

BASES DE CONTRATACION DIRECTA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

**CONTRATACION DIECTA
N°004-2023-CVH-OEC-1 PRIMERA CONVOCATORIA**



**ADQUISICIÓN DE FRUTAS, HORTALIZAS Y VERDURAS
PARA CENTRO VACACIONAL HUAMPANI**

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



**CAPÍTULO I
GENERALIDADES****1.1. ENTIDAD CONVOCANTE**

Nombre : CENTRO VACACIONAL HUAMPANI
RUC N° : 201551092
Domicilio legal : Kilometro 24.5 Carretera Central – Lurigancho - Lima
Teléfono: : (511) 3582260 – (511) 4971008
Correo electrónico: : UI_doc.interno@portal.huampani.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro ADQUISICION DE FRUTAS, HORTALIZAS Y VERDURAS PARA EL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI



ITEM N°	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	BROCOLI (AL PESO)	KLG	502
2	PEPINILLO	UNIDAD	960
3	TOMATE (AL PESO)	KLG	3020
4	ESPINACA (AL PESO)	KLG	166
5	ZAPALLO ITALIANO (AL PESO)	KLG	700
6	PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KLG	630
7	ALBAHACA (POR ATADO)	UNIDAD	100
8	CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	UNIDAD	176
9	PAC CHOY (POR ATADO)	UNIDAD	132
10	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KLG	2780
11	COL CHINA	UNIDAD	34

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI**CONTRATACION DIRECTA N° 004-2023-CVH-OEC-1 - ADQUISICION DE FRUTAS, HORTALIZAS Y VERDURAS PARA EL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI**

12	LECHUGA AMERICANA	UNIDAD	80
13	LECHUGA ORGANICA	UNIDAD	3600
14	ZAPALLO LECHE (AL PESO)	KLG	22
15	ROCOTO AL PESO	KLG	50
16	AJÍ PANCA (AL PESO)	KLG	48
17	AJÍ LIMO (AL PESO)	KLG	10
18	APIO (POR ATADO)	UNIDAD	154
19	PORO (POR ATADO)	UNIDAD	108
20	CEBOLLA BLANCA (AL PESO)	KLG	60
21	LECHUGA ROMANA	UNIDAD	60
22	AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO)	KLG	970
23	LECHUGA MORADA	UNIDAD	1340
24	LECHUGA DE SEDA	UNIDAD	164
25	OLLUCO	KLG	24
26	PAPA AMARILLA	KLG	980
27	NABO (POR ATADO)	UNIDAD	54
28	ZANAHORIA (AL PESO)	KLG	2100
29	KIÓN FRESCO (AL PESO)	KLG	38
30	RABANITO (POR ATADO)	UNIDAD	6
31	BETERRAGA (POR ATADO)	UNIDAD	68
32	CHAMPIÑON (AL PESO)	KLG	28
33	ARVEJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)	KLG	98
34	ARVEJA VERDE SIN VAINA (AL PESO)	KLG	280
35	FRIJOL CHINO	KLG	26



36	HABA FRESCA	KLG	220
37	HABA PELADA	KLG	80
38	MUÑA FRESCA (POR ATADO)	UNIDAD	66
39	CULANTRO (POR ATADO)	UNIDAD	322
40	HIERBA BUENA (POR ATADO)	UNIDAD	74
41	HUACATAY (POR ATADO)	UNIDAD	40
42	PEREJIL (POR ATADO)	UNIDAD	118
43	CEDRON (POR ATADO)	UNIDAD	16
44	HIERBA LUISA (POR ATADO)	UNIDAD	60
45	MANZANILLA FRESCA (POR ATADO)	UNIDAD	56
46	TORONJIL (POR ATADO)	UNIDAD	56
47	PEREJIL CRESPO (POR ATADO)	UNIDAD	4

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Formato N° 02 de fecha 07 de julio del 2023.

1.4. INSTRUMENTO QUE APRUEBA LA CONTRATACION DIRECTA

La Contratación Directa fue aprobada mediante Resolución de Presidencia de Directorio N° 049-2023-CVH-PD, del 27 de junio 2023, bajo el supuesto de Situación de Desabastecimiento.

1.5. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios

1.6. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.8. PLAZO DE ENTREGA

El plazo de es de hasta sesenta (60) días calendarios, contados a partir de la notificación de la Orden de Compra

CRONOGRAMA DE ENTREGA

las entregas se realizarán en dos (02) días calendarios según necesidad y/o cronograma del área usuaria.

1.9. BASE LEGAL

- Ley N° 31368, Ley del Presupuesto Público para el año Fiscal 2023
- Ley N° 31639, Ley del Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el año Fiscal 2023.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF, en adelante la Ley.
- Reglamento de la Ley de Contrataciones el Estado aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2018-EF. y sus modificatorias.
- Directivas del OSCE.
- Código Civil

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



CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

Inscripción : 10/07/2023
Presentación de oferta : 10/07/2023
Buena Pro : 10/07/2023

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos¹, la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE² y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**)
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)
- e) Declaración jurada de plazo de entrega. (**Anexo N° 4**)³
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se

¹ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

² 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/>

³ 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.

consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo N° 5**)

- g) El precio de la oferta en SOLES Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

Importante

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- 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.
- Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.
- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁴ (**Anexo N° 11**).
- Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁵.
- Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁶.

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*

⁴ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁵ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁶ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Importante

el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.

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

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁷.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.4. 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 del Centro Vacacional Huampani, sitio en Carretera Central KM. 24.5 -Lurigancho – Lima.

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en Pagos Periodicos

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

- Recepción por parte del Almacén Central
- Guía de Remisión
- Comprobante de pago.
- Conformidad del Área Usuaria

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

CAPÍTULO III
REQUERIMIENTOCENTRO VACACIONAL
HUAMPANI

SUB GERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

P.C N°0867

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (EE.TT.) DE CONTRATACIÓN DE BIENES

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de Verduras para la Programación de Insumos Preparación de Alimentación y Servicio de Atención para los Clientes del Centro Vacacional Huampaní, mientras dure la segunda convocatoria del proceso de selección.

II. AREA USUARIA

Sub Gerencia de Alimentos y Bebidas.

III. OBJETIVO DE LA ADQUISICIÓN

3.1 Mitigar el desabastecimiento de verduras, durante el tiempo que demore la segunda convocatoria del proceso de selección LP-S-M2-2023-CVH-CS-1, "Adquisición de Frutas, Hortalizas y Verduras para el Centro Vacacional Huampaní"- ÍTEM PAQUETE N°01.

3.2 Continuar con la operatividad de servicio de alimentación que se brinda a los Clientes del Centro Vacacional Huampaní.

3.3 Cumplir con los compromisos de servicio de alimentación pactados entre el COAR LIMA y Otros Clientes con el Centro Vacacional Huampaní.

3.4 Proveer de alimentación a los clientes del Centro Vacacional Huampaní, basados en una alimentación sana, variable, completa, armónica y adecuada.

IV. ACTIVIDAD DEL POI VINCULADA CON LA CONTRATACIÓN

PEI AMPLIADO 2019-2026

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

Acción Estratégicas Institucionales AEI. 01.03: Servicio de alimentación con estándares de calidad, mejorado para los usuarios.

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.

FINALIDAD PÚBLICA

El presente pedido de compra tiene por finalidad mitigar el desabastecimiento de verduras, por un periodo de DOS (02) meses, mientras demore la segunda convocatoria del proceso de selección LP-S-M2-2023-CVH-CS-1, "Adquisición de Frutas, Hortalizas y Verduras para el Centro Vacacional Huampaní - ÍTEM PAQUETE N°01- Verduras y Hortalizas.

El Objetivo de este requerimiento es cumplir el Plan Estratégico Institucional Especifico OEI01-"Mejorar los servicios de hotelería, convenciones y esparcimiento que se brindan a la población en general", a través de las Actividades Operativas: Programación de Alimentación y Servicio de Atención para los Clientes del Centro Vacacional Huampaní.

VI. DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL BIEN A CONTRATAR

6.1 DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	970.00
2	AJÍ LIMO (AL PESO)	KILOGRAMO	10.00
3	AJÍ PANCA (AL PESO)	KILOGRAMO	48.00
4	ALBAHACA (POR ATADO)	UNIDAD	100.00

CENTRO VACACIONAL
HUAMPANI

SUB GERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

P.C N°0867

- o Resolución Ministerial N°591-2008/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- o Resolución Ministerial N°461-2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
- o Resolución Ministerial N° 225-2016-MINSA, que modifica la NTS N° 088-MINSA/DIGESA-V.01 Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de productos de Panificación, Galletería y Pastelería, aprobada por Resolución Ministerial 1020-2010/MINSA.
- o Resolución Ministerial N°449-2006-MINSA, Norma Sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas.
- o Resolución Ministerial N°822-2018/MINSA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
- o Resolución Ministerial N°157-2021/MINSA, Norma Sanitaria para servicios de Alimentación Colectiva.
- o Normas Técnicas Peruanas de los alimentos objeto del proceso y sus modificatorias.
- o Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.
- o Norma Técnica Peruana de los alimentos objeto de la contratación.

VIII. ACONDICIONAMIENTO, MONTAJE, INSTALACION O PUESTA EN MARCHA: No Aplica

IX. GARANTIA COMERCIAL

9.1 Alcance de la garantía:

El plazo máximo de responsabilidad del contratista corresponderá al periodo de vida útil de cada producto, según lo indicado en el Anexo N°01.

9.2 Condiciones de la garantía:

- Los productos entregados por el proveedor estarán sujetos a compromiso de cambio, si estos sufrieran alteración de sus características físicas. De ser el caso el Centro Vacacional Huampani notificará al contratista a fin de que se realice el cambio correspondiente.
- La recepción conforme, no limita el derecho a reclamo posterior del Centro Vacacional Huampani por defectos o vicios ocultos, inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables durante la recepción de los productos.
- La Entidad notificará al proveedor mediante correo cualquier defecto del bien, dentro de las cuarenta y ocho (48) horas siguientes de haberlo descubierto.
- Si después de haber sido comunicado el proveedor no subsana los defectos dentro del plazo especificado, la entidad podrá tomar las medidas necesarias para corregir la situación por cuenta y riesgo del proveedor.

9.3 Periodo de garantía :

Por el tiempo de la vida útil del bien a contratar.

9.4 Inicio de cómputo del periodo de garantía:

A partir de la fecha de la entrega del bien en función de la vida útil del bien

X. MUESTRA
No aplica

XI. TRANSPORTE

CENTRO VACACIONAL
HUAMPANI

SUB GERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

P.C N°0867

- o Los productos serán transportados en vehículos cerrados en perfectas condiciones e higiene. El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo.
- o 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 hará en cajas herméticas en cuyo interior los productos estarán cubiertos de hielo, que mantengan la adecuada temperatura del producto.
- o En caso de ingresar con vehículos presentarán en la garita de control los documentos de Ley (SOAT vigente, licencia de conducir vigente, revisión técnica vigente y tarjeta de propiedad).
- o 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.
- o 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.

XII. SEGUROS

No aplica.

XIII. PRESTACIONES ACCESORIAS

Mantenimiento preventivo: No aplica.Soporte técnico: No aplica.Capacitación y/o entrenamiento del personal de la entidad: No aplica.

XIV. REQUISITOS MINIMOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL

14.1. Del Proveedor

- o Contar con RUC, activo y habido
- o Registro Nacional de Proveedor de Bienes Vigente
- o Contar CCI, vigente
- o No tener impedimento de contratar con el Estado
- o El Proveedor debe acreditar la experiencia en el rubro del objeto de la contratación, mínimo 2 contrataciones.
- o La experiencia del postor se acreditará con copia simple de la facturación, Contratos, Constancias de Cumplimiento.

14.2. Del Personal

- o El personal del contratista cuando entregue carga deberá contar con zapatos de seguridad con punta de protección, casco de seguridad, mascarillas, ropa adecuada de trabajo, no short o bermudas, no sandalias, no zapatillas, guantes de trabajo de acuerdo a la labor a realizar, mascarillas e implementos de seguridad conforme lo indicado por las normas sanitarias.
- o El personal del contratista, deberá contar al momento de la entrega de la mercadería con su Carnet de Vacunación contra el COVID-19, en el que se acredite haber recibido las dosis completas.
- o El personal del contratista, deberá contar al momento de la entrega de la mercadería con su Carnet de Sanidad vigente

XV. LUGAR DE ENTREGA

CENTRO VACACIONAL
HUAMPANI

SUB GERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

P.C N°0867

La recepción se efectuará en el Almacén Central del Centro Vacacional Huampaní, sito en la Carretera Central Km 5.4.5 - Lurigancho, Departamento de Lima, de lunes a viernes de 9:00 horas. a 15:00 p.m. Sábados 9:00 a.m. a 12:00 p.m.

Al momento de la entrega se realizará una evaluación organoléptica de todos los productos que ingresen al almacén, la cual estará a cargo del personal designado por la Sub Gerencia 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 15:00 horas y sábados de 9:00 a.m. a 12:00 horas) según Orden de Compra.

Si la evaluación organoléptica resulta "CONFORME" procederá el 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.

XVI. PLAZO DE ENTREGA

Una vez notificada la Orden de Compra el proveedor deberá atender en un plazo no mayor a DOS (02) días calendarios, según cronograma y/o necesidad de la Entidad.

El plazo de la ejecución de la Orden de Compra, será hasta un día antes de la firma de contrato de la segunda convocatoria del proceso de selección LP-S-M2-2023-CVH-CS-1, "Adquisición de Frutas, Hortalizas y Verduras para el Centro Vacacional Huampaní"- ÍTEM PAQUETE N°01, y/o hasta agotar el saldo de la Orden de Compra, lo que ocurra primero.

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

XVII. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

Precios Unitarios

XVIII. MODALIDAD DE CONTRATACIÓN

No aplica

XIX. FORMA DE PAGO

La forma de pago se realizará luego de la conformidad correspondiente a la entrega, según la Orden de Compra.

XX.

CONFORMIDAD

Área que supervisa: Estará a cargo de la Subgerencia de Alimentos y Bebidas, quien será la responsable de la supervisión técnica de la entrega de los bienes, de verificar el estado y las buenas condiciones de todos y cada uno de los bienes durante el periodo de suministro.

Área que coordinará con el proveedor: Estará a cargo del Sectorista de la Unidad de Logística, que será el área encargada con la que el proveedor coordinará sus actividades y los aspectos de la prestación que va a ser objeto de coordinación y/o supervisión.

Área que recepcionará el bien: Estará a cargo del Almacén Central de la Unidad de Logística quien será responsable de la existencia de los bienes recepcionados.

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

XXI. PENALIDADES

CENTRO VACACIONAL
HUAMPANI

SUB GERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

P.C N°0867

La penalidad se aplicará conforme a lo dispuesto en el Artículo 162° del Reglamento de la ley de Contrataciones del Estado.

XXII. OTRAS PENALIDADES

- a) No cumplir con reemplazar el lote, que como resultado de la garantía comercial (ver consideraciones del numeral 5.2.1), en el plazo máximo de dos (02) días calendarios siguientes a la comunicación de la entidad será 10% de 1UIT, por cada ocurrencia.
- b) Presentación incorrecta del personal operativo 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 1 UIT por cada ocurrencia.
- c) Los envases de plástico y/o el vehículo de transporte no se encuentran en óptimas condiciones de conservación e higiene. El monto por esta infracción será del 4% de una UIT por cada ocurrencia.
- d) En caso de incumplimiento de alguno de los alcances, constituye en precedente para la resolución del contrato.
- e) No contar con el carnet de sanidad vigente al momento de la entrega de la mercadería. El monto por esta infracción será del 5% de 1 UIT por cada ocurrencia.
- f) 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 GERENCIA GENERAL N° 016-2018-CVH-GG el cual lo puede descargar de portal de transparencia de la entidad en el siguiente link: <https://transparencia.huampani.gob.pe/resolucion/RESOLUCIONES-2018-GG/04-ABRIL/resolucion-016-2018-CVH-GG.pdf>, y en caso de incumplimiento se aplicará de acuerdo al cuadro siguiente:

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.

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.

CENTRO VACACIONAL
HUAMPANI

SUB GERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

P.C N°0867

XXIII. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El contratista será responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de la vida útil de bien, contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad. El contratista se obliga a mantener y guardar estricta reserva y absoluta confidencialidad de todos los documentos e información que tenga acceso o sea proporcionada por el CENTRO VACACIONAL HUAMPANI, a los que tenga acceso en la ejecución del servicios.

Se entiende que la obligación asumida por el proveedor está referida no solo a los documentos e informaciones señalados como "confidenciales" si no a todos los documentos e informaciones que en razón del presente servicio o vinculado con la ejecución del mismo, puedan ser conocidos a través del contratista.

XXIV. CLAUSULA DE ANTICORRUPCION

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 los impedimentos señalados en El Reglamento, 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 los impedimentos señalados en El Reglamento.

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.

XXV. CUMPLIMIENTO DE NORMAS DE EMERGENCIA SANITARIA CONTRA EL COVID19

Para la ejecución de la prestación, el contratista deberá cumplir con los "Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2" aprobado mediante Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA u norma que la modifique o reemplace, a efectos de garantizar la seguridad y salud en la ejecución del servicio contratado.

En ese sentido, el contratista cumplirá (de modo enunciativo mas no limitativo), entre otros, con:

1. Vigilar la salud de su personal (medición de temperatura, síntomas, según corresponda)
2. Utilizar Equipos de Protección de bioseguridad: mascarillas, lentes de protección y careta facial.
3. El uso de mascarilla de forma adecuada, es obligatorio, tapando en forma de adecuada, nariz y boca.
4. El distanciamiento social, a dos (2) metros de distancia como mínimo.
5. Lavado y desinfección de manos obligatorio, dicho proceso debe realizarse con agua potable, jabón líquido o jabón desinfectante y papel toalla.
6. Realizar la desinfección del calzado al ingreso al centro de prestación.

CENTRO VACACIONAL
HUAMPANI

SUB GERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

P.C N°0867

7. Uso de alcohol gel o líquido.

XXVI. RESOLUCIÓN DE CONTRATO

El CENTRO VACACIONAL HUAMPANI puede resolver el contrato, en los siguientes casos:

- a) Por el incumplimiento injustificado de las obligaciones contractuales, legales o reglamentarias a su cargo, pese a haber sido requerido para ello.
- b) Por la acumulación del monto máximo de la penalidad por mora o por el monto máximo para otras penalidades, en la ejecución de la prestación a su cargo.
- c) Por la paralización o reducción injustificada de la ejecución de las prestaciones, pese a haber sido requerido para corregir tal situación.
- d) Por caso fortuito o fuerza mayor que imposibilite de manera definitiva la continuidad de la ejecución, amparado en un hecho o evento extraordinario, imprevisible e irresistible; o por un hecho sobreviniente al perfeccionamiento del contrato, orden servicio que no sea imputable a las partes.
- e) Asimismo, puede resolver de forma total o parcial la orden de servicio y/o contrato por mutuo acuerdo entre las partes, previa opinión del área usuaria.

XXVII. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

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

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI

Aquiles David Damián Díaz
Sub Gerente de Alimentos y Bebidas

CENTRO VACACIONAL
HUAMPANI

SUB GERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

P.C N°0867

ANEXO N°01

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
		Calidad:	De primera, seleccionado
		Longitud promedio:	12 cm. a más
		Características organolépticas:	Fresco, limpio, sano sin magulladura. Sin presencia de plagas.
		Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
		Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
		Transporte:	En jabs adecuadas de plástico y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
AJÍ LIMO (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
		Calidad:	De primera, seleccionado
		Longitud promedio:	7 cm. a más
		Características organolépticas:	Fresco, limpio, sano sin magulladura. Sin presencia de plagas.
		Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
		Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
		Transporte:	En jabs adecuadas de plástico y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
AJÍ PANCA (AL PESO)	KILOGRAMO	Envase:	Bolsa de polietileno x 5 Kg.
		Características físicas:	Boisas, libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
		Características organolépticas:	Aroma: característico / Color: rojo oscuro / Sabor: picante característico / Aspecto: entero
		Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038
		Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
		Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
		Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
ALBAHACA (POR ATADO)	UNIDAD	Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	06 meses antes de vencer.
		Presentación:	Por atado
		Calidad:	De primera, seleccionado
		Peso promedio:	De 1 Kg aprox. Por atado

CENTRO VACACIONAL
HUAMPANI

SUB GERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

P.C N°0867

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

CENTRO VACACIONAL
HUAMPANI

SUB GERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

P.C N°0867

BETERRAGA (POR ATADO)	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad
		Calidad:	De primera, seleccionado
		Peso promedio:	500-600 gr. aprox.
		Características organolépticas:	Fresco, limpio, sano sin magulladura, exento de plagas
		Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
		Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
		Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
BROCOLI	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
		Calidad:	De primera, seleccionado
		Características organolépticas:	Fresco, limpio, sano sin magulladura, exento de plagas, tallo entero y terso, sin picaduras ni restos de partículas extrañas.
		Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
		Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
		Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
CEBOLLA BLANCA (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
		Calidad:	De primera, seleccionada
		Peso promedio:	300 – 400 gramos por unidad.
		Características organolépticas:	Entero con cascara, de consistencia firme y crujiente, forma y color característico, producto sano, limpio y libre de plagas o podredumbre que impidan su consumo.
		Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
		Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
		Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	UNIDAD	Presentación:	Por Atado
		Calidad:	Primera, seleccionado

CENTRO VACACIONAL
HUAMPANI

SUB GERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

P.C N°0867

	Peso:	1 kg aprox. cada atado.
	Características organolépticas	Cuerpo firme con hojas verdes, enteras, frescas y sanas; sin presencia de partículas extrañas.
	Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
	Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
	Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.



**CENTRO VACACIONAL
HUAMPANI**

SUB GERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

P.C N°0867

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

CENTRO VACACIONAL
HUAMPANI

SUB GERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

P.C N°0867

P.C N°0867

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

CENTRO VACACIONAL
HUAMPANI

SUB GERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

P.C N°0867

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



CENTRO VACACIONAL
HUAMPANI

SUB GERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

P.C N°0867

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

CENTRO VACACIONAL
HUAMPANI

SUB GERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

P.C N°0867

			cualquier materia y olor extraño, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
		Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
LECHUGA AMERICANA	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad
		Calidad:	De primera, seleccionada.
		Peso promedio:	300 -350 gramos.
		Características organolépticas:	Frescas con hojas de color verde, textura rugosa, que no presente oxidación o deterioro en sus hojas, debidamente pre lavadas y limpias. Libre de ataques de insectos o presencia de materias extrañas.
		Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
		Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
LECHUGA SEDA	UNIDAD	Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
		Presentación:	Por Unidad
		Calidad:	De primera, seleccionada.
		Peso promedio:	250 -300 gramos.
		Características organolépticas:	Forma globosa, achatada. Hojas frescas de color verde claro y lisas poco compactas, que no presente oxidación o deterioro, debidamente pre lavada y limpia. Libres de ataques de insectos o presencia de materias extrañas.
		Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
		Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
		Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
LECHUGA MORADA	UNIDAD	Presentación:	Por unidad.
		Calidad:	De primera, seleccionada.
		Peso promedio:	200 - 250 gramos
		Características organolépticas:	Forma alargada, con hojas frescas de color morado, que no presente oxidación o deterioro, debidamente pre lavada y limpia. Libre de ataques de insectos o presencia de materias extrañas.
		Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
		Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraño, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso

CENTRO VACACIONAL
HUAMPANI

SUB GERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

P.C N°0867

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

CENTRO VACACIONAL
HUAMPANI

SUB GERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

P.C N°0867

		Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
PAPA AMARILLA	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
		Calidad:	De primera
		Peso promedio:	150-200 gr. Aprox.
		Características organolépticas:	Redondeada en forma de piña, piel de color amarillo claro, ojos profundos, pre lavadas, libre de podredumbres y plagas, sin magulladuras y de consistencia firme, sin brotes ni verdeamiento y sin presencia de humedad externa.
		Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
		Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
		Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
PAC CHOY (POR ATADO)	UNIDAD	Presentación:	Por Kilogramo
		Calidad:	De primera
		Características organolépticas:	Fresco, limpio, tallo firme y hojas verdes, sin la presencia de plagas o materias extrañas.
		Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
		Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
		Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
PAPA COCTEL (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
		Calidad:	De primera
		Características organolépticas:	Redondeada de piel lisa, libre de podredumbre y plagas, sin magulladuras y de consistencia firme, sin brotes ni verdeamiento y sin presencia de humedad.
		Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
		Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
		Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
PEPINILLO	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad
		Calidad:	De primera, seleccionado
		Peso promedio:	600-700 gr. Aprox.
		Características organolépticas:	Cáscara firme, limpia y sana; sin magulladuras ni plagas.
		Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
		Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso

CENTRO VACACIONAL
HUAMPANI

SUB GERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS


P.C N°0867

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

CENTRO VACACIONAL
HUAMPANI

SUB GERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

P.C N°0867

		Peso promedio:	Atado por 1.5 Kg. Aprox.
		Características organolépticas:	Hojas verdes, limpias y sanas. Fresco, limpio, exento de plagas
		Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
		Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
		Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
OLLUCO	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
		Calidad:	De primera
		Peso promedio:	20- 30 gr. aproximadamente
		Características físicas:	Entero, sano (sin daños mecánicos, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños, tierra) de aspecto fresco, exento de humedad exterior anormal, sin olores y sabores extraños, seco, capaz de soportar el transporte y manipulación
		Características Microbiológicas:	Aerobios Mesófilos < 104 Det. E.coli NMP < 10 Det. Salmonella (UFC/g) Ausencia en/ 25 g de muestra. Listeria monocitogenes Ausencia en/ 25 g de muestra.
		Características sensoriales:	Producto fresco, amarillo- naranja de aspecto uniforme, pre lavadas, libre de podredumbres y plagas, sin brotes ni verdeamiento y sin presencia de humedad externa.
		Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
		Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
		Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
 ROCOTO AL PESO	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
		Calidad:	Seleccionado
		Peso promedio:	150-180 gr. Aprox.
		Características organolépticas:	Tamaño uniforme, entero y limpio. Fresco, exento de plagas
		Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
		Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
		Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
ROMERO (POR ATADO)	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad
		Calidad	De primera, seleccionado
		Peso	Atado por 1 Kg aprox.

CENTRO VACACIONAL
HUAMPANI

SUB GERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

P.C N°0867

		Características organolépticas:	Fresco, limpio, sano, exento de plagas. Olor y sabor característico. Fresco, limpio; sabor y olor característico del producto.
		Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
		Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso.
		Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
RABANITO	UNIDAD	Presentación:	Por Kilogramo
		Calidad:	De primera, seleccionado
		Peso promedio:	70 gr. Aprox.
		Características microbiológicas:	Salmonella: Ausencia. Escherichia Coli: <3NMP/g
		Características organolépticas:	Sanas, limpias, sin magulladuras (heridas, cortaduras o nódulos) y de consistencia firme. Exento de plagas y manchas negras bacterianas.
		Características sensoriales:	Debe medir alrededor de 2,5 cm de diámetro. De forma redonda y de color rojo y blanco en la punta. Con apariencia y olores no característicos del material sano.
		Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
		Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso.
		Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
TOMATE (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
		Calidad:	De primera, seleccionado
		Peso promedio:	160-180 gr. Aprox.
		Características organolépticas:	Color rojo, sanos, limpios, libre de podredumbres y plagas, sin magulladuras.
		Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
		Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso.
		Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
TORONJIL	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad
		Calidad:	De primera, seleccionado
		Peso promedio:	1 Kg. Aproximado por estado
		Características microbiológicas:	Escherichia coli: <3NMP/g Salmonella (ssp/25g): Ausente. Libre de plagas.
		Características físicas:	Hojas verdes, almendradas o dentadas de 1 a 2 pulgadas, de olor dulce muy característico, sin magulladuras.
		Características organolépticas:	Fresco, limpio; sabor y olor característico del producto.
		Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
		Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso.
		Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA

CENTRO VACACIONAL
HUAMPANI

SUB GERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

P.C N°0867

P.C N°0867

Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.

ZANAHORIA
(AL PESO)

KILOGRAMO

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

ZAPALLO
ITALIANO

KILOGRAMO

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

ZAPALLO
LOCHE (AL PESO)

KILOGRAMO

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

MANZANILLA
FRESCA (POR ATADO)

UNIDAD

Presentación:	Por Kilogramo
Calidad:	Primera Seleccionada.
Peso promedio:	1 Kg. Aprox.
Características microbiológicas:	Escherichia coli: menor 3NMP/g Salmonella ssp/25g : Ausencia. Libre de plagas.
Características organolépticas:	Fresco, limpio; sabor y olor característico del producto.
Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso

CENTRO VACACIONAL
HUAMPANI

SUB GERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

P.C N°0867

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

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁸

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

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

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato

⁸ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

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 accesoria 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 [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA DE ALMACÉN O LA QUE HAGA SUS VECES] y la conformidad será otorgada por [CONSIGNAR EL ÁREA O UNIDAD ORGÁNICA QUE OTORGARÁ LA CONFORMIDAD] en el plazo máximo de [CONSIGNAR SIETE (7) DÍAS O MÁXIMO QUINCE (15) DÍAS, EN CASO SE REQUIERA EFECTUAR PRUEBAS QUE PERMITAN VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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



CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁹

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

⁹ 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).

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 Digitales¹⁰.

¹⁰ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>



ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹¹		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 compra¹²

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.

¹¹ 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.

¹² Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

¹³ 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.

¹⁴ Ibídem.

¹⁵ 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 compra¹⁶

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.

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

ANEXO N° 2

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

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

Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:

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

Importante para la Entidad

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

Incluir o eliminar, según corresponda

ANEXO N° 7

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa¹⁷ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.¹⁸

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹⁷ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

¹⁸ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.



ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

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

Presente. -

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ¹⁹	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁰	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²¹ DE:	MONEDA	IMPORTE ²²	TIPO DE CAMBIO VENTA ²³	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁴
1										
2										
3										

¹⁹ 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.

²⁰ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho período.

²¹ 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".

²² Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²³ 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.

²⁴ Consignar en la moneda establecida en las bases.

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP 19	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO 20	EXPERIENCIA PROVENIENTE 21 DE:	MONEDA	IMPORTE 22	TIPO DE CAMBIO VENTA 23	MONTO FACTURADO ACUMULADO 24
4										
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