado de harina de trigo, agua, sal, manteca, leudantes y otros insumos permitidos, la que es laminada y cocida, obteniendo su forma y estructura característica.
			Ingredientes:	Harina de trigo, manteca, agua, sal, leudantes, entre otros insumos.
			Presentación:	Envasado x 03 Kg. en bolsa de polietileno o en cartón y bolsas transparente totalmente herméticas. Empacado en cajas de cartón de primer uso.
			Características físicas:	Bolsas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Color: desde crema claro a marrón pardo / Sabor: característico. Exento de sabores extraños / Olor: característico, sin olores extraños / Textura: crocante
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	08 meses antes de vencer
23	GELATINA X 05 KG	UNIDAD	Descripción:	Sólido, en forma de láminas translúcidas, escamas, gránulos o polvo.
			Ingredientes:	Gelatina en polvo
			Presentación:	Envasado x 05 kg. en bolsas de polietileno. Empacado en cajas de cartón de primer uso.
			Características físicas:	Bolsas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Aroma: característico / Color: rosa / Sabor: característico / Aspecto: cristales





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	08 meses antes de vencer
1.24	GERMEN DE TRIGO	KILOGRAMO	Descripción:	Germen o cascarilla de trigo (<i>Triticum aestivum</i> sp. vulgare)
			Ingredientes:	Germen de Trigo blando
			Presentación:	Envasado x 01 kg. en bolsas de polietileno. Empacado en cajas de cartón de primer uso.
			Características físicas:	Bolsas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Aroma: característico / Color: amarillo suave / Sabor: característico / Aspecto: láminas delgadas tipo escamas
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	08 meses antes de vencer
1.25	GRANOLA X 5 KG APROX.	UNIDAD	Descripción:	Producto elaborado con ingredientes seleccionados y clasificados. Elaborado mediante un proceso de mezcla de granos de cereales con jarabes azucarados a base de miel o sirope que proporciona minerales y vitaminas y sobre todo es un producto listo para consumir.
			Ingredientes:	Hojuelas Crocantes de Avena y otros componentes.
			Presentación:	Envasado x 05 kg. en bolsas de polietileno. Empacado en cajas de cartón de primer uso.
			Características físicas:	Bolsas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Aroma: característico / Color: crema dorado / Sabor: característico de cereales acaramelados / Aspecto: uniforme / Textura: crocante





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	08 meses antes de vencer
1.26	GUINDON	KILOGRAMO	Descripción:	La ciruela pasa (también llamada guindón) es una ciruela (Prunus domestica L.) o parte de la misma, desecada, deshidratada o pasa, a la cual se ha removido parcialmente o totalmente el agua de constitución por medios naturales o artificiales.
			Ingredientes:	Ciruelas sin hueso y conservantes
			Presentación:	Envasado x 01 kg. en bolsas de polietileno. Empacado en cajas de cartón de primer uso.
			Características físicas:	Bolsas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Aroma: característico / Color: dorado suave en la pulpa y marrón oscuro en la piel / Sabor: característico, sin sabores extraños / Aspecto: fruta entera y limpia / Textura: tierna y consistente
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
1.27	HARINA DE CHUÑO X 5 kg	UNIDAD	Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	08 meses antes de vencer
			Descripción:	Es un almidón nativo 100% de papa (solanum tuberosum). Por su alta calidad es utilizado en el sector alimenticio para la fabricación de embutidos y la panificación como espesante ligador.
			Ingredientes:	Almidón de papa, sin adición de harinas o almidones de otros cereales
			Presentación:	Envasada en bolsas de 05 Kg. Empacadas en cajas de cartón y/o sacos.
			Características físicas:	Bolsas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Apariencia: polvo fino homogéneo / Color: blanco / Sabor: característico / Olor: característico,



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

				sin olores extraños.
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	08 meses antes de vencer
1.28	LEVADURA SECA X 500 g	UNIDAD	Descripción:	Producto natural y seco, que garantiza la mejor actividad en todo tipo de masas que requieran fermentación, adaptándose a cualquier sistema de amasado para obtener los mejores resultados de sabor, aroma y rendimiento.
			Ingredientes:	Levadura (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>), monoestearato de sorbitán, ácido ascórbico.
			Presentación:	Bloque de 500 g envasadas en papel laminado. Empacados en caja de cartón de primer uso.
			Características físicas:	Envasados libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Apariencia: pequeños granos / Color: amarillo claro o beige / Sabor: característico / Olor: característico, sin olores extraños
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	10 meses antes de vencer
1.29	MAICENA - ALMIDÓN DE MAÍZ X 5 KG	UNIDAD	Descripción:	Almidón de maíz, sin adición de harinas o almidones de otros cereales 100 % de grano procedente de maíz
			Ingredientes:	Fécula de maíz.
			Presentación:	Envasado x 5 Kg. en bolsa de papel de doble hoja o polietileno. Empacado en caja de cartón de primer uso.
			Características físicas:	Bolsas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Apariencia: polvo fino / Color: blanco / Sabor: característico / Olor: característico, sin



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

				olores extraños.
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	06 meses antes de vencer
1.30	MAIZ CABANITA	KILOGRAMO	Descripción:	El maíz Cabanita es una variedad de maíz originaria de Perú
			Ingredientes:	Granos de maíz
			Presentación:	Envasado x 5 Kg. en bolsa de polietileno. Empacado en caja de cartón de primer uso.
			Características físicas:	Bolsas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Apariencia: granos / Color: crema a rojizo / Sabor: característico / Olor: característico, sin olores extraños.
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	06 meses antes de vencer
1.31	MAIZ MOTE	KILOGRAMO	Descripción:	El maíz mote o maíz blanco gigante es un grano de maíz pelado de tamaño grueso.
			Ingredientes:	Granos enteros
			Presentación:	Envasado x 5 Kg. en bolsa de polietileno. Empacado en caja de cartón de primer uso.
			Características físicas:	Bolsas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Apariencia: granos / Color: amarillo cremoso / Sabor: característico / Olor: característico, sin olores extraños.
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	06 meses antes de vencer
1.32	MANÍ ENTERO	KILOGRAMO	Descripción:	El maní es una leguminosa también conocido como cacahuate y pertenece a la variedad de la especie <i>Arachis hypogaea</i> L.
			Ingredientes:	Granos de maní
			Presentación:	Envasado x 5 Kg. en bolsa de polietileno. Empacado en caja de cartón de primer uso.
			Características físicas:	Bolsas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Apariencia: granos uniforme, firme, sin roturas ni grietas / Color: rojizo oscuro, uniforme, sin manchas / Sabor: característico / Olor: característico, sin olores extraños / Forma: oblonga
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	06 meses antes de vencer
1.33	MANJAR BLANCO X 5 KG APROX.	UNIDAD	Descripción:	El manjar blanco o dulce de leche se obtiene por la concentración de la leche por el tratamiento de evaporación y el agregado de sólidos en forma de azúcar.
			Ingredientes:	Leche o leche reconstituida, con o sin adición de sólidos de origen lácteo y/o crema, y adicionado de sacarosa, con o sin adición de otras sustancias alimenticias y aditivos permitidos
			Presentación:	Envasado x 5 Kg. APROX en baldes de plástico de primer uso, con precinto de seguridad y sellado herméticamente.
			Características físicas:	Baldes, libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Color : Crema a castaño acaramelado. Sabor : Característico al producto. Olor : Característico al producto. Consistencia : Cremosa o pastosa.





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

1.34	MANJAR DE LECHE CON CHOCOLATE - FUDGE A GRANEL	KILOGRAMO	Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	06 meses antes de vencer.
			Descripción:	Manjar sabor a chocolate obtenido por un prolongado proceso de cocción el cual le confiere las características típicas de consistencia pastosa y homogénea.
			Ingredientes:	Leche descremada, azúcar, glucosa, sólidos lácteos, grasa vegetal, estabilizantes, color caramelo, maizena, conservante, regulador de acidez, sal, sabor chocolate, sabor vainilla y enzima lactasa
			Presentación:	Envasado x 5 Kg. APROX en baldes de plástico de primer uso, con precinto de seguridad y sellado herméticamente.
			Características físicas:	Baldes, libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Color : marrón oscuro. Sabor : dulce y a chocolate. Olor : Característico al producto. Consistencia : Cremosa o pastosa.
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
1.35	MANTECA VEGETAL ENVASE X 10 Kg	UNIDAD	Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	03 meses antes de vencer.
			Descripción:	Manteca vegetal de palma
			Ingredientes:	Aceite vegetal y sus fracciones (palma)
			Presentación:	Envasada en bolsa de polietileno por 10 Kg. Empacadas en cajas de cartón de primer uso
			Características físicas:	Envases, libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

			Características organolépticas:	Apariencia: Textura lisa, suave y uniforme Color: Característico blanco claro suave Olor: Suave, característico, libre de olores extraños Sabor: Característico, libre de sabores extraños
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	10 meses antes de vencer.
1.36	MANZANILLA FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	Descripción:	Infusión de manzanilla, se obtiene a partir de las flores y ramas de la planta de la manzanilla Matricaria chamomilla.
			Ingredientes:	Manzanilla 100 % (hojas, flores y tallos)
			Presentación:	Envasado x 01 gramo en bolsas filtrantes. Envase secundario de papel (sobre). Empacado en cajas de cartón de primer uso, de 100 sobres cada una.
			Características físicas:	Bolsas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Aroma: Característico. Exento de olores atípicos / Color: característico / Sabor: característico. Exento de sabores atípicos
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	08 meses antes de vencer
1.37	MARGARINA SIN SAL A GRANEL	KILOGRAMO	Descripción:	Margarina industrial multiusos. Producto elaborado por la emulsión estabilizada de grasas y aceites vegetales, comestibles modificados o sin modificar por hidrogenación, fraccionación o interesterificación, incorporados de agua y adicionados o no de leche, sólidos de leche, ingredientes opcionales y aditivos alimentarios
			Ingredientes:	Grasa vegetal (palma), agua, emulsificantes (SIN 471, SIN 322), sal, sustancia conservante (SIN 202), aroma a mantequilla, acidulante/ antioxidante (SIN 330),





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

				colorante (SIN 160a(i)).
			Presentación:	Envasada en papel parma por 02 Kg. Empacadas en cajas de cartón x 08 Kg. (04 unidades)
			Características físicas:	Envases libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Apariencia: Barra sólida, homogénea, con una consistencia tersa y libre de grumos Color: Amarillo claro, ligeramente brillante Olor: Característico, exento de olores extraños y/o rancios Sabor: Característico, exento de sabores extraños y/o rancios
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	05 meses antes de vencer.
1.38	MENSI X 500 mL	UNIDAD	Descripción:	La salsa de soja se elabora tradicionalmente mediante la fermentación de granos de soja con trigo tostado partido, que se acomodan en bloques y se sumergen y sacan varias veces en un caldo frío de agua y sal.
			Ingredientes:	Salsa de soja, pasta de soja, vinagre, azúcar, ajo, colorante, estabilizante.
			Presentación:	Envasada en botellas x 500 mL. Empacadas en cajas de cartón de primer uso.
			Características físicas:	Botellas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Sabor : Salado, agrio, con regusto agradable Aroma: Con notas fuertes, bien balanceado Color: marrón rojizo; sin impurezas visibles Consistencia: líquido
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	10 meses antes de vencer.
1.39	MIEL DE ABEJA X 1 KG	UNIDAD	Descripción:	Sustancia dulce natural producida por abejas obreras a partir del néctar de plantas, de secreciones de partes vivas de plantas o de excreciones de insectos succionadores de plantas que quedan sobre partes vivas de las mismas y que las abejas recolectan, transforman y combinan
			Ingredientes:	100 % miel de abeja pura
			Presentación:	Envasada en frascos de vidrio x 01 Kg. Empacadas en cajas de cartón de primer uso.
			Características físicas:	Frascos libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	COLOR: Característico del producto. OLOR: Característico del producto. SABOR: Dulce. TEXTURA: Suave. APARIENCIA: Homogénea.
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	12 meses antes de vencer.
1.40	PAN MOLIDO /RALLADO TIPO JAPONES - PANKO X 1 KG	UNIDAD	Descripción:	Pan Rallado sin Corteza, migas de pan secas, que se transforman en copos, escamas de pan.
			Ingredientes:	Harina de trigo, agua, sal, levadura seca
			Presentación:	Envasada en bolsas de plástico x 01 Kg. Empacadas en cajas de cartón de primer uso.
			Características físicas:	Bolsas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Forma: Escamas, copos irregulares, de una miga de pan secada Color: blanco o ligeramente marfil, Olor: ausencia de olores y sabores extraños, típico olor a cereal fresco. Apariencia: Ausencia de partículas metálicas
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

				209.038
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	12 meses antes de vencer.
1.41	PASA NEGRA DESHIDRATADA	KILOGRAMO	Descripción:	Pasas elaboradas a partir de uvas deshidratadas, de la especie Vitis Vinifera, sin pepa
			Ingredientes:	Uvas deshidratadas
			Presentación:	Envasado x 10 kg. en bolsa polietileno. Empacado en caja de cartón
			Características físicas:	Envases libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Apariencia: Fruto deshidratado sin semillas, con brillo Aroma: característico y agradable Color: Marrón a marrón rojizo o negro rojizo Sabor: Propio, dulce y ligeramente ácido
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	10 meses antes de vencer
1.42	PASTA DE TOMATE X 3.25 KG	UNIDAD	Descripción:	La pasta de tomate es elaborada con tomates frescos y maduros sometidos a un proceso de lavado, selección, triturado, tamizado, concentrado, esterilizado y envasado asépticamente para asegurar su inocuidad y conservación.
			Ingredientes:	Pulpa de tomate 100%
			Presentación:	Envasado x 3.25 Kg. APROX en baldes de plástico de primer uso, con precinto de seguridad y sellado herméticamente.
			Características físicas:	Baldes, libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Aspecto: Pasta homogénea y consistente. Sabor: Característico de la pasta de tomate. Color: Rojo. Aroma: Característico de la pasta de tomate.





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	10 meses antes de vencer.
1.43	PECANA PELADA	KILOGRAMO	Descripción:	La pecana es un tipo de nuez americana, más alargada que la común, con la cáscara más lisa y con una mayor proporción de fruto.
			Ingredientes:	Pecanas peladas
			Presentación:	Envasado x 05 kg. en bolsa de polietileno. Empacado en cajas de cartón de primer uso.
			Características físicas:	Bolsas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Apariencia: Nueces de color marrón oscuro exteriormente y color cremoso en la parte interior / Consistencia: Ligeramente crujiente / Olor: Típico del producto / Sabor: Típico del producto / Dimensiones 20mm
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	06 meses antes de vencer
1.44	POLVO DE HORNEAR X 25 g X 36	UNIDAD	Descripción:	Agente leudante con efecto de doble acción: mantiene su poder leudante tanto durante el batido como en el horneado, brindando a los productos buen volumen, miga más homogénea y suave.
			Ingredientes:	Bicarbonato de sodio, sulfato de aluminio y sodio, fécula de maíz, carbonato de calcio y fosfato monocalcico.
			Presentación:	Envasada en bolsas/sobres de 25 g y envase secundario que contenga 36 sobres. Empacadas en cajas de cartón de primer uso.
			Características físicas:	Bolsas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)

25



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

			Características organolépticas:	Apariencia: Polvo fino impalpable, libre de impurezas Color: Blanco Olor: Característico, sin olores extraños
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	06 meses antes de vencer
1.45	SALSA DE OSTIÓN X 2.25 Kg. APROX.	UNIDAD	Descripción:	Salsa con Sabor a Ostión,
			Ingredientes:	Agua, azúcar, sal, almidón de maíz modificado, extracto de ostras, potenciador de sabor, harina de trigo y colorante .
			Presentación:	Envasado x 02.25 kg. en botella de plástico. Empacado en cajas de cartón de primer uso.
			Características físicas:	Botellas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Aroma: fuerte característico / Color: café / Sabor: característico / Aspecto: líquido libre de sedimentos
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	09 meses antes de vencer
1.46	SALVADO DE TRIGO	KILOGRAMO	Descripción:	Es la obtención 100% de la molienda de la cáscara del trigo blanco (Triticum Aestivum sp vulgare), en partículas finas. No contiene partes del centro del grano.
			Ingredientes:	Cáscara de trigo blanco 100%
			Presentación:	Envasado x 01 kg. en bolsas de polietileno. Empacado en cajas de cartón de primer uso.
			Características físicas:	Bolsas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Apariencia: Cascarillas finas Olor: Propio del trigo, sin olores extraños Sabor: Típico del trigo





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	06 meses antes de vencer
1.47	SEMOLA A GRANEL	KG	Descripción:	Sémola de trigo 100% resultado de la molienda de trigo duro (Triticum durum).
			Ingredientes:	Sémola de trigo.
			Presentación:	Envasado x 5 o 25 Kg. en bolsa de tela y/o papel de doble hoja.
			Características físicas:	Bolsas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Apariencia: polvo granulado / Color: amarillo suave / Sabor: característico / Olor: característico, sin olores extraños.
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	06 meses antes de vencer
1.48	SILLAO X 5 L	UNIDAD	Descripción:	Producto obtenido a partir de la fermentación de la soya
			Ingredientes:	Agua, sal, soja, trigo, azúcar, colorantes y conservante.
			Presentación:	Envasado x 05 L. en botella de plástico. Empacado en cajas de cartón de primer uso.
			Características físicas:	Botellas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Sabor: Salado. Color: Marrón oscuro a negro Olor: Agradable, característico del producto. Consistencia: Líquido
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir co lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	12 meses antes de vencer
1.49	TE FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	Descripción:	El té negro filtrante o en bolsitas es el producto obtenido mediante marchitado, enlulado, fermentado y secado de las yemas, hojas jóvenes, peciolo y tallos tiernos de la especie Camellia sinensis L.
			Ingredientes:	Té negrp
			Presentación:	Envasado x 01 gramo en bolsas filtrantes. Envase secundario de papel (sobre). Empacado en cajas de cartón de primer uso, de 100 sobres cada una.
			Características físicas:	Bolsas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Aroma: Característico. Exento de olores atípicos / Color: característico / Sabor: característico. Exento de sabores atípicos
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir co lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	08 meses antes de vencer
1.50	TRIGO MORON	KILOGRAMO	Descripción:	El Morón es una menestra elaborada a través del trigo molido grueso previamente pelado y tostado
			Ingredientes:	Granos enteros
			Presentación:	Envasado x 5 Kg. en bolsa de polietileno. Empacado en caja de cartón de primer uso.
			Características físicas:	Bolsas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Apariencia: granos / Color: crema a rojizo / Sabor: característico / Olor: característico, sin olores extraños.
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir co lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

				Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	06 meses antes de vencer
			Descripción:	Vinagre Tinto de alcohol etílico
			Ingredientes:	Alcohol etílico de caña, Agua Tratada y purificada, color caramelo
			Presentación:	Envasado x 01 L. en botella de plástico. Empacado en cajas de cartón de primer uso
			Características físicas:	Botellas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Aspecto: Limpido Olor: Característico Sabor: Característico Color: Color caramelo
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	12 meses antes de vencer
1.51	VINAGRE TINTO X 1 L.	UNIDAD		
			Descripción:	Producto natural obtenido del proceso de fermentación del alcohol etílico proveniente de materias primas azucaradas.
			Ingredientes:	Vinagre de vino blanco, metabisulfito de sodio.
			Presentación:	Envasado x 01 L. en botella de plástico. Empacado en cajas de cartón
			Características físicas:	Botellas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Aroma: fuerte característico Color: transparente y brillante Sabor: ácido, característico Aspecto: líquido, libre de sedimentos
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
1.52	VINAGRE BLANCO X 1 L.	UNIDAD		





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

1.53	VINO TINTO X 1 L	UNIDAD	Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	12 meses antes de vencer
			Descripción:	Vino de color rojo oscuro que se obtiene del mosto de uva negra fermentado con las pepitas y los hollejos de la uva.
			Ingredientes:	Elaborado 100% con uvas
			Presentación:	Envasado x 01 L. en caja de tetrapack. Empacado en cajas de cartón de primer uso.
			Características físicas:	Cajas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Aroma: alta intensidad aromática. Exento de olores atípicos. / Color: rojo rubí, con un aspecto brillante / Sabor: característico. Exento de sabores atípicos / Aspecto: líquido
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
1.54	VINO BLANCO X 1 L	UNIDAD	Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	No aplica
			Descripción:	El vino blanco es una bebida producida mediante la fermentación alcohólica de diferentes tipos de uvas blancas.
			Ingredientes:	Elaborado 100% con uvas
			Presentación:	Envasado x 01 L. en caja de tetrapack. Empacado en cajas de cartón de primer uso.
			Características físicas:	Cajas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Aroma: Aromas florales y fruta tropical. Exento de olores atípicos. / Color: Amarillo dorado con reflejos verdosos / Sabor: característico. Exento de sabores atípicos / Aspecto: líquido
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de	No aplica





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

			vida útil para la recepción:	
1.55	CHOCOLATE COBERTURA X 1 KG	KILOGRAMO	Descripción:	Producto obtenido por la sustitución de la manteca de cacao por otras grasas vegetales en proporciones variables con la adición de otros productos alimenticios.
			Ingredientes:	Azúcar, grasa vegetal, cocoa, leche entera, leche descremada, emulsionante (lecitina de soya), sabor artificial (etilvainillina y arequipe).
			Presentación:	Envasado x 1 Kg. en bolsa de polietileno. Empacado en caja de cartón de primer uso.
			Características físicas:	Bolsas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Sabor: característico a chocolate Olor: Característico Color: Marrón oscuro Textura: Suave, firme Aspecto: Sólido. No contiene impurezas, ni materiales extraños.
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	06 meses antes de vencer
1.56	MERMELADA DE FRESA X 5 KG	UNIDAD	Descripción:	Es el producto preparado por cocción de fresas a los que se han incorporado azúcares hasta conseguir una textura de gel.
			Ingredientes:	Fresa, Azúcar blanco, Espesante: Pectina
			Presentación:	Envasado x 5 Kg. APROX en baldes de plástico de primer uso, con precinto de seguridad y sellado herméticamente.
			Características físicas:	Baldes, libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Color, olor y sabor: típico de fresa Aspecto brillante y gelificante Consistencia semi viscosa
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	08 meses antes de vencer.
1.57	MERMELEDA X 15 G	UNIDAD	Descripción:	Es el producto preparado por cocción de frutas a los que se han incorporado azúcares hasta conseguir una textura de gel. Sabores surtidos: Fresa, sauco, naranja, aguaymanto.
			Ingredientes:	Frutillas, azúcar, sorbato de potasio, ácido cítrico.
			Presentación:	Envasado x 15 g. en blister de primer uso. Empagaco en cajas de cartón de primer uso.
			Características físicas:	Envases libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Color, olor y sabor típico de la fruta seleccionada Aspecto brillante y gelificante Consistencia semi viscosa
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	08 meses antes de vencer.
1.58	MANTEQUILLA X 10 G	UNIDAD	Descripción:	Mantequilla con sal, obtenido de la emulsificación y concentración del producto graso derivado de la leche y/o de productos obtenidos de leche.
			Ingredientes:	Grasa láctea, Leche entera, Sal, Sabor mantequilla, Colorante
			Presentación:	Envasado x 10 g. en blister de primer uso. Empagaco en cajas de cartón de primer uso.
			Características físicas:	Envases libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Producto de color amarillo característico, de consistencia unttable y homogénea, exento de olores y sabores extraños.
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

1.59	TRIGO MOTE	KILOGRAMO	Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	08 meses antes de vencer.
			Descripción:	El trigo mote son granos de trigo-precidos (hervidos) y pelados. El trigo mote es muy rico en hidratos
			Ingredientes:	Trigo mote pelado 100 %
			Presentación:	Envasado x 05 kg en bolsa de polietileno. Empacado en cajas de cartón de primer uso.
			Características físicas:	Bolsas libres de defectos (fugas de producto, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
			Características organolépticas:	Aroma: característico / Color: marrón / Sabor: característico / Aspecto: sin impurezas
			Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S.N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
			Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	06 meses antes de vencer



Los postores, en la etapa de Presentación de Ofertas del Procedimiento de Selección, deberán adjuntar la **FICHA TÉCNICA DE CADA PRODUCTO Y/O MARCA DEL PRODUCTO** en la que acredite fehacientemente el cumplimiento de las especificaciones técnicas requeridas.



El postor que resulte ganador en el Procedimiento de Selección deberá entregar el Certificado de Calidad por cada lote entregado al Centro Vacacional Huampani, documento que deberá ser entregado en el momento de la recepción al área usuaria, para la verificación de la información.

CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida



CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ABARROTES PARA LA PROGRAMACIÓN DE INSUMOS PREPARACIÓN DE ALIMENTACIÓN Y SERVICIO DE ATENCIÓN PARA LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI -2023

SUBITEM	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	1ERA ENTREGA	2DA ENTREGA	3ERA ENTREGA	4TA ENTREGA	5TA ENTREGA	6TA ENTREGA	7MA ENTREGA	8VA ENTREGA	9VA ENTREGA	10MA ENTREGA	11VA ENTREGA	12VA ENTREGA	CANTIDAD TOTAL
1.1	ACEITE DE AJONOLIX 250 ML	UNIDAD	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	54.00
1.2	ACEITE DE OLIVA VIRGEN X 1 L	UNIDAD	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	54.00
1.3	ACEITUNA NEGRA DESPEPITADA	KILOGRAMO	32.00	32.00	32.00	32.00	32.00	32.00	32.00	32.00	31.00	31.00	31.00	31.00	380.00
1.4	ALMONOL	KILOGRAMO	4.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	37.00
1.5	ALMENDRA	KILOGRAMO	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	120.00
1.6	ANIS ENTERO (AL PESO)	KILOGRAMO	2.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	13.00
1.7	ANIS ESTRELLA (AL PESO)	KILOGRAMO	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	7.00
1.8	ANIS FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	5.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	48.00
1.9	AROCAR IMPALPABLE	KILOGRAMO	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	11.00	11.00	11.00	11.00	140.00
1.10	CAFE MOLIDO X 1 kg	UNIDAD	12.00	12.00	12.00	11.00	11.00	11.00	11.00	11.00	11.00	11.00	11.00	11.00	136.00
1.11	CANELA	KILOGRAMO	6.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	4.00	4.00	4.00	4.00	57.00
1.12	CANELA CHINA A GRANEL	KILOGRAMO	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	8.00
1.13	CANELA EN POLVO A GRANEL	KILOGRAMO	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	16.00
1.14	CASTAÑA PELADA	KILOGRAMO	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	60.00
1.15	CHANGACA (AL PESO)	KILOGRAMO	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	28.00
1.16	CLAYO DE OLOR	KILOGRAMO	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	15.00
1.17	COCCO EN POLVO A GRANEL	KILOGRAMO	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	70.00
1.18	COLAPIZ X 20 g	UNIDAD	67.00	67.00	67.00	67.00	67.00	67.00	67.00	66.00	66.00	66.00	66.00	66.00	708.00
1.19	CREMA CHANTILI X 1 L	UNIDAD	65.00	65.00	65.00	65.00	65.00	65.00	65.00	65.00	65.00	65.00	65.00	65.00	760.00
1.20	ESENCIA DE VAINILLA X 1 L	UNIDAD	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	336.00
1.21	FLAN INSTANTANEO X 5 kg	UNIDAD	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	84.00
1.22	GALLETAS DE SODA A GRANEL X 3 kg	UNIDAD	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	21.00
1.23	GELATINA X 5 kg	UNIDAD	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	98.00
1.24	GERMEN DE TRIGO	KILOGRAMO	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	6.00
1.25	GRANOJA X 5 kg APROX.	UNIDAD	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	36.00
1.26	GUINDON	KILOGRAMO	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	48.00
1.27	HARINA DE CHUÑO X 5 kg	UNIDAD	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	59.00
1.28	LEVADURA SECA X 500 g	UNIDAD	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	300.00
1.29	MACENA - ALMIDON DE MAIZ X 5 kg	UNIDAD	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	36.00
1.30	MAIZ CAGANITA	KILOGRAMO	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	48.00
1.31	MAIZ MOTE	KILOGRAMO	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	72.00
1.32	MANI ENTERO	KILOGRAMO	23.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	264.00
1.33	MANJAR BLANCO X 5 kg APROX.	UNIDAD	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	72.00
1.34	MANJAR DE LECHE CON CHOCOLATE	KILOGRAMO	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	324.00
1.35	MANTECA VEGETAL ENVASE X 10 kg	UNIDAD	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	72.00
1.36	MANZANILLA FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	72.00
1.37	MARGARINA SIN SAL A GRANEL	KILOGRAMO	55.00	54.00	54.00	54.00	54.00	54.00	54.00	54.00	54.00	54.00	54.00	54.00	648.00
1.38	MENSI X 600 ML	UNIDAD	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	24.00
1.39	MIEL DE ABEJA X 1 kg	UNIDAD	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	60.00
1.40	PAN MOLIDO / RALLADO TIPO JAPONES	UNIDAD	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	168.00



Administración

CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

SUBITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	1ERA ENTREGA	2DA ENTREGA	3ERA ENTREGA	4TA ENTREGA	5TA ENTREGA	6TA ENTREGA	7MA ENTREGA	8VA ENTREGA	9MA ENTREGA	10MA ENTREGA	11MA ENTREGA	12MA ENTREGA	CANTIDAD
1.41	PASTA NEGRA DESHIDRATADA	KILOGRAMO	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	320.00
1.42	PASTA DE TOMATE X 3.25 kg	UNIDAD	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	24.00
1.43	PECORIN PELSADO	KILOGRAMO	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	264.00
1.44	POLVO DE HORNEAR X 25 g X 36	UNIDAD	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	72.00
1.45	SALSA DE OSTRON X 2.250 kg APROX	UNIDAD	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	144.00
1.46	SALVADO DE TRIGO	KILOGRAMO	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	36.00
1.47	SEMOLA A GRANUL	UNIDAD	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	96.00
1.48	SILVADO X 5 L	UNIDAD	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	72.00
1.49	TE FLUPANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	36.00
1.50	TRIGO MORON	KILOGRAMO	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	36.00
1.51	VINAGRE TINTO X 1 L	UNIDAD	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	336.00
1.52	VINAGRE BLANCO X 1 L	UNIDAD	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	336.00
1.53	VINO TINTO X 1 L	UNIDAD	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	14.00	168.00
1.54	CHOCO ALTE COBERTURA X 1 kg	UNIDAD	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	180.00
1.55	MEINELADA DE FRESA X 3 kg	UNIDAD	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	36.00
1.56	MEINELADA X 15 g	UNIDAD	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	2400.00
1.57	MANTECILLA X 10 g	UNIDAD	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	2400.00
1.58	TRIGO MOTE	KILOGRAMO	55.00	55.00	55.00	55.00	55.00	55.00	55.00	55.00	55.00	55.00	55.00	55.00	660.00

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

Se estima que la primera entrega se efectuará en el mes de noviembre 2023





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

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

- ✓ Codex Alimentarius
- ✓ Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- ✓ Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- ✓ Decreto Supremo N° 034 – 2008 – AG que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- ✓ Decreto Supremo N° 007 – 1998 – SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- ✓ Decreto Supremo N° 038-2014-SA, Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- ✓ Resolución Ministerial N° 591 – 200B/MINSA, que aprueba la Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- ✓ Resolución Ministerial N° 461 – 2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
- ✓ Resolución Ministerial N° 449 – 2006 – MINSA, Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.
- ✓ Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines".
- ✓ Resolución Ministerial N° 157-2021-MINSA, "Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva".
- ✓ Normas Técnicas Peruanas de los alimentos y sus modificatorias objeto del proceso.
- ✓ Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.
- ✓ Ley N°29783- Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.

5.4 IMPACTO AMBIENTAL

No aplica.

5.5 CONDICIONES DE OPERACIÓN

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

36





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

aprobada por la Subgerencia de Alimentos y Bebidas teniendo en cuenta costos y calidad.

- ✓ El contratista brindará las facilidades necesarias a una comisión designada por la Gerencia General del Centro Vacacional Huampaní, para realizar visitas inopinadas a las instalaciones de la empresa, las veces que el Centro Vacacional Huampaní lo requiera durante la vigencia del contrato del presente proceso de selección; pudiendo ser de manera mensual.
- ✓ Los productos entregados por el proveedor estarán sujetos a compromiso de cambio, si estos sufrieran alteración de sus características físicas o deterioro de sus envases. De ser el caso, el Centro Vacacional Huampaní notificará al contratista a fin de que se realice el cambio correspondiente en el plazo de dos (02) días calendarios de realizada la observación.
- ✓ La recepción conforme, no limita el derecho a reclamo posterior del Centro Vacacional Huampaní por defectos o vicios ocultos, inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables durante la recepción de los productos.
- ✓ La entidad exigirá al proveedor que, durante la ejecución contractual y de manera obligatoria al menos en una oportunidad y en la oportunidad que el Centro Vacacional Huampaní lo determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" o un certificado de Inspección con "Valor Oficial" que confirme que el bien entregado, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en las CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO de la ficha técnica emitida por la empresa que lo procesa o industrializa, más no por la empresa que lo comercializa. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismos de Inspección acreditado por el INACAL. En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al INACAL y cuya copia de respuesta será remitida a la Entidad, el contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en las CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO DE LA FICHA TECNICA" de la ficha técnica. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismos de Inspección acreditado por el INACAL. Los costos que demande esta certificación deberán ser asumidos por el contratista.
- ✓ El postor ganador en la ejecución del contrato, deberá contar con el certificado de calidad del producto por cada lote que se ingrese a los almacenes del Centro Vacacional Huampaní y presentarlo a la Entidad con el fin de garantizar la inocuidad y calidad del producto; este debe ser entregado al área usuaria en cada fecha de entrega de los productos.



5.6. EMBALAJE, ROTULACIÓN O ETIQUETADO

Detallado en el numeral 5.2 Características Técnicas.



5.7. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

La contratación se regirá por el Sistema de Precios Unitarios.

5.8. TRANSPORTE

- ✓ Los productos serán transportados en vehículos cerrados en perfectas condiciones de higiene. El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

impidan su consumo. Si es que la entrega no cumple con dicha condición los productos serán devueltos. De la misma manera los productos serán transportados y recibidos en envases de plásticos limpios e higienizados.

- ✓ En el caso de productos que necesiten mantenerse en refrigeración serán transportados en carros frigoríficos, o salvo en vehículos cerrados que se ajuste a condiciones higiénicas donde el traslado de los productos se realizará en cajas herméticas cubiertas de hielo, que mantengan la temperatura adecuada del producto.
- ✓ El contratista tendrá en cuenta que al momento de traer la mercadería deberá contar con un vehículo adecuado para el transporte, teniendo como medidas referenciales las del puente de ingreso a la entidad, 2.80 metros de ancho y 3.00 metros de alto, a esto le añadimos la luz del puente que es de 66.00 metros de largo.
- ✓ Se deberá cumplir con lo señalado en el artículo 72 del D.S. N°007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificaciones.

5.10. SEGUROS

Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (Pensión y de Salud) para aquellos trabajadores que participen en la entrega de los bienes, objeto de la convocatoria.

Es necesario preavisar que el personal que ingresará a LA ENTIDAD deberá llevar una inducción a cargo del Área de Seguridad y Salud en el Trabajo, para este fin EL CONTRATISTA deberá llegar oportunamente la relación de sus trabajadores.

Nota: El Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (Pensión y de Salud) deberá ser presentado a la Entidad como documento para el perfeccionamiento del contrato.

5.11. GARANTÍA COMERCIAL

La garantía comercial será vigente en función del periodo de vida útil de cada producto descrito en el numeral 5.2 de las Especificaciones Técnicas.

EL CONTRATISTA, adjudicado tendrá el compromiso y la responsabilidad de reponer los bienes adquiridos ante cualquier defecto detectado en el uso de los bienes, dentro de un plazo no mayor a DOS (02) días calendarios, una vez notificada la ocurrencia.

5.12. DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS

No aplica.

5.13. PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL

5.13.1. MANTENIMIENTO PREVENTIVO

No aplica.

5.13.2. SOPORTE TÉCNICO

No aplica.

5.14. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

5.14.1. LUGAR

La recepción se efectuará en el Almacén Central del Centro Vacacional Huampaní, sito en la Carretera Central Km 24.5 (alt. Mcd. Chacacayo) Distrito de Lurigancho, Departamento de Lima, de lunes a viernes de 08:00 a 15:00 horas y sábado de 9:00 a las 12:00 horas según Orden de Compra conforme a las entregas parciales

38





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

de acuerdo a las cantidades requeridas según cronograma y/o de acuerdo a las cantidades requeridas por la Sub Gerencia de Alimentos y Bebidas en calidad de área usuaria, mismas que serán notificadas al contratista a través de la respectiva Orden de Compra.

Al respecto, se reitera que las cantidades establecidas en el cronograma son de carácter referencial pudiendo variar de acuerdo a la necesidad de la Entidad, por lo que el contratista se somete a dichas condiciones variables.

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

5.14.2. PLAZO

El plazo para entrega de los bienes será de DOS (02) días calendarios, una vez notificada la Orden de Compra y/o cronograma.

El plazo de ejecución será por un periodo no mayor a DOCE (12) meses, contados a partir del día siguiente de suscripción del contrato.

6. REQUISITOS Y RECURSOS DEL PROVEEDOR

6.1. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

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

6.2. RECURSOS A SER PROVISTOS PARA EL PROVEEDOR

El personal que transportará y entregará el bien:

- Deberá contar con carnet de sanidad vigente y disponible a la vista del personal del área de control de calidad de la Entidad.
- El personal encargado de la entrega del producto, solo ingresará si cuenta con el CARNET DE SANIDAD VIGENTE, y en el caso de no contar o estar fuera de la fecha vigente, será evidenciado.
- El personal debe contar con la indumentaria adecuada para la entrega de dichos productos, deberá contar con ropa de trabajo exclusiva para su labor característica de la empresa (no short, ni sandalias), asimismo esta deberá mantenerse en buen estado de conservación e higiene, además, deberá llevar zapatos de seguridad, casco de seguridad y guantes al momento de la entrega del bien.
- Deberá mantener su higiene personal (cabello corto o sujetado cubierto por una toca o gorro, sin bigote ni barba, uñas cortas y limpias), sin alhajas ni accesorios que pongan en riesgo la calidad e inocuidad del bien.
- Deberá contar con capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o Almacenamiento de alimentos, con una antigüedad no mayor a 1 año. Las copias de los certificados serán entregadas a la Unidad de Logística para el perfeccionamiento del contrato. Además, en caso de contar con personal nuevo, la empresa está en la obligación de brindar la capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación y/o Almacenamiento y hacer entrega de la copia del certificado a la Entidad, antes de que dicho personal ingrese al Centro Vacacional Huampaní.



7. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

7.1. OTRAS OBLIGACIONES

7.1.1. OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

No aplica.

7.1.2. OTRAS OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

No aplica

7.2. ADELANTOS

No aplica.

7.3. SUBCONTRATACIÓN

No aplica.

7.4. CONFIDENCIALIDAD

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

7.5. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

7.6. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

7.6.1. ÁREA QUE RECEPCIONARÁ Y BRINDARÁ LA CONFORMIDAD

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

Área que brindará la conformidad: Estará a cargo de la Subgerencia de Alimentos y Bebidas y se emitirá en un plazo máximo de siete (07) días de producida la recepción.

De existir observaciones, será notificado el contratista, estableciéndose un plazo de dos (02) días calendarios para que subsane.

7.6.2. PRUEBAS O ENSAYOS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

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

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

No aplica.

7.7. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGOS PARCIALES** en cumplimiento del cronograma de entrega de los bienes y/o cantidades requeridas por la Sub Gerencia de Alimentos y Bebidas, mismas que son notificadas al contratista mediante Orden de Compra.

7.8. FÓRMULA DE REAJUSTE

No aplica.





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

7.9. 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 con 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.

7.10. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

Se aplicará otras penalidades distintas a las detalladas en el Art. N°163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones, los mismos que se detalla a continuación:

a)

N°	SUPUESTO DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	APLICACIÓN
1	No cumplir con reemplazar el fote, que como resultado de la garantía comercial (ver consideraciones del numeral 5.11), en el plazo máximo de dos (02) días calendarios siguientes a la comunicación de la entidad.	10% de una UIT, por cada ocurrencia.
2	Presentación incorrecta del personal operario a la hora de entregar los bienes (falta de higiene personal, uniforme incompleto, deteriorado y/o sucio).	El monto por esta infracción será del 5% de una UIT por cada ocurrencia.
3	Los envases y/o el vehículo de transporte no se encuentran en óptimas condiciones de conservación e higiene.	El monto por esta infracción será del 5% de una UIT por cada ocurrencia.
4	No transportar los productos en vehículos cerrados en perfectas condiciones de higiene.	El monto por esta infracción será del 5% de una UIT por cada ocurrencia.
5	No contar con carnet de sanidad vigente.	El monto por esta infracción será del 5% de una UIT por cada trabajador.



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

6	El personal que transporta y entrega el bien no cuenta con carnet de sanidad o éste no se encuentra vigente y disponible a la vista del personal del área de control de calidad de la entidad.	El monto por esta infracción será del 5% de una UIT por ocurrencia.
7	Incumplimiento de las especificaciones técnicas descritas en el presente documento.	5% de una UIT por cada ocurrencia.
8	El personal que transporta y entrega el bien no cuenta con capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación y/o Almacenamiento, con una antigüedad no mayor a 1 año.	el monto por esta infracción será del 5% de una UIT por cada persona.

- b) El proveedor deberá cumplir la Ley 29783, DS-005-2012-TR y el REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI aprobado por RESOLUCIÓN DE PRESIDENCIA DE DIRECTORIO N° 055-2022-CVH-PD el cual lo puede descargar de portal de transparencia de la entidad en el siguiente link: https://transparencia.huampani.gob.pe/resolucion/PRESIDENCIA_DIRECTORIO/2022/resolucion-055-2022-CVH-PD.pdf y en caso de incumplimiento se aplicará una penalidad y se procederá de acuerdo a lo estipulado en el Art. 24°, 25° y 26° del Reglamento en mención y/o de acuerdo al cuadro siguiente:

SUPUESTO DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	APLICACIÓN
Que algún trabajador ingrese a realizar sus labores en estado de haber consumido drogas, licor y/o cualquier otro estupefaciente.	0.5 % de una UIT por día ocurrencia.
Cualquier acto de imprudencia o negligencia que cause la muerte o lesión a un trabajador de la ENTIDAD o terceros.	0.5 % de una UIT por ocurrencia.
Falsificar documentación o adulterar documentos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo.	0.5 % de una UIT por documento.
No tener y/o contar oportunamente con sus Equipos de Protección Personal adecuado y/o bioseguridad, o que estos estén defectuosos.	0.5 % de una UIT por equipo de Protección personal defectuoso.
No tener y/o contar oportunamente con sus equipos de protección personal adecuado o uso de un equipo de protección personal defectuoso	2% de una UIT por equipo de protección personal defectuoso.



Procedimiento: El responsable de la Sub Gerencia de Gestión Integral de Seguridad y Riesgo o quien haga sus veces, procederá a realizar un informe técnico sustentado indicando las observaciones; las mismas que serán presentadas a la Unidad Orgánica responsable de la adquisición del bien para su ejecución correspondiente.

7.11. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El CONTRATISTA será responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes conforme a lo indicado en el Artículo 40° de la Ley N°30225-Ley de





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebida

Contrataciones del Estado, por un plazo no menor a 01 año contado a partir de la conformidad otorgada por parte de la Entidad.

Importante

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<u>Requisitos:</u> <ul style="list-style-type: none">Registro Sanitario vigente de cada producto expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA.Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según RM N° 449-2006/MINSA que Aprueba la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP, El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. <p>NOTA: Los requerimientos señalados en las Especificaciones Técnicas se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del bien contratado. Es responsabilidad exclusiva del contratista mantener vigentes dichos documentos en razón del artículo 108 del D.S. N 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y el artículo 33 de la R.M N 449-2006-MINSA y sus modificatorias.</p>
	<p>Importante</p> <p><i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none">Copia simple de Registro Sanitario vigente de cada producto expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA.Copia simple de Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según RM N° 449-2006/MINSA que Aprueba la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP, El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. <p>Importante</p> <p><i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></p>

B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u> El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/510,023.90 (Quinientos diez mil veintitrés con 90/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/43,492.67 (Cuarenta y tres mil cuatrocientos noventa y dos con 67/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: Abarrotes</p> <p><u>Acreditación:</u> La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con 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 pago¹³, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.</p> <p>Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre</p>

¹³ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

(...)

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

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".

Importante

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

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).</p>	<p>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_i= Puntaje de la oferta a evaluar O_i=Precio i O_m= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">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 del suministro de ADQUISICIÓN DE ABARROTES PARA LA PROGRAMACIÓN DE INSUMOS PREPARACIÓN DE ALIMENTACIÓN Y SERVICIO DE ATENCIÓN PARA LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI, que celebra de una parte el CENTRO VACACIONAL HUAMPANI, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20155140942 con domicilio legal en CARRETERA CENTRAL KM. 24.5 (ALT. MERCADO CHACLACAYO) DISTRITO DE LURIGANCHO, DEPARTAMENTO DE LIMA, 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° 013-2023-CVH-CS-1 PRIMERA CONVOCATORIA** para la contratación de ADQUISICIÓN DE ABARROTES PARA LA PROGRAMACIÓN DE INSUMOS PREPARACIÓN DE ALIMENTACIÓN Y SERVICIO DE ATENCIÓN PARA LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI, 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 ADQUISICIÓN DE ABARROTES PARA LA PROGRAMACIÓN DE INSUMOS PREPARACIÓN DE ALIMENTACIÓN Y SERVICIO DE ATENCIÓN PARA LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹⁴

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en PAGOS PARCIALES 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.

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

LA ENTIDAD 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 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 el día siguiente de la suscripción del contrato. El plazo de entrega de los bienes será de DOS (02) días calendarios, una vez notificada la Orden de Compra y/o cronograma.

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

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 el ÁREA DE ALMACEN y la conformidad será otorgada por la SUB GERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS en el plazo máximo de siete (7) 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 un (1) 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 CONTROVERSIAS¹⁵

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: CARRETERA CENTRAL KM. 24.5 (ALT. MERCADO CHACLACAYO) DISTRITO DE LURIGANCHO, DEPARTAMENTO DE LIMA.

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 Digitales¹.

¹⁵ 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).

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 013-2023-CVH-CS-1 PRIMERA CONVOCATORIA

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 ¹⁶	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 compra¹⁷

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.

¹⁶ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

¹⁷ 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

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 013-2023-CVH-CS-1 PRIMERA CONVOCATORIA

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 ¹⁸		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁹		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ²⁰		Sí		No	
Correo electrónico :					

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

¹⁸ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁹ Ibídem.

²⁰ Ibídem.

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
6. Notificación de la orden de compra²¹

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.

²¹ 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

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 013-2023-CVH-CS-1 PRIMERA CONVOCATORIA

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

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 013-2023-CVH-CS-1 PRIMERA CONVOCATORIA

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 la ADQUISICIÓN DE ABARROTES PARA LA PROGRAMACIÓN DE INSUMOS PREPARACIÓN DE ALIMENTACIÓN Y SERVICIO DE ATENCIÓN PARA LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI, 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

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 013-2023-CVH-CS-1 PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 013-2023-CVH-CS-1 PRIMERA CONVOCATORIA

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] [%]²²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²³

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²⁴

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

²⁴ 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

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 013-2023-CVH-CS-1 PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 013-2023-CVH-CS-1 PRIMERA CONVOCATORIA
Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁵	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁶	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁷ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁸	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁰
1										
2										
3										
4										

²⁵ 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.

²⁶ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

²⁷ 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".

²⁸ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁹ 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.

³⁰ Consignar en la moneda establecida en las bases.

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 013-2023-CVH-CS-1 PRIMERA
CONVOCATORIA



Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁵	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁶	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁷ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁸	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁰
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 9

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 013-2023-CVH-CS-1 PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 10

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 013-2023-CVH-CS-1 PRIMERA CONVOCATORIA

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

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 013-2023-CVH-CS-1 PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

P

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.