



BASES ESTÁNDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

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



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

178

181

182



SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	Importante • Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	Advertencia • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	Importante para la Entidad • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

Elaboradas en enero de 2019
Modificadas en junio 2019, diciembre 2019 y julio 2020



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL REZOLA - CAÑETE



**BASES ADMINISTRATIVAS DE LICITACIÓN PÚBLICA
PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES**

**LP N° 001-2021-GRDL-HDAR
PRIMERA CONVOCATORIA**

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES:

**“ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PERSONAS
(CARNES, PANES, FRUTAS – VERDURAS Y
ABARROTES)”**

2021

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



188

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.

no



152

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

2

3



CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento.

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en los numerales 72.4 y 72.5 del artículo 72 del Reglamento.

Handwritten signatures and initials in blue ink.



155

Importante

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

1.6. ELEVACIÓN AL OSCE DEL PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

Los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones así como a las bases integradas por supuestas vulneraciones a la normativa de contrataciones, a los principios que rigen la contratación pública u otra normativa que tenga relación con el objeto de la contratación, pueden ser elevados al OSCE de acuerdo a lo indicado en los numerales del 72.8 al 72.11 del artículo 72 del Reglamento.

La solicitud de elevación para emisión de Pronunciamiento se presenta ante la Entidad, la cual debe remitir al OSCE el expediente completo, de acuerdo a lo señalado en el artículo 124 del TUO de la Ley 27444, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, al día hábil siguiente de recibida dicha solicitud.

Advertencia

La solicitud de elevación al OSCE de los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones, así como a las Bases integradas, se realiza de manera electrónica a través del SEACE, a partir de la oportunidad en que establezca el OSCE mediante comunicado.

Importante

Constituye infracción pasible de sanción según lo previsto en el literal n) del numeral 50.1 del artículo 50 de la Ley, presentar cuestionamientos maliciosos o manifiestamente infundados al pliego de absolución de consultas y/u observaciones.

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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



158

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el artículo 74 del Reglamento.

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

no

SP

cb



153

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los ocho (8) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

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

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

Importante

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

hg

96/1

47



CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

El recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

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

Importante

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

Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar.



18/

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

Importante

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 original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento.

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

En los contratos 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 sea igual o menor a cien mil Soles (S/ 100,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

12

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



182

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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



183

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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



148

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

10

1

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



148

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : HOSPITAL REZOLA - CAÑETE
RUC N° : 20170983816
Domicilio legal : Calle San Martin N° 110-120-124-128 San Vicente Cañete
Teléfono: : 581-2421
Correo electrónico: : leo_so@hotmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de “ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS (CARNES, PANES, FRUTAS – VERDURAS Y ABARROTES”, para la dispensación de raciones alimenticias al personal de la salud y pacientes del Hospital Rezola.

ITEM/PAQUETE 01: PROGRAMACION CARNICOS			
Nº	DESCRIPCIÓN	UNID/MED	CANTIDAD
1.1	CARNE DE GALLINA ENTERA FRESCA (EVISCERADA)	KILO	180
1.2	CARNE DE POLLO ENTERO FRESCO (EVISCERADA)	KILO	14840
1.3	CARNE DE RES DESHUESADA SIN GRASA SIN NERVIOS DE PRIMERA (CABEZA DE LOMO)	KILO	1590
1.4	CARNE DE SOYA DESHIDRATADA EMBOLSADA POR 500 GRAMOS VARIEDAD DE SABORES (POLLO Y/O RES)	KILO	36
1.5	CARNE DE CERDO FRESCO (PIERNA SIN LONJA)	KILO	360
1.6	HÍGADO DE POLLO FRESCO	KILO	53
1.7	RAYA SECA	KILO	10
1.8	PAVITA TROZADA (CHULETAS, CORTE TRANSVERSALDE LA PECHUGA ESPECIALCONGELADA, PRESENTACIONBOLSA X 15KGPESO DE CADA 260GR. APROX.)	KILO	45
1.9	PESCADO FRESCO (BONITO)	KILO	1590



ITEM/PAQUETE 02: PROGRAMACION DE PANES			
Nº	DESCRIPCIÓN	UNID/MED	CANTIDAD
2.1	PAN FRANCES	UNIDAD	100680
2.2	PAN GRANDE MOLDE INTEGRAL	UNIDAD	366
2.3	PAN GRANDE MOLDE BLANCO	UNIDAD	1815
2.4	PANETON EN BOLSA X 6 UNIDADES X 900 G CADA BOLSA	CAJA	20

ITEM/PAQUETE 03: PROGRAMACION DE FRUTAS Y VERDURAS			
Nº	DESCRIPCIÓN	UNID/MED	CANTIDAD
3.1	FRESAS FRESCAS DE PRIMERA	KILO	120
3.2	GRANADILLA DE PRIMERA	KILO	1060
3.3	GUINDON SECO	KILO	5
3.4	HIGOS SECOS	KILO	6
3.5	MANGO MEDIANO DE PRIMERA	KILO	390
3.6	MANZANA (AGUA) DE PRIMERA	KILO	159
3.7	MANZANA, WINTER (POSTRE) 200gr DE PRIMERA	KILO	1590
3.8	MARACUYA DE PRIMERA	KILO	265
3.9	MEMBRILLO DE PRIMERA	KILO	53
3.10	NARANJA HUANDO DE PRIMERA	KILO	1590
3.11	PASAS	KILO	24
3.12	PEPINO MELON	KILO	240
3.13	PERA PARA POSTRE DE PRIMERA	KILO	40
3.14	PIÑA DE PRIMERA	KILO	3180
3.15	PLATANO (ISLA) DE PRIMERA	UNIDAD	8800
3.16	PLATANO (SEDA) DE PRIMERA	UNIDAD	8800
3.17	AJI ESCABECHE AL PESO DE PRIMERA	KILO	212
3.18	AJI AMARILO SECO	KILO	36
3.19	AJI PANCA (AJI DE COLOR DESVENADO AL PESO	KILO	36
3.20	ALBAHACA FRESCA DE PRIMERA	PAQUETE	55
3.21	ALCAYOTA DE PRIMERA	KILO	53



145

3.22	ARVERJAS VERDES DE PRIMERA	KILO	336
3.23	APIO POR ATADO DE PRIMERA	UNIDAD	212
3.24	BERENJENA DE PRIMERA	KILO	159
3.25	BETERRAGAS POR ATADO DE PRIMERA	UNIDAD	282
3.26	BROCOLI DE PRIMERA	KILO	159
3.27	CAIGUAS CHILENAS DE PRIMERA	KILO	159
3.28	CAIGUAS CRIOLLAS DE PRIMERA	KILO	159
3.29	CAMOTE AMARILLO DE PRIMERA	KILO	636
3.30	CEBOLLA ROJA DE PRIMERA	KILO	2120
3.31	CEBOLLITA CHINA DE PRIMERA	PAQUETE	159
3.32	CHAMPIÑONES ENTERO EN BANDELA SELLADA X200 GR DE PRIMERA	PAQUETE	48
3.33	COL CHINA DE PRIMERA	UNIDAD	53
3.34	COLIFLOR DE PRIMERA	UNIDAD	159
3.35	CULANTRO ATADO DE PRIMERA	PAQUETE	53
3.36	ESPINACA DE PRIMERA	KILO	212
3.37	FREJOLES VERDES FRESCOS DE PRIMERA	KILO	53
3.38	FREJOLITOS RENACIDOS DE PRIMERA	KILO	53
3.39	HABAS VERDES FRESCAS DE PRIMERA	KILO	53
3.40	HONGOS (BOLSA ENTERO DE PRIMERA, ENVASADO DE ACUERDO A LAS NORMAS TECNICAS)	KILO	6
3.41	HUACATAY DE PRIMERA	PAQUETE	12
3.42	KION FESCO DE PRIMERA	KILO	53
3.43	LAUREL PRESENTACION BOLSA ENTERA DE PRIMERA ENVASADO DE ACUERDO A LAS NORMAS TECNICAS X 200 GR APROX	KILO	2.4
3.44	LECHUGA (de seda) DE PRIMERA	UND	636
3.45	MAIZ MORADO DE PRIMERA	KILO	530
3.46	NABO POR ATADO DE PRIMERA	UNIDAD	318
3.47	OLLUCOS DE PRIMERA	KILO	445
3.48	PALLAR VERDE FRESCO DE PRIMERA	KILO	53
3.49	PAPA AMARILLA DE PRIMERA	KILO	795
3.50	PATCHOY POR ATADO DE PRIMERA	ATADO	24



149

3.51	PEPINILLO DE PRIMERA	UNIDAD	636
3.52	PEREJIL DE PRIMERA	PAQUETE	53
3.53	PIMIENTOS DE PRIMERA	KILO	159
3.54	PORO DE PRIMERA	PAQUETE	159
3.55	RABANITO POR ATADO DE PRIMERA	UNIDAD	159
3.56	ROCOTO DE PRIMERA	KILO	159
3.57	TOMATE DE PRIMERA	KILO	742
3.58	ZANAHORIA DE PRIMERA	KILO	1830
3.59	ZAPALLITO ITALIANO DE PRIMERA	KILO	265

ITEM/PAQUETE 04: PROGRAMACION ABARROTES

Nº	DESCRIPCIÓN	UNID/MED	CANTIDAD
4.1	ACEITE DE AJONJOLI X250ML.	UNIDAD	12
4.2	ACEITUNA DE BOTIJA GRANDE	KILO	318
4.3	CAFÉ MOLIDO x 200a 210gr. Aprx.	UNIDAD	17
4.4	ACEITE DE OLIVA X 500 ML	FRASCO	12
4.5	AJONJOLI	KILO	6
4.6	ANIS FILTRANTE X100 SOBRECITOS	CAJA	48
4.7	CAFÉ INSTANTANEO x 185 GRAMOS	TARRO	12
4.8	CANELA CHINA	KILO	3
4.9	CANELA EN POLVO	KILO	1.2
4.10	CANELA ENTERA	KILO	6
4.11	CEBADA TOSTADA	KILO	24
4.12	CHOCOLATE DE TAZA X 90 GR A 100GR. APROX. X 50 UNIDADES	CAJA	10
4.13	CHUÑO X 25KG.	SACO	9
4.14	COCOA EN POLVO X 180 GR	UNIDAD	24
4.15	COLAPIZ EN POLVO CAJA POR 30 SOBRES DE 20 GR.	CAJA	2
4.16	COMINO MOLIDO	KILO	7
4.17	CONSERVAS DE DURAZNO x 24 LATAS X 820 GRAMOS	CAJA	8
4.18	EMOLIENTE NOLSA POR 200 GRAMOS	BOLSA	48
4.19	ESENCIA DE VAINILLA FRASCO X 90CC	DOC.	6



149

4.20	FIDEOS TALLARIN DELGADO PAQUETE x 10 KG C/U	BOLSA	108
4.21	FIDEOS SURTIDOS PAQUETE x 10 KG C/U	PAQUETE	52
4.22	FLANX250GRX20	PAQUETE	24
4.23	GALLETAS DE SODA X28 UNIDADES DE 40 GRAMOS CADA UNO	CAJA	24
4.24	GELATINAX20X250GR.	PAQUETE	36
4.25	HARINA MAIZENA PURA FECULA DE MAIZ (CAJA x 500 G)	CAJA	240
4.26	LECHE CONDENSADAX48 LATAS DE 393 GR C/U	CAJA	2
4.27	LECHE DESCREMADA X400 GRAMOS X 48 LATAS	CAJA	4
4.28	LECHE EVAPORADA X 400 GRAMOS X 48 LATAS	CAJA	147
4.29	MANI PELADO	KILO	12
4.30	MANZANILLA FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	48
4.31	MARGARINA X 10 KG	CAJA	6
4.32	MAYONESA X 1 KILO	KILO	16
4.33	MAZAMORRA MORADA EN SOBRE DE 170 G, EN PAQUETE DE 20 UNIDADES	PAQUETE	24
4.34	MERMELADA (VARIOS SABORES) X 6 POTES DE 1 KG C/U	CAJA	12
4.35	MERMELADA DIETETICA DE DIVERSOS SABORES ENDULZADO CON ESPLENDIA 80% DE FRUTA FRASCO x 470 G)	FRASCO	12
4.36	MORON ENTERO	KILO	24
4.37	MOSTAZA X 220 GR X 12 UNIDADES	CAJA	6
4.38	OREGANO SECO A GRANEL	KILO	12
4.39	PIMIENTA MOLIDA	KILO	8
4.40	QUESO EDAM EN TAJADAS ENVASADO	KILO	53
4.41	QUESO PARMESANO RALLADO SOBRE POR 35 GRAMOS CADA UNO	SOBRE	36
4.42	QUESO FRESCO PASTEURIZADO	KILO	636
4.43	QUINUA PERLADA	KILO	48
4.44	SAL YODAD DE MESA X 24 KG.	SACO	18
4.45	SALSA DE OSTION X 510 GRAMOS	FRASCO	36



4.46	SAZONADOR PALILLO DISPENSADOR x 66 SOBRES DE 4.5 GRAMOS C/U	DISPENSA DOR	6
4.47	SAZONADOR GLUTAMATO MONOSODICO (A BASE DE CAÑA DE AZUCAR).X 20X100 GR.	PAQUETE	12
4.48	SEMOLA (PAQUETE 20 SOBRES x 250 G)	PAQUETE	5
4.49	SILLAO X 500 CC	DOCENA	18
4.50	SUSTANCIA DE CARNE (CUBITOS CON SABOR A CARNE) X 26 ESTUCHES DE 18.8 GRAMOS C/U	CAJA	4
4.51	SUSTANCIA DE GALLINA (CUBITOS CON SABOR A GALLINA) X 26 ESTUCHES DE 18.8 GRAMOS C/U	CAJA	12
4.52	TE FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	48
4.53	TRIGO ENTERO PELADO	KILO	48
4.54	VINAGRE X 1000 CC BLANCO	DOCENA	12
4.55	VINAGRE X 1000 CC TINTO	DOCENA	12
4.56	YOGURT BEBIBLE VARIOS SABORES X 1 LITRO	BOTELLA	24
4.57	YOGURT LIGTH VARIOS SABOR A FRESA X500 ML	BOTELLA	12

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante R.D. N° 082-2021-DIRESA-L-HRC-DE el 08 de Abril del 2021.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS - R.O.

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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



19/

1.8. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de 365 días calendario o hasta agotar el monto contratado, el mismo que se computara desde el día siguiente de firmado el contrato, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

Las entregas se realizarán a los Dos (02) días calendarios contados a partir del día siguiente de notificada la orden de compra mensualmente, adjuntando el detalle de las entregas semanales.

NOTA: Las cantidades pueden variar de acuerdo a las necesidades de la Entidad.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

ITEM/ PAQUETE 01: PROGRAMACION CARNICOS																
N°	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL	
1.1	CARNE DE GALLINA ENTERA FRESCA (Eviscerada)	KILO	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180	
1.2	CARNE DE POLLO ENTERO FRESCO (Eviscerada)	KILO	1400	1120	1120	1400	1120	1400	1120	1120	1400	1120	1120	1400	14840	
1.3	CARNE DE RES DESHUESADA SIN GRASA SIN NERVIOS DE PRIMERA (CABEZA DE LOMO)	KILO	150	120	120	150	120	150	120	150	120	120	120	150	1590	
1.4	CARNE DE SOYA DESHIDRATADA EMBOLSADA POR 500 GRAMOS (VARIEDAD DE SABORES (POLLO Y/O RES))	KILO	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36	
1.5	CARNE DE CERDO FRESCO (PIERNA SIN LONIA)	KILO	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360	
1.6	HIGADO DE POLLO FRESCO	KILO	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	53	
1.7	RAYA SECA	KILO	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	10	
1.8	PAVITA TROZADA (CHULETAS, CORTE TRANSVERSAL DE LA PECHUGA ESPECIAL CONGELADA. PRESENTACION BOLSA X 15 KG PESO DE CADA 260GR. APROX.)	KILO	0	0	0	0	0	45	0	0	0	0	0	0	45	
1.9	PESCADO FRESCO (BONITO)	KILO	150	120	120	150	120	150	120	120	150	120	120	150	1590	

ITEM/PAQUETE 02: PROGRAMACION DE PANES																
N°	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL	
2.1	PAN FRANCES	UNIDAD	8530	8530	8250	8530	8250	8500	8530	8000	8530	8280	8500	8250	100680	
2.2	PAN GRANDE MOLDE INTEGRAL	UNIDAD	30	30	31	30	31	30	31	31	30	31	30	31	366	
2.3	PAN GRANDE MOLDE BLANCO	UNIDAD	155	130	155	150	155	150	155	155	150	155	150	155	1815	
2.4	PANETON EN BOLSA X 6 UNIDADES X 900 G CADA BOLSA	KILO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	20	



140

ITEM/PAQUETE 03: PROGRAMACION DE FRUTAS Y VERDURAS

N°	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
3.1	FRESAS FRESCAS DE PRIMERA	KILO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40	40	40	120
3.2	GRUÑADILLA DE PRIMERA	KILO	100	80	80	100	80	100	80	80	100	80	80	100	1060
3.3	GUINDON SECO	KILO	0	1	0	1	0	1	0	0	0	1	0	1	5
3.4	MANGO SECO	KILO	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	5
3.5	MANGO MEDIANO DE PRIMERA	KILO	0	0	0	0	120	150	120	0	0	0	0	0	390
3.6	MANZANA (AGUA) DE PRIMERA	KILO	15	12	12	15	12	15	12	12	15	12	12	15	159
3.7	MANZANA, WINTER (POSTRE) 200gr DE PRIMERA	KILO	150	120	120	150	120	150	120	120	150	120	120	150	1590
3.8	MARACUYA DE PRIMERA	KILO	25	20	20	25	20	25	20	20	25	20	20	25	265
3.9	MEMBRILLO DE PRIMERA	KILO	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	53
3.10	NARANJA HUANDO DE PRIMERA	KILO	150	120	120	150	120	150	120	120	150	120	120	150	1590
3.11	PASA	KILO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
3.12	PEPINO MELON	KILO	0	0	0	0	0	120	120	0	0	0	0	0	240
3.13	PERA PARA POSTRE DE PRIMERA	KILO	0	0	0	0	0	20	20	0	0	0	0	0	40
3.14	PIÑA DE PRIMERA	KILO	300	240	240	300	240	300	240	240	300	240	240	300	3180
3.15	PLATANO (JSLA) DE PRIMERA	UNIDAD	1000	800	800	100	800	100	800	800	1000	800	800	1000	8800
3.16	PLATANO (SEDA) DE PRIMERA	UNIDAD	1000	800	800	100	800	100	800	800	1000	800	800	1000	8800
3.17	AJI ESCABECHE AL PESO DE PRIMERA	KILO	20	16	16	20	16	20	16	16	20	16	16	20	212
3.18	AJI AMARILO SECO	KILO	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
3.19	AJI PANCA (AJI DE COLOR DESVENADO AL PESO)	KILO	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
3.20	ALBAHACA FRESCA DE PRIMERA	PAQUETE	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	5	4	55
3.21	ALCAYOTA DE PRIMERA	KILO	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	53
3.22	ARVEJAS VERDES DE PRIMERA	KILO	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	336
3.23	APIO POR ATADO DE PRIMERA	UNIDAD	20	16	16	20	16	20	16	16	20	16	16	20	212
3.24	BERENJENA DE PRIMERA	KILO	15	12	12	15	12	15	12	12	15	12	12	15	159
3.25	BETERRAGAS POR ATADO DE PRIMERA	UNIDAD	25	20	20	25	20	25	24	24	30	24	20	25	282
3.26	BROCOLI DE PRIMERA	KILO	15	12	12	15	12	15	12	12	15	12	12	15	159
3.27	CAIGUAS CHILENAS DE PRIMERA	KILO	15	12	12	15	12	15	12	12	15	12	12	15	159
3.28	CAIGUAS CRIOLLAS DE PRIMERA	KILO	15	12	12	15	12	15	12	12	15	12	12	15	159
3.29	CAMOTE AMARILLO DE PRIMERA	KILO	60	48	48	60	48	60	48	48	60	48	48	60	636
3.30	CEBOLLA ROJA DE PRIMERA	KILO	200	160	160	200	160	200	160	160	200	160	160	200	2120
3.31	CENORRITA CHINA DE PRIMERA	PAQUETE	15	12	12	15	12	15	12	12	15	12	12	15	154
3.32	CHAMPINONES ENTERO EN BANDELA SELADA X200 GR DE PRIMERA	PAQUETE	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
3.33	COL CHINA DE PRIMERA	UNIDAD	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	53
3.34	COLIFLOR DE PRIMERA	UNIDAD	15	12	12	15	12	15	12	12	15	12	12	15	159
3.35	CULANTRO ATADO DE PRIMERA	PAQUETE	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	53
3.36	ESPINACA DE PRIMERA	KILO	20	16	16	20	16	20	16	16	20	16	16	20	212
3.37	FREJOLIS VERDES FRESCOS DE PRIMERA	KILO	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	53
3.38	FREJOLITOS RENACIDOS DE PRIMERA	KILO	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	53
3.39	HABAS VERDES FRESCAS DE PRIMERA	KILO	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	53
3.40	HONGOS (BOLSA ENTERO DE PRIMERA, ENVASADO DE ACUERDO A LAS NORMAS TECNICAS)	KILO	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	6
3.41	HUACATAY DE PRIMERA	PAQUETE	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
3.42	KION FESCO DE PRIMERA	KILO	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	53
3.43	LAUREL PRESENTACION BOLSA ENTERA DE PRIMERA ENVASADO DE ACUERDO A LAS NORMAS TECNICAS X 200 GR APROX	KILO	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	2,4
3.44	LECHUGA (de seda) DE PRIMERA	UND	60	48	48	60	48	48	60	48	48	60	48	60	636
3.45	MAIZ MORADO DE PRIMERA	KILO	50	40	40	50	40	50	40	40	50	40	40	50	530
3.46	NABO POR ATADO DE PRIMERA	UNIDAD	30	24	24	30	24	30	24	24	30	24	24	30	318
3.47	OLLUCOS DE PRIMERA	KILO	40	35	35	40	35	40	35	35	40	35	35	40	445
3.48	PALLAR VERDE FRESCO DE PRIMERA	KILO	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	53
3.49	PAPA AMARILLA DE PRIMERA	KILO	75	60	60	75	60	75	60	60	75	60	60	75	795
3.50	PATCHOY POR ATADO DE PRIMERA	ATADO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
3.51	PEPINILLO DE PRIMERA	UNIDAD	60	48	48	60	48	60	48	48	60	48	48	60	636
3.52	PEREJIL DE PRIMERA	PAQUETE	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	53
3.53	PIMIENTOS DE PRIMERA	KILO	15	12	12	15	12	15	12	12	15	12	12	15	159
3.54	PIRO DE PRIMERA	PAQUETE	15	12	12	15	12	15	12	12	15	12	12	15	159
3.55	RABANITO POR ATADO DE PRIMERA	UNIDAD	15	12	12	15	12	15	12	12	15	12	12	15	159
3.56	ROCOTO DE PRIMERA	KILO	15	12	12	15	12	15	12	12	15	12	12	15	159
3.57	TOMATE DE PRIMERA	KILO	70	56	56	70	56	70	56	56	70	56	56	70	742
3.58	ZANAHORIA DE PRIMERA	KILO	175	140	140	175	140	175	140	140	175	140	140	175	1830
3.59	ZAPALLITO ITALIANO DE PRIMERA	KILO	25	20	20	25	20	25	20	20	25	20	20	25	265



139

ITEM/PAQUETE 04: PROGRAMACION ABARROTES

N°	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
4.1	ACEITE DE AJONJOLI X250ML.	UNIDAD	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
4.2	ACEITUNA DE BOTIJA GRANDE	KILO	30	24	24	24	30	24	30	24	24	30	24	30	318
4.3	CAFÉ MOLIDO x 200a 210gr. Aprx.	UNIDAD	1	2	1	2	1	2	1	1	1	2	1	2	17
4.4	ACEITE DE OLIVAX 500 ML	FRASCO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
4.5	AJONJOLI	KILO	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	6
4.6	ANIS FILTRANTE X100 SOBRECITOS	CAJA	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
4.7	CAFÉ INSTANTANEO x 185 GRAMOS	TARRO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
4.8	CANELA CHINA	KILO	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	3
4.9	CANELA EN POLVO	KILO	0	0.2	0	0.2	0	0.2	0	0.2	0	0.2	0	0.2	1.2
4.10	CANELA ENTERA	KILO	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	6
4.11	CEBADA TOSTADA	KILO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
4.12	CHOCOLATE DE TAZA X 90 GR A 100GR. APROX. X 50 UNIDADES	CAJA	0	0	0	0	5	5	0	0	0	0	0	0	10
4.13	CHUÑO X 25KG.	SACO	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	9
4.14	COCOA EN POLVO X 180 GR	UNIDAD	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
4.15	COLAPIZ EN POLVO CAJA POR 30 SOBRES DE 20 GR.	CAJA	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	2
4.16	COMINO MOLIDO	KILO	0	1	1	0	0	1	0	1	1	0	1	1	7
4.17	CONSERVAS DE DURAZNO x 24 LATAS X 820 GRAMOS	CAJA	0	0	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	8
4.18	EMOLIENTE NOLSA POR 200 GRAMOS	BOLSA	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
4.19	ESENCIA DE VAINILLA FRASCO X 90CC	DOC.	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	6
4.20	FIDEOS TALLARIN DELGADO PAQUETE x 10 KG C/U	BOLSA	10	8	8	10	8	10	8	8	10	8	10	8	108
4.21	FIDEOS SURTIDOS PAQUETE x 10 KG C/U	PAQUETE	5	4	4	4	4	5	4	4	5	4	4	5	52
4.22	FLAN X 250GR X 20	PAQUETE	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
4.23	GALLETAS DE SODA X 28 UNIDADES DE 40 GRAMOS CADA UNO	CAJA	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
4.24	GELATINAX 20X250GR.	PAQUETE	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
4.25	HARINA MAIZENA PURA FECULA DE MAIZ (CAJA x 500 G)	CAJA	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
4.26	LECHE CONDENSADA X 48 LATAS DE 393 GR C/U	CAJA	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	2
4.27	LECHE DESCREMADA X 400 GRAMOS X 48 LATAS	CAJA	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	4
4.28	LECHE EVAPORADA X 400 GRAMOS X 48 LATAS	CAJA	14	11	11	14	11	14	11	14	11	14	11	14	147
4.29	MANI PELADO	KILO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
4.30	MANZANILLA FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
4.31	MARGARINA X 10 KG	CAJA	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	6
4.32	MAYONESAX 1 KILO	KILO	1	1	1	1	2	2	2	2	1	1	1	1	16
4.33	MAZAMORRA MORADA EN SOBRE DE 170 G, EN PAQUETE DE 20 UNIDADES	PAQUETE	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
4.34	MERMELADA (VARIOS SABORES) X 6 POTES DE 1 KG C/U	CAJA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
4.35	MERMELADA DIETETICA DE DIVERSOS SABORES ENDULZADO CON ESPLENDIA 80% DE FRUTA FRASCO X 470 G)	FRASCO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
4.36	MORON ENTERO	KILO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
4.37	MOSTAZA X 220 GR X 12 UNIDADES	CAJA	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	6
4.38	OREGANO SECO A GRANUL	KILO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
4.39	PIMIENTA MOLIDA	KILO	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	8
4.40	QUESO EDAM EN TAJADAS ENVASADO	KILO	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	53
4.41	QUESO PARMESANO RALLADO SOBRE POR 35 GRAMOS CADA UNO	SOBRE	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
4.42	QUESO FRESCO PASTEURIZADO	KILO	60	48	48	48	60	48	60	48	60	48	48	60	636
4.43	QUINUA PERLADA	KILO	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
4.44	SAL YODADA DE MESA X 24 KG.	SACO	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	18
4.45	SALSA DE OSTION X 510 GRAMOS	FRASCO	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
4.46	SAZONADOR PALILLO DISPENSADOR x 66 SOBRES DE 4.5 GRAMOS C/U	DISPENSADOR	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	6
4.47	SAZONADOR GLUTAMATO MONOSODICO (A BASE DE CAÑA DE AZÚCAR) X 20X100 GR.	PAQUETE	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
4.48	SEMOLA (PAQUETE 20 SOBRES x 250 G)	PAQUETE	0	0	1	0	0	1	1	0	1	0	0	1	5
4.49	SILLAO X 500 CC	DOCENA	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	18
4.50	SUSTANCIA DE CARNE (CUBITOS CON SABOR A CARNE) X 26 ESTUCHES DE 18.8 GRAMOS C/U	CAJA	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	1	4
4.51	SUSTANCIA DE GALLINA (CUBITOS CON SABOR A GALLINA) X 26 ESTUCHES DE 18.8 GRAMOS C/U	CAJA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
4.52	TE FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
4.53	TRIGO ENTERO PELADO	KILO	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
4.54	VINAGRE X 1000 CC BLANCO	DOCENA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
4.55	VINAGRE X 1000 CC TINTO	DOCENA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
4.56	YOGURT BEBIBLE VARIOS SABORES X 1 LITRO	BOTELLA	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
4.57	YOGURT LIGTH VARIOS SABOR A FRESA X 500 ML	BOTELLA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12



138

1.9. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar **S/ 5.00 (CINCO CON 00/100 SOLES)** en CAJA DE LA ENTIDAD – UNIDAD DE ECONOMIA.

1.10. BASE LEGAL

- Ley N° 31084 Ley de presupuesto del sector público para el año fiscal 2021
- Ley N° 31085 Ley de equilibrio financiero del presupuesto del sector público para el año fiscal 2021
- Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley y su modificatoria Decreto legislativo N° 1444 y Decreto Supremo N° 344-2018-EF Modificatoria al Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento.
- Directivas OSCE.
- Ley N° 27815 – Ley de Código de Ética de la Función Pública.
- Ley N° 27444 – Ley de Procedimiento Administrativo General.
- Código Civil.
- Ley N° 28015, Ley de Formalización y Promoción de la Pequeña y Microempresa.
- Ley N° 29973, Ley General de Personas con Discapacidad.
- Ley N° 27806 – Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley 26842 - Ley General de Salud.
- Decreto Supremo N° 007-2008-TR - Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del acceso al empleo decente, Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR - Reglamento de la Ley MYPE
- Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 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.
- Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética NTS N° 10—MINSA/DGSP-V.01.
- Decreto Legislativo N° 1439 – Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Abastecimiento
- Resoluciones Emitidas por el Tribunal de Contrataciones del Estado
- Código Civil
- Directivas, Pronunciamientos y Opiniones del OSCE

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



138

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

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.

El certificado de vigencia de poder expedido por registros públicos no debe tener una antigüedad mayor de treinta (30) días calendario a la presentación de ofertas, computada desde la fecha de emisión.

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)**

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/>



126

- 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 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) Declaración Jurada de Garantía de Calidad y Compromiso de Canje en el caso de Vencimiento, Defectos y/o Reposición por Vicios Ocultos del Producto a suministrarse, en donde se establezca que los productos a ingresar en el canje tendrán una vigencia igual o mayor a lo ofertado en el procedimiento de selección.
- h) Declaración Jurada, en la que indiquen el cumplimiento respecto a que el personal que labora estará debidamente uniformado y en completa higiene al momento de internar los productos. Asimismo, que cuenta con todas las medidas de seguridad e implementos de Equipo de Protección de Personal (EPP) para evitar propagación del covid-19 (como son: mascarillas, guantes, mamelucos, botas, protector facial).
- i) Declaración Jurada de contar con un vehículo de transporte para los alimentos requeridos en los ítems/paquetes, a nombre del postor y/o contrato de alquiler del vehículo de transporte que efectuara la prestación. Los vehículos deben cumplir con los requerimientos de la guía sobre transporte. Por lo que adicionalmente deberán adjuntar para la presentación de oferta copia legible de tarjeta de propiedad, tarjeta de circulación y SOAT vigente; copia simple del contrato de alquiler de vehículo (en caso corresponda el alquiler de vehículo). Según RD N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA/Art.17 del DS.N° 004-2011-AG.
- j) El precio de la oferta en SOLES debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE.

En el caso de procedimientos convocados a suma alzada únicamente se debe adjuntar el **Anexo N° 6**, cuando corresponda indicar el monto de la oferta de la prestación accesoria o que el postor goza de alguna exoneración legal.

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 comité de selección verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

Advertencia

El comité de selección no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites "Documentos para la admisión de la oferta", "Requisitos de calificación" y "Factores de evaluación".

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.



135

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. Carta Fianza
- 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.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁴ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁵.

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 original, 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 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.
- En los contratos 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 sea igual o menor a cien mil Soles (S/ 100,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

⁴ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

⁵ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.



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 Haya⁶.*
- *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 la **Unidad de Logística del Hospital Rezola Cañete – Calle San Martín N° 120 - 124 - 2° PISO.**

Importante

En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de compra, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100,000.00).

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:

- Orden de Compra
- Acta de Conformidad del funcionario responsable (UPSSND Nutrición y Dietética).
- Comprobante de pago

Dicha documentación se debe presentar en **Unidad de Logística del Hospital Rezola Cañete – Calle San Martín N° 124 - 2° PISO.**

2.6. REAJUSTE DE LOS PAGOS

NO SE REALIZARÁ REAJUSTE A LOS PRECIOS



138

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

I. PROGRAMACION DE CARNICOS		ESPECIFICACION TECNICA
DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	
CARNE DE GALLINA ENTERA FRESCA (EVISGERADA)	KILO	Gallina entera eviscerada fresca, sin pulmón, sin cabeza, ni grasa abdominal. Calidad de primera, constancia de procedencia del ave (obligatorio). Olor: Característico. Superficie: Brillante. Texturas: Firme al tacto y ligeramente húmeda. Otros: Libre de manchas. Características de rechazo. Olor: Anormal. Color: Verdosa, negruzca. Superficie: Opaca. Texturas: Blanda, pegajosa. Otros: Presencia de manchas, moretones y/o hematomas.
CARNE DE POLLO ENTERO FRESCO (EVISGERADA)	KILO	Pollo entero eviscerado fresco, sin pulmón, sin cabeza, ni grasa abdominal. Peso: 2.20 kg. Aprox. Calidad de primera, constancia de procedencia del ave (obligatorio). Certificado de calidad y registro sanitario vigente. Olor: Característico. Superficie: Brillante. Texturas: Firme al tacto y ligeramente húmeda. Otros: Libre de manchas. Transportado en cámaras frigoríficas o cooler. Características de rechazo. Olor: Anormal. Color: Verdosa, negruzca. Superficie: Opaca. Texturas: Blanda, pegajosa. Otros: Presencia de manchas, moretones y/o hematomas en pecho, alas, espalda, pierna o muslo, sin rasgaduras de piel.
CARNE DE RES DESHUESADA SIN GRASA SIN NERVIOS DE PRIMERA (CABEZA DE LOMO)	KILO	Carne de res localizada en la parte trasera del animal, de contextura blanda y con un bajo porcentaje de grasa, apta para asar, freír o cocinar. Color: Rojo intenso. Olor: Característico de la carne de vacuno. Textura: Suave (no pegajosas o viscosas). Aspecto: Sin partículas ni coloraciones extrañas. Temperaturas: entre 2 y 7°C. Con autorización sanitaria vigente o certificado de inspección del camal. Fecha de vencimiento no mayor a 3 meses. DS Nº015-2012-AG.
CARNE DE SOYA DESHIDRATADA EMBOLSADA POR 500 GRAMOS VARIEDAD DE SABORES (POLLO Y/O RES)	KILO	Producto elaborado a base de harina desgrasada y texturizada de soya, condimentos y especias, no contiene grasa saturada ni colesterol. Olor: neutro. Color: Crema (sabor pollo) y marrón (sabor res). Textura: granulado fino. Sabor: neutro. Presentación: trozos en bolsa de 500 gramos. Los empaques son debidamente identificados con código, nombre del producto, número de lote, cantidad y fecha de vencimiento.
CARNE DE CERDO FRESCO (PIERNA SIN LONJA)	KILO	Pierna de cerdo sin lonja. Calidad de primera. Aspecto General: libre de pelos, y presentará un buen acabado y conformación. Color: Rosado claro. Olor: Sui generis y exento de cualquier olor anormal. Consistencia: textura blanda. Certificado sanitario que indique que el producto es APTO para consumo humano, expedido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA). DS Nº 015-2012-AG.
HÍGADO DE POLLO FRESCO	KILO	Hígado de pollo de primera. Sin corazón que no se desarmen al tacto, que no esté roto y que no tengan hiel. Presentación: debe ir etiquetada precintando el envase, fecha de envasado, peso, lote y código.
RAYA SECA	KILO	Apariencia del producto deshidratado apto para el consumo humano libre de materias extrañas
PAVITA TROZADA (CHULETAS, CORTE TRANSVERSAL DE LA PECHUGA ESPECIAL CONGELADA, PRESENTACION BOLSA X 15KG PESO DE CADA 260GR. APROX.)	KILO	Pavita trozada refrigerada. (Chuleta, corte transversal de la pechuga especial congelada, presentación bolsa por 1.5 kg. Presentación embolsados y rotulado según la NTP 209.038, 1994. Calidad de primera, cumplir con la NTP 201.054-2001. Carne y productos cárnicos. Aves de consumo, autorización sanitaria y de funcionamiento de local, certificado de salud de personal distribuidor. Olor y color característico, firme al tacto.
PESCADO FRESCO (BONITO)	KILO	Pescado fresco. Calidad de primera. Apariencia del producto: pescado fresco entero, apto para el consumo humano. El pescado no deberá presentar desgarramiento o rotura ventral. Libre de materias extrañas. Ausencia de daños físicos extremos. Ojos: Transparentes, convexos. Color de piel: característico de la especie. Color de agallas: rojo brillante. Olor de agallas y vientre: característico a algas marinas, libre de olores extraños. Textura de musculo: firme, elástica a la presión dactilar. Transportado en cámaras frigoríficas o cooler.



138

II. PROGRAMACION DE PANES		ESPECIFICACION TECNICA
DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	
PAN FRANCES	UNIDAD	Debe tener color y olor característico, debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto. El producto debe estar libre de presencia de plagas. Todos los ingredientes deben ser inocuos y de buena calidad. Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius.
PAN GRANDE MOLDE INTEGRAL	UNIDAD	Debe tener color y olor característico, debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto. El producto debe estar libre de presencia de plagas. Todos los ingredientes deben ser inocuos y de buena calidad. Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius. El producto debe cumplir con la reglamentación vigente. Presenta obligatoriamente: Certificado sanitario expedido por DIGESA.
PAN GRANDE MOLDE BLANCO	UNIDAD	Debe tener color y olor característico, debe estar libre de impurezas que indiquen una manipulación inadecuada del producto. El producto debe estar libre de presencia de plagas. Todos los ingredientes deben ser inocuos y de buena calidad. Los aditivos adicionados en su preparación deben ser utilizados en las cantidades permitidas en la normatividad sanitaria vigente o en el Codex Alimentarius. El producto debe cumplir con la reglamentación vigente. Presenta obligatoriamente: Certificado sanitario expedido por DIGESA.
PANETON EN BOLSA X 6 UNIDADES X 900 G CADA BOLSA	KILO	Tipo de paneton con esencia de naranja pasa y frutas confitadas. Presentación de cajas que contengan 06 bolsas de paneton x900gr. Cada una. Rotulada según la NTP 209,038,1994. Calidad de primera. Cumplir con la NTP206.002BZCOCHO1981. Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 06 meses posteriores al ingreso al almacén. Características libres de sustancias y materias extrañas

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



181

III. PROGRAMACION DE FRUTAS - VERDURAS		ESPECIFICACION TECNICA
DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	
FRESAS FRESCAS DE PRIMERA	KILO	Tipo fresca. Presentación por kilos. Calidad de primera. Características: frutas gruesas, de apariencia fresca y tallos intactos Forma: de forma cónica a casi redonda, en función de la variedad. Tamaño y peso: los fresones se calibran midiendo su diámetro. Los calibres más comercializados van desde los 18 a los 22 milímetros o más, siendo las Color: rojo brillante o rojo anaranjado, en función de la variedad de cultivo.
GRANADILLA DE PRIMERA	KILO	Tipo fresca. Presentación por kilos. Calidad de primera. Características: mediano, maduro, color amarillo claro, sano y brillante, libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos.
GUINDON SECO	KILO	Tipo seco. Presentación embolsado por 1/2 kg ó 1 kg. y rotulado según la NTP 209.038, 1994. Calidad de primera. Fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores al ingreso al almacén. Características limpio, libre de sustancias, insectos o materias extrañas.
HIGOS SECOS	KILO	Tipo seco. Presentación embolsado por 1/2 kg ó 1 kg. y rotulado según la NTP 209.038, 1994. Calidad de primera. Fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores al ingreso al almacén. Características limpio, libre de sustancias, insectos o materias extrañas.
MANGO MEDIANO DE PRIMERA	KILO	Tipo criollo / de planta. Presentación por kilos, peso aprox. por unidad 160 g. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.010-1975 frutas. Mango. Características fresco, libre de indicios de pudrición, buen estado de maduración, de consistencia firme.
MANZANA (AGUA) DE PRIMERA	KILO	Tipo de agua. Presentación por kilos. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.002-1993 frutas. Manzana Características medianos, sanos, libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos.
MANZANA ,WINTER (POSTRE) 200gr DE PRIMERA	KILO	Manzana Winter. Presentación por kilos, peso aprox. Por unidad 200 g. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.002-1993 frutas. Manzana. Características: buen estado de maduración, libre de rajaduras, magulladuras, perforación por insectos, sano, libre de impurezas y sustancias extrañas.
MARACUYA DE PRIMERA	KILO	Tipo fresco. Presentación por kilos. Calidad de primera. Características: mediano, maduro, color amarillo claro, sano y brillante, libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos.
MEMBRILLO DE PRIMERA	KILO	Presentación por kilos, peso aprox. por unidad 150 g calidad de primera, cumplir con la NTP 011 003-1975 frutas Membrillo
NARANJA HUANDO DE PRIMERA	KILO	Tipo Huando sin pepa. Presentación por kilos, peso aprox. Por unidad 200 g calidad de primera, cumplir con la NTP 011.007-1993 frutas. Naranja. Características libre de rajaduras, magulladuras, perforación por insectos, sanos, jugosos, libre de impurezas y sustancias extrañas.
PASAS	KILO	Tipo seco. Presentación embolsado por 1/2 kg ó 1 kg. Y rotulado según la NTP 209.038, 1994. Calidad de primera. Fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores al ingreso al almacén. Características limpio, libre de sustancias, insectos o materias extrañas.
PEPINO MELON	KILO	Tipo fresco. Presentación por kilos, peso aprox. Por unidad 150 g. Calidad de primera, cumplir con requisitos según la NTP 011.004-1975 frutas. Pepino Características textura suave, sana, color amarillenta, buen estado de madurez, libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos.
PERA PARA POSTRE DE PRIMERA	KILO	Tipo fresco. Presentación por kilos, peso aprox. Por unidad 150 g. Calidad de primera, cumplir con requisitos según la NTP 011.004-1975 frutas. Pera Características textura suave, sana, color verde amarillenta, buen estado de madurez, libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos.
PIÑA DE PRIMERA	KILO	Tipo fresco. Presentación por kilos, peso aprox. por unidad 1.5 kg. Calidad de primera, cumplir con requisitos según la NTP 011.013-1973 frutas. Piña Características sanas y jugosas, color y olor suigeneris, buen estado de maduración, libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos.
PLATANO (ISLA) DE PRIMERA	UNIDAD	Plátano de isla. Presentación unidad. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.005-1975 frutas. Plátano. Características tamaño mayor de 14 cm., sano, buen estado de maduración, libre de impurezas y sustancias extrañas en superficie.
PLATANO (SEDA) DE PRIMERA	UNIDAD	Plátano de seda. Presentación unidad. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.005-1975 frutas. Plátano. Características tamaño mayor de 18 cm., sano, buen estado de maduración, libre de impurezas y sustancias extrañas en superficie.
AJI ESCABECHE AL PESO DE PRIMERA	KILO	Tipo escabeche. Presentación por kilos, peso mínimo por unidad de 15 g. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.112, 1975. Hortalizas. Aji escabeche Características buen estado de maduración, fruto grande, fresco y entero, color ámbar brillante.
AJI AMARILO SECO	KILO	Tipo seco desvenado. Color: Amarillo oscuro. Aspecto : Arrugado y brillante generalmente. Sabor: Muy picante y característico. Olor: Aromático, característico y natural. Requisitos mínimos de calidad El amarillo desvenado seco deberá cumplir con los siguientes requisitos mínimos: Los frutos deberán presentarse limpios, enteros y sanos. El producto deberá estar libre de insectos, fragmentos de insectos y excremento de roedores. Tamaño uniforme aproximadamente.
AJI PANCA (AJI DE COLOR DESVENADO AL PESO	KILO	Tipo seco desvenado. Color: Rojo oscuro. Aspecto : Arrugado y brillante generalmente. Sabor: Muy picante y característico Olor: Aromático, característico y natural. Requisitos mínimos de calidad El aji panca seco deberá cumplir con los siguientes requisitos mínimos: Los frutos deberán presentarse limpios, enteros y sanos. El producto deberá estar libre de insectos, fragmentos de insectos y excremento de roedores. Tamaño uniforme aproximadamente.



130

ALBAHACA FRESCA DE PRIMERA	PAQUETE	Tipo fresco. Presentación por paquete. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.100 Hortalizas. Características hojas verdes, grandes y sin picaduras, libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos.
ALCAYOTA DE PRIMERA	KILO	Presentación por kilos. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.114:2015 hortalizas. Características limpio, fresco, enteros y sanos, de buen estado de madurez, libre de sustancias, materias extrañas, insectos o parásitos.
ARVEJAS VERDES DE PRIMERA	KILO	Tipo fresca, en vaina. Presentación por kilos. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.106-1984. Hortalizas. Arvejas verdes. Características granos tiernos, ligeramente duros, no harinosos, frescos, libre de signos de putrefacción.
APIO POR ATADO DE PRIMERA	UNIDAD	Tipo fresco. Presentación por kilos. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.100 Hortalizas. Características hojas y tallos verdes y limpios, cabeza grande, libre de picaduras, sustancias extrañas, insectos o parásitos.
BERENJENA DE PRIMERA	KILO	Tipo fresca, presentación por kilo. Características color del fruto predominante morada. Distribución del color uniforme, limpio, buen estado de maduración, sin grietas ni sustancias extrañas, insectos o parásitos, libre de picaduras.
BETERRAGAS POR ATADO DE PRIMERA	UNIDAD	Tipo fresca. Presentación por paquete. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.100 Hortalizas. Características cabeza grande, frescos, limpio, buen estado de maduración, sin grietas ni sustancias extrañas, insectos o parásitos, libre de picaduras.
BROCOLI DE PRIMERA	KILO	Tipo fresco. Presentación por kilos. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.100 Hortalizas. Características de cabeza grande, flores verde oscuras, sin hojas, sin manchas, libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos.
CAIGUAS CHILENAS DE PRIMERA	KILO	Tipo fresca. Presentación por kilos. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.100 Hortalizas. Características grande, fresca, buen estado de madurez, sin agrietamientos, ni pudrición, libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos.
CAIGUAS CRIOLLAS DE PRIMERA	KILO	Tipo fresca. Presentación por kilos. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.100 Hortalizas. Características grande, fresca, buen estado de madurez, sin agrietamientos, ni pudrición, libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos.
CAMOTE AMARILLO DE PRIMERA	KILO	Tipo amarillo. Presentación por kilos. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.120-1992. Tubérculos y Raíces. Camote amarillo. Características buen estado de madurez, sin brotes, ni agrietamientos, color característico, libre de humedad externa y materias extrañas o impurezas.
CEBOLLA ROJA DE PRIMERA	KILO	Tipo roja de cabeza. Presentación por kilos. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.100 Hortalizas. Características cabeza grande (200 g aprox.), buen estado de madurez, seca y libre de sustancias y materias extrañas, insectos o parásitos.
CEBOLLITA CHINA DE PRIMERA	PAQUETE	Tipo fresca. Presentación por paquete. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.100 Hortalizas. Características fresca, hojas verde oscuras, cabeza grande, buen estado de madurez, libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos.
CHAMPINONES ENTERO EN BANDELA SELLADA X200 GR DE PRIMERA	PAQUETE	Tipo fresca. Presentación por paquete. EN BANDEJA SELLADA x 500 G DE PRIMERA. ENVASADO DE ACUERDO A LAS NORMAS TECNICAS. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.100 Hortalizas. Características fresca, estado de madurez, libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos.
COL CHINA DE PRIMERA	UNIDAD	Tipo fresco. Presentación unidad. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.100 Hortalizas. Características de cabeza grande, hojas verdes frescas, libre de insectos y libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos.
COLIFLOR DE PRIMERA	UNIDAD	Tipo fresca. Presentación por paquete. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.100 Hortalizas. Características de cabeza grande, sin hojas, flor blanca y sin manchas, libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos.
CULANTRO DE PRIMERA	PAQUETE	Tipo fresco. Presentación por paquete. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.100 Hortalizas. Características fresco, hojas verdes y grandes, libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos.
ESPINACA DE PRIMERA	KILO	Tipo fresca. Presentación por kilos. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.100 Hortalizas. Características hojas verdes, grandes, buen estado de madurez, libre de picaduras, sustancias extrañas, insectos o parásitos.
FREJOLIOS VERDES FRESCOS DE PRIMERA	KILO	Tipo fresco. Presentación por kilos. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.114:2015 HORTALIZAS. Características limpio, fresco, enteros y sanos, de buen estado de madurez, libre de sustancias, materias extrañas, insectos o parásitos.
FREJOLITOS RENACIDOS DE PRIMERA	KILO	Tipo fresco. Presentación por kilos. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.114:2015 HORTALIZAS. Características limpio, fresco, enteros y sanos, de buen estado de madurez, libre de sustancias, materias extrañas, insectos o parásitos.
HABAS VERDES FRESCAS DE PRIMERA	KILO	Tipo fresca en vaina. Presentación por kilos. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.100 Hortalizas. Características granos tiernos, fresca, ligeramente duros, no harinosos, libre de sustancias extrañas, insectos, parásitos o presencia de pudrición.
HONGOS (BOLSA ENTERO DE PRIMERA, ENVASADO DE ACUERDO A LAS NORMAS TECNICAS)	KILO	Tipo seco. Presentación embolsado y rotulado según la NTP 209.038, 1994. Calidad. Fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores al ingreso al almacén. Características limpio, libre de sustancias, insectos o materias extrañas.
HUACATAY DE PRIMERA	PAQUETE	Tipo fresco. Presentación por paquete. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.100 Hortalizas. Características frescas, tiernas y aromáticas, libres de sustancias extrañas, insectos o parásitos.
KION FESCO DE PRIMERA	KILO	Tipo kion. Presentación por kilos. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.100 Hortalizas. Características fresco, entero, libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos.

130

130

130



[Handwritten signature]

LAUREL PRESENTACION BOLSA ENTERA DE PRIMERA ENVASADO DE ACUERDO A LAS NORMAS TECNICAS X 200 GR APROX	KILO	Tipo seco. Presentación embolsado por 1/2 kg ó 1 kg. y rotulado según la NTP 209.038, 1994. Calidad cumplir con la NTP 209.042,1986. Laurel. Fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores al ingreso al almacén. Características hojas enteras, limpias, libre de sustancias, insectos o materias extrañas.
LECHUGA (de seda) DE PRIMERA	UND	Tipo fresca. Presentación por unidad. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.100 Hortalizas. Características cabeza grande, hojas verdes frescas, libre de sustancias y materias extrañas y de insectos o parásitos.
MAIZ MORADO DE PRIMERA	KILO	Tipo maíz morado. Presentación por kilos. Calidad de primera. Características mazorca entera y llena, libre de sustancias extrañas, libre de picaduras, limpio.
NABO POR ATADO DE PRIMERA	UNIDAD	Tipo fresco. Presentación por paquete. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.100 Hortalizas. Características sin hojas, bulbo grande, buen estado de madurez, libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos.
OLLUCOS DE PRIMERA	KILO	Tipo fresco. Presentación por kilos. Calidad de primera. Según la NTP 011.121 Tubérculos y raíces. Características buen estado de madurez, sin brotes, ni agrietamientos, color amarillo característico, libre de humedad externa y de materias extrañas o impurezas.
PALLAR VERDE FRESCO DE PRIMERA	KILO	Tipo fresco en vaina. Presentación por kilos. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.100 Hortalizas. Características granos tiernos, ligeramente duros, no harinosos, frescos, libre de sustancias, materias extrañas, insectos o parásitos.
PAPA AMARILLA DE PRIMERA	KILO	Tipo amarilla. Presentación por kilos. Calidad de primera, cumplir con requisitos de la NTP 011.121 Tubérculos y raíces. Características buen estado de madurez, sin brotes, ni agrietamientos, color característico, Medianos, arenosa, libre de humedad externa y de materias extrañas o impurezas.
PATCHOY POR ATADO DE PRIMERA	ATADO	Tipo fresca. Presentación por paquete. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.100 Hortalizas. Características hojas verdes, grandes, buen estado de madurez, libre de picaduras, sustancias extrañas, insectos o parásitos.
PEPINILLO DE PRIMERA	UNIDAD	Tipo pepinillo fresco. Presentación por unidad. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.113-1975. Hortalizas. Pepinillos. Características grandes, sanas, jugosas, color verde oscuro, buen estado de maduración, libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos.
PEREJIL DE PRIMERA	PAQUETE	Tipo fresco. Presentación por paquete. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.100 Hortalizas. Características fresco, hojas verdes, aromático, libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos.
PIMIENTOS DE PRIMERA	KILO	Tipo pimiento rojo. Presentación por kilos. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.100 Hortalizas. Características fresco, brillante, libre de presencia de sustancias extrañas, parásitos o insectos.
PORO DE PRIMERA	PAQUETE	Tipo fresco. Presentación por paquete. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.100 Hortalizas. Características fresco, tallo verde, cabezas grandes, limpias, sanas, libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos.
RABANITO POR ATADO DE PRIMERA	UNIDAD	Tipo fresco. Presentación por paquete. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.100 Hortalizas. Características Crucíferas en forma oval y con piel color rojo vivo y fibra blanca. Carnosos, firmes, y con la piel suave y sin marcas.
ROCOTO DE PRIMERA	KILO	Tipo fresco. Presentación por kilos. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.100 Hortalizas. Características fresco, brillante, libre de presencia de sustancias extrañas, parásitos o insectos.
TOMATE DE PRIMERA	KILO	Tipo fresca. Presentación por kilos. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.100 Hortalizas. Características fresca, sana, buen estado de maduración, limpio, libre de sustancias, materias extrañas, insectos o parásitos.
ZANAHORIA DE PRIMERA	KILO	Tipo fresca. Presentación por kilos. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.100 Hortalizas. Características fresca, sana, buen estado de maduración, limpio, libre de sustancias, materias extrañas, insectos o parásitos.
ZAPALLITO ITALIANO DE PRIMERA	KILO	Tipo zapallo italiano. Presentación por kilos. Calidad de primera, cumplir con la NTP 011.114.2015 HORTALIZAS. Características limpio, fresco, enteros y sanos, de buen estado de madurez, libre de sustancias, materias extrañas, insectos o parásitos.

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



12

IV. PROGRAMACION DE ABARROTES

DESCRIPCION	UNIDAD	ESPECIFICACION TECNICA
	MEDIDA	
ACEITE DE AJONJOLI X250ML	UNIDAD	Aceite de ajonjolí. Presentación botella de 207 ml. Rotulado según la NTP 209.038, 1994. Envases bien cerrados protegidos de la luz. Calidad cumplir con la NTP 209.013:2008. Aceite. Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 4 meses poster
ACEITUNA DE BOTIJA GRANDE	KILO	Aceituna de botija. Presentación por kilo. Características: Las aceitunas deberán ser de calidad extra o de primera. Las aceitunas deberán tener un color, sabor, aroma y textura característicos del producto final. Deberá ser empacado en bolsas de polietileno que proteja al producto de la contaminación, del contacto con el aire, que sea inerte a la acción del contenido y que no comunique a éste sabores extraños. Deberá ser impermeable al aceite y al agua. Su uso deberá ser aprobado por la autoridad sanitaria correspondiente. El envase debe estar lleno mínimo al 90% de su volumen. El envase debe cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”.
CAFÉ MOLIDO x 200a 210gr. Aprx.	UNIDAD	Café para pasar (tostado molido). Presentación paquete (24 bolsas por 210 g.) Rotulado según la NTP 209.038, 1994. Fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén. Características: Libre de sustancias y materias extrañas.
ACEITE DE OLIVA X 500 ML	FRASCO	Aceite de oliva. Presentación botella de 500 ml. Rotulado según la NTP 209.038, 1994. Envases bien cerrados protegidos de la luz. Calidad cumplir con la NTP 209.013:2008. Aceite. Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores al ingreso al almacén. Características: libre de sustancias y cuerpos extraños.
AJONJOLI	KILO	Presentación kilo. Característica: Olores y sabores Característico, suave. Aspecto Uniforme, firme. Rotulada según la NTP 209.038, 1994. Calidad de primera. Características: libre de impurezas, sin mezclas ni cuerpos extraños.
ANIS FILTRANTE X100 SOBRECITOS	CAJA	Tipo grano. Presentación filtrante en caja de 100 unidades. Rotulado según la NTP 209.038, 1994. Fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores del ingreso al almacén. Características: libre de impurezas, sin mezclas ni cuerpos extraños.
CAFÉ INSTANTANEO x 185 GRAMOS	TARRO	Café instantáneo. Presentación tarro (lata) de 185 g. Rotulado según la NTP 209.038, 1994. Fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén. Características: Envasado de café instantáneo, sin preservantes en envase trilaminado. Libre de sustancias y materias extrañas. Rechazo: Soldadura defectuosa. Pinchaduras y rajaduras. Lata caída.
CANELA CHINA	KILO	Tipo en polvo o granel. Presentación embolsada. Rotulada según la NTP 209.038, 1994. Calidad de primera, cumplir con la NTP 209.183. Canela. 1981. Fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores del ingreso al almacén. Características: libre de sustancias, insectos o materias extrañas.
CANELA EN POLVO	KILO	Tipo en polvo a granel. Presentación embolsada por 1 kg. Rotulada según la NTP 209.038, 1994. Calidad de primera, cumplir con la NTP 209.183. Canela. 1981. Fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores del ingreso al almacén. Características: libre de sustancias, insectos o materias extrañas.
CANELA ENTERA	KILO	Tipo entera a granel. Presentación embolsada por kilo. Rotulada según la NTP 209.038, 1994. Calidad de primera, cumplir con la NTP 209.183. Canela. 1981. Fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores del ingreso al almacén. Características: libre de sustancias, insectos o materias extrañas, de corteza entera.
CEBADA TOSTADA	KILO	Presentación kilo. Característica: Olores y sabores Característico, suave. Aspecto Uniforme, firme. Rotulada según la NTP 209.038, 1994. Calidad de primera. Características: libre de impurezas, sin mezclas ni cuerpos extraños
CHOCOLATE DE TAZA X 90 GR A 100GR. APROX. X 50 UNIDADES	CAJA	Tipo chocolate para taza. Presentación embolsado y rotulado según la NTP 209.038, 1994. Calidad chocolate dulce, cumplir con la NTP 208.007, 1989, cacao y chocolate. Registro sanitario y fecha de vencimiento vigentes mínimo 6 meses posteriores al ingreso al almacén. Características: libre de sustancias, materias extrañas y ranciamiento.
CHUÑO X 25KG.	SACO	Tipo inglés (harina de chuño). Presentación embolsado por 25 kg. Rotulada según la NTP 209.038, 1994. Calidad cumplir con la NTP 205.043, 1976. Harinas suculéneas procedentes de tubérculos y raíces. Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén. Características: sin grumos, libre de sustancias o materias extrañas.
COCOA EN POLVO X 180 GR	UNIDAD	Presentacion sobre de 180 gr. aprox. Embolsado y rotulado ,según NTP 209.038,1984. Calidad de primeraRegistro sanitario vigentey fecha de vencimiento mínimo 6 meses posteriores del ingreso al almacen. Características. Libre de sustancias y cuerpos extraños.
COLAPIZ EN POLVO CAJA POR 30 SOBRES DE 20 GR.	CAJA	Presentacion paquete sobre de 20gr. Embolsado y rotulado ,según NTP 209.038,1984. Calidad de primeraRegistro sanitario vigentey fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores del ingreso al almacen.Características. Libre de sustancias y cuerpos extraños.



128

COMINO MOLIDO	KILO	Tipo molido puro. Presentación embolsado por 1 kg. Rotulado según la NTP 209.038, 1994. Calidad cumplir con la NTP 209.133. Comino 1979. Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores del ingreso al almacén. Características: libre de sustancias, insectos o materias extrañas.
CONSERVAS DE DURAZNO x 24 LATAS X 820 GRAMOS	CAJA	Tipo Mitades-duraznos pelados y deshuesados cortados aproximadamente a la mitad a lo largo de la sutura del tallo al ápice. Presentación Caja lata 820 g. Número de envases por caja 24. Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén. Características: libre de sustancias y materias extrañas. Rechazo: Soldadura defectuosa. Pinchaduras y rajaduras. Lata calda.
EMOLIENTE NOLSA POR 200 GRAMOS	BOLSA	Presentación kilo. Característica: Olores y sabores Característico, suave. Aspecto Uniforme, firme. Rotulada según la NTP 209.038, 1994. Calidad de primera. Características: libre de impurezas, sin mezclas ni cuerpos extraños.
ESENCIA DE VAINILLA FRASCO X 90CC	DOC.	Tipo esencia negra de vainilla. Presentación frasco x 180 cc. Rotulado según la NTP 209.038, 1994. Calidad de primera. Elaborada con vainilla que cumpla con la NTP 209.189. Vainilla. 1982. Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 4 meses p
FIDEOS TALLARIN DELGADO PAQUETE X 10 KG C/U	BOLSA	Tipo tallarín. Presentación paquete x 10 kg. (20 bolsas de 500 g.), embolsado y rotulado según la NTP 209.038, 1994. Calidad cumplir con la NTP 206.010, 1981 pastas y fideos para consumo humano. Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén. Características: exento de picaduras, sustancias y materias extrañas; envase limpio.
FIDEOS SURTIDOS PAQUETE X 10 KG C/U	PAQUETE	Tipo coditos, canuto, caracol, tornillo, etc. Presentación paquete x 10 kg. (40 bolsas de 250 g.) Rotulado según la NTP 209.038, 1994. Calidad cumplir con la NTP 206.010, 1981 pastas y fideos para consumo humano. Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén. Características: exento de picaduras, sustancias y materias extrañas; envase limpio.
FLANX250GRX20	PAQUETE	Tipo granulado. Presentación paquete (20 bolsas x 250 g.) embolsado y rotulado según NTP 209.038, 1994. Calidad de primera. Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores del ingreso al almacén. Características: libre de sustancias y cuerpos extraños.
GALLETAS DE SODA X28 UNIDADES DE 40 GRAMOS CADA UNO	CAJA	Tipo galleta de soda. Presentación caja de 28 paquetes de 12 galletas cada uno, embolsadas y en caja master, rotulada según la NTP 209.038, 1994. Calidad cumplir con la NTP 206.001, 1981 galletas. Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 6 meses posteriores al ingreso al almacén. Características: libre de sustancias y materias extrañas.
GELATINAX20X250GR.	PAQUETE	Tipo granulado, sabores surtidos. Presentación paquete (20 bolsas x 250 g.) embolsado y rotulado según NTP 209.038, 1994. Calidad de primera. Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores del ingreso al almacén. Características: libre de sustancias y cuerpos extraños.
HARINA MAIZENA PURA FECULA DE MAIZ (CAJA X 500 G)	CAJA	Presentación envasado en caja de papel por 500 g. Rotulado según la NTP 209.038, 1994. Calidad de primera, cumplir con las normas ITINTEC 205.027 / ITINTEC 205.009. Registro sanitario y fecha de vencimiento mínimo de 4 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén. Características: polvo fluido, exento de sustancias y materias extrañas.
LECHE CONDENSADAX48 LATAS DE 393 GR C/U	CAJA	Tipo leche condensada. Presentación caja x 48 latas de 370 g. (aprox.) Y caja master de cartón, rotulado según la NTP 209.038, 1994. De primera calidad cumplir con la NTP 202.002, 2001. Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 12 meses posteriores del ingreso al almacén. Características: latas en buen estado de conservación.
LECHE DESCREMADA X400 GRAMOS X 48 LATAS	CAJA	Tipo leche evaporada descremada. Presentación caja x 48 latas de 410 cc. (aprox.) Y caja master de cartón, rotulado según la NTP 209.038, 1994. De primera calidad cumplir con la NTP 202.002, 2001. Leche evaporada. Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 12 meses posteriores del ingreso al almacén. Características: latas en buen estado de conservación.
LECHE EVAPORADA X 400 GRAMOS X 48 LATAS	CAJA	Tipo leche evaporada entera evaporada. Presentación caja x 48 latas x 410 cc. (aprox.) Y caja master de cartón, rotulado según la NTP 209.038, 1994. De primera calidad cumplir con la NTP 202.002, 2001. Leche evaporada. Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 12 meses posteriores del ingreso al almacén. Características: latas en buen estado de conservación.
MANI PELADO	KILO	Maní pelado. Presentación kilo. Característica: Color rojizo oscuro, uniforme, sin manchas. Forma Oblongas Olores y sabores Característico, suave. Aspecto Uniforme, firme, sin roturas ni grietas. Rotulada según la NTP 209.038, 1994. Calidad de primera. Características: libre de impurezas, sin mezclas ni cuerpos extraños.
MANZANILLA FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	Presentación filtrante en caja de 100 unidades. Rotulado según la NTP 209.038, 1994. Fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores del ingreso al almacén. Características: libre de impurezas, sin mezclas ni cuerpos extraños.
MARGARINA X 10 KG	CAJA	Tipo margarina con sal. Presentación caja por 5 kg. ó 10 kg., en caja master, rotulada según NTP 209.038. 1994. De primera calidad. Seguridad registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo de 4 meses posteriores del ingreso al almacén. Características: limpio, libre de sustancias y materias extrañas.



126

MAYONESA X 1 KILO	KILO	Mayonesa. Presentación paquete por 1 kg. embolsado y rotulado según NTP 209.038, 1994. Calidad de primera. Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores del ingreso al almacén. Características: libre de sustancias y cuerpos extraños.
MAZAMORRA MORADA EN SOBRE DE 170 G, EN PAQUETE DE 20 UNIDADES	PAQUETE	Tipo granulado. Presentación paquete (20 bolsas x 170 g.) embolsado y rotulado según NTP 209.038, 1994. Calidad de primera. Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores del ingreso al almacén. Características: libre de sustancias y cuerpos extraños.
MERMELADA (VARIOS SABORES) X 6 POTES DE 1 KG C/U	CAJA	Mermelada. Presentación frasco de vidrio x 1 kg. rotulado según NTP 209.038, 1994. Calidad de primera. Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores del ingreso al almacén. Características: libre de sustancias y cuerpos extraños.
MERMELADA DIETETICA DE DIVERSOS SABORES ENDULZADO CON ESPLENDIA 80% DE FRUTA FRASCO x 470 G)	FRASCO	Presentación frasco de vidrio x 470 g. rotulado según NTP 209.038, 1994. Calidad de primera. Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores del ingreso al almacén. Características: libre de sustancias y cuerpos extraños.
MORON ENTERO	KILO	Presentación kilo. Característica: Olores y sabores Característico, suave. Aspecto Uniforme, firme. Rotulada según la NTP 209.038, 1994. Calidad de primera. Características: libre de impurezas, sin mezclas ni cuerpos extraños.
MOSTAZA X 220 GR X 12 UNIDADES	CAJA	Mostaza. Presentación paquete x 220 g. rotulado según NTP 209.038, 1994. Calidad de primera. Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores del ingreso al almacén. Características: libre de sustancias y cuerpos extraños.
OREGANO SECO A GRANEL	KILO	Tipo orégano seco. Presentación embolsado. Rotulado según la NTP 209.038, 1994. Calidad cumplir con la NTP 209.190, 1982 especias y condimentos. Orégano. Fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores del ingreso al almacén. Características: limpio, libre de sustancias, insectos o materias extrañas.
PIMIENTA MOLIDA	KILO	Tipo negra, molida pura. Presentación embolsada por 1 kg. Rotulada según la NTP 209.038, 1994. Calidad cumplir con la NTP 209.105. Pimienta negra o blanca. 1976. Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores al ingreso al almacén. Características: libre de sustancias, insectos o materias extrañas.
QUESO EDAM EN TAJADAS ENVASADO	KILO	Queso semiduro madurado elaborado a base de leche de vaca pasteurizada. Características físico-química: pH : 5.20 a 5.50, Humedad : 42% a 45%, Grasa : 26% a 28%. Producto listo para consumir. Empaque: Bolsa de polietileno, termoencogibles. Los empaques son debidamente identificados con código, nombre del producto, número de lote, cantidad y fecha de vencimiento.
QUESO PARMESANO RALLADO SOBRE POR 35 GRAMOS CADA UNO	SOBRE	Queso parmesano rallado. Presentación sobre de 35 gramos. Rotulada según la NTP 209.038, 1994. Calidad de primera. Características: libre de impurezas, sin mezclas ni cuerpos extraños. Los empaques son debidamente identificados con código, nombre del producto, número de lote y cantidad, fecha de vencimiento.
QUESO FRESCO PASTEURIZADO	KILO	Queso pasteurizado de leche entera de vaca. Envasado y rotulado según la NTP 209.038-1994. Y NTP 202.087, 1982 Rotulado del Queso. Calidad de primera cumplir con la NTP 202.087, 1982. Queso fresco. Seguridad registro sanitario y fecha de vencimiento vigentes. Características: pasta de color blanco uniforme o ligeramente amarillento, sin corteza, los sólidos de leche y grasa no podrán ser sustituidos por elementos no lácteos, exento de Almidones.
QUINUA PERIADA	KILO	Tipo seca lavada. Presentación embolsada por 1 kg., herméticamente cerrada y rotulada según la NTP 205.036, 1982. Rotulado de la quinua calidad grado 1, según la NTP 205.036, 1982. Cereales. Quinua y quinua. Características: grano entero, libre de sustancias y materias extrañas.
SAL YODADA DE MESA X 24 KG.	SACO	Sal yodada de mesa. Presentación saco (25 bolsas de 1 kg.) Rotulado según la NTP 209.038, 1994. Primera calidad cumplir con la NTP 209.227. Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores al ingreso al almacén. Características: libre de sustancias y cuerpos extraños.
SALSA DE OSTION X 510 GRAMOS	FRASCO	Salsa de ostión. Presentación botella de 510 g. Rotulado según la NTP 209.038, 1994. De primera calidad Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores al ingreso al almacén. Características: libre de sustancias y cuerpos extraños.
SAZONADOR PALILLO DISPENSADOR x 66 SOBRES DE 4.5 GRAMOS C/U	DISPENSADOR	Palillo. Presentación dispensador de 66 sobres de 4.5 g.. Rotulado según la NTP 209.038, 1994. Primera calidad cumplir con la NTP 209.227. Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores al ingreso al almacén. Características: libre de sustancias y cuerpos extraños.
SAZONADOR GLUTAMATO MONOSODICO (A BASE DE CAÑA DE AZUCAR) X 20X100 GR.	PAQUETE	Tipo sazonador. Presentación paquete (20 sobres de 100 g.) Rotulado según la NTP 209.038, 1994. Primera calidad cumplir con la NTP 209.227. Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores al ingreso al almacén. Características: libre de sustancias y cuerpos extraños.
SEMOLA (PAQUETE 20 SOBRES x 250 G)	PAQUETE	Sémola de trigo duro. Presentación paquete de 20 sobres de 250 g. Rotulado según la NTP 209.038, 1994. Primera calidad cumplir con la NTP 209.227. Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores al ingreso al almacén. Características: libre de sustancias y cuerpos extraños.
SILLAO X 500 CC	DOCENA	Tipo sillao. Presentación botella de 500 cc. Rotulado según la NTP 209.038, 1994. Calidad cumplir con la NTP 209.227. Sillao 1984. Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores al ingreso al almacén. Características: libre de sustancias y cuerpos extraños.



SUSTANCIA DE CARNE (CUBITOS CON SABOR A CARNE) X 26 ESTUCHES DE 18.8 GRAMOS C/U	CAJA	Cubitos con sabor a carne. Presentación: dispensador de 26 estuches de 18.8 g c/u. Rotulado según la NTP 209.038, 1994. Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores al ingreso al almacén. Características: libre de sustancias y cuerpos extraños.
SUSTANCIA DE GALLINA (CUBITOS CON SABOR A GALLINA) X 26 ESTUCHES DE 18.8 GRAMOS C/U	CAJA	Cubitos con sabor a gallina. Presentación dispensador de 26 estuches de 18.8 g c/u. Rotulado según la NTP 209.038, 1994. Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores al ingreso al almacén. Características: libre de sustancias y cuerpos extraños.
TE FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	Tipo grano. Presentación filtrante en caja de 100 unidades. Rotulado según la NTP 209.038, 1994. Fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores al ingreso al almacén. Características: libre de impurezas, sin mezclas ni cuerpos extraños.
TRIGO ENTERO PELADO	KILO	Presentación kilo. Característica: Olores y sabores Característico, suave. Aspecto Uniforme, firme. Rotulada según la NTP 209.038, 1994. Calidad de primera. Características: libre de impurezas, sin mezclas ni cuerpos extraños.
VINAGRE X 1000 CC BLANCO		Tipo blanco. Presentación botella de 1000 cc. Rotulado según la NTP 209.038, 1994. Calidad cumplir con la NTP 209.020. Vinagre. 1970. Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén. Características: libre de sustancias y materias extrañas.
VINAGRE X 1000 CC TINTO	DOCENA	Tipo tinto. Presentación botella de 1000 cc. Rotulado según la NTP 209.038, 1994. Calidad cumplir con la NTP 209.020. Vinagre. 1970. Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 4 meses posteriores a la fecha de ingreso al almacén. Características: libre de sustancias y materias extrañas.
YOGURT BEBIBLE VARIOS SABORES X 1 LITRO	BOTELLA	Es el yogurt natural a la que se le han añadido agentes aromáticos autorizados. Se presentará debidamente envasado en recipiente cerrado en material autorizado para este fin en botella de capacidad de 1 litro. Desde el momento de fabricación hasta su recepción se mantendrá a temperaturas comprendidas entre 1° a 8° c
YOGURT LIGTH VARIOS SABOR A FRESA X 500 ML	BOTELLA	Es el yogurt natural a la que se le han añadido agentes aromáticos autorizados. Se presentará debidamente envasado en recipiente cerrado en material autorizado para este fin en botella de capacidad de 500ml. Desde el momento de fabricación hasta su recepción se mantendrá a temperaturas comprendidas entre 1° a 8° c

3.1.1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

“ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS (CARNES, PANES, FRUTAS – VERDURAS Y ABARROTES)”

3.1.2. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

El presente proceso busca contar con alimentos que permitan brindar una alimentación sana y adecuada que sea beneficiosa para mejorar y mantener el estado de salud del personal de la salud y de los pacientes hospitalizados del Hospital Rezoia.

3.1.3. ANTECEDENTES

El estado de salud de toda persona depende, en gran medida, del aporte de todos y cada uno de los nutrientes que el organismo necesita para construir y reparar los tejidos y regular los procesos metabólicos. Las necesidades nutricionales de cada individuo varían a lo largo de la vida debido a cambios fisiológicos, psicosociales y patológicos y, a consecuencia de ello, la alimentación también debe adaptarse de manera individualizada.

3.1.4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION

Objetivos Específicos:

- Adquirir productos alimenticios de calidad y en la cantidad necesaria para la preparación de los alimentos que aseguren la incorporación y aprovechamiento de los nutrientes esenciales para el personal de la salud y los pacientes hospitalizados del Hospital Rezoia.
- Proveer de alimentación al personal de la salud y pacientes del Hospital Rezoia, a fin de obtener una alimentación sana, variada, completa, armónica y adecuada.



129

3.1.5. ALCANCES Y BIENES A CONTRATAR

3.1.5.1. CRONOGRAMA DE ENTREGAS

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de 365 días calendario o hasta agotar el monto contratado, el mismo que se computara desde el día siguiente de firmado el contrato, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

Las entregas se realizarán a los dos (02) días calendarios contados a partir del día siguiente de notificada la orden de compra mensualmente, adjuntando el detalle de las entregas semanales.

Las entregas se estiman de la siguiente manera:

NOTA: Las cantidades pueden variar de acuerdo a las necesidades de la Entidad.

ITEM/PAQUETE 01: PROGRAMACION CARNICOS															
Nº	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
1.1	CARNE DE GALLINA ENTERA FRESCA (Eviscerada)	KILO	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
1.2	CARNE DE POLLO ENTERO FRESCO (Eviscerada)	KILO	1400	1120	1120	1400	1120	1400	1120	1120	1400	1120	1120	1400	14840
1.3	CARNE DE RES DESHUESADA SIN GRASA SIN NERVIOS DE PRIMERA (CABEZA DE LOMO)	KILO	150	120	120	150	120	150	120	150	120	120	120	150	1590
1.4	CARNE DE SOYA DESHIDRATADA EMBOLSADA POR 500 GRAMOS (VARIEDAD DE SABORES (POLLO Y/O RES))	KILO	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
1.5	CARNE DE CERDO FRESCO (PIERNA SIN LONJA)	KILO	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
1.6	HIGADO DE POLLO FRESCO	KILO	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	53
1.7	RAYA SECA	KILO	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	10
1.8	PAVITA TROZADA (CHULETAS, CORTE TRANSVERSAL DE LA PECHUGA ESPECIAL CONGELADA, PRESENTACION BOLSA X 15KG PESO DE CADA 260GR. APROX.)	KILO	0	0	0	0	0	45	0	0	0	0	0	0	45
1.9	PESCADO FRESCO (BONITO)	KILO	150	120	120	150	120	150	120	120	150	120	120	150	1590

NOTA:

- La carne de gallina eviscerada, ingresará una (1) vez por mes. En la UPSS de Nutrición y Dietética a las 8:00 horas.
- Came de Cerdo, ingresará dos (2) veces al mes. En la UPSS de Nutrición y Dietética a las 8:00 horas.
- El hígado de pollo, carne de soya, ingresará una (1) vez por semana. En la UPSS de Nutrición y Dietética a las 8:00 horas.
- La carne de pollo eviscerada ingresará tres (3) veces por semana (Lunes, Miércoles y Viernes). En la UPSS de Nutrición y Dietética a las 8:00 horas.
- La carne de res, pavita, pescado bonito y raya seca, ingresarán semanal según el pedido mensual. En la UPSS de Nutrición y Dietética a las 8:00 horas.

ITEM/PAQUETE 02: PROGRAMACION DE PANES																
N°	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL	
2.1	PAN FRANCES	UNIDAD	8530	8530	8250	8530	8250	8500	8530	8000	8530	8280	8500	8250	100680	
2.2	PAN GRANDE MOLDE INTEGRAL	UNIDAD	30	30	31	30	31	30	31	31	30	31	30	31	366	
2.3	PAN GRANDE MOLDE BLANCO	UNIDAD	155	130	155	150	155	150	155	155	150	155	150	155	1815	
2.4	PANETON EN BOLSA X 6 UNIDADES X 900 G CADA BOLSA	KILO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	20	

NOTA:

- El ingreso del Pan francés será diario en la UPSS de Nutrición y Dietética a las 5:00 horas, ingresará 250 unidades de panes los domingos y feriados; 280 unidades de panes de lunes a sábado.
- El ingreso del Pan de molde Blanco y Pan de molde Integral, serán los Lunes y Viernes a las 8:00 horas.
- Todos los productos serán entregados en la UPSS de Nutrición y Dietética.
- El paneton será ingresado en el mes de diciembre ó previa coordinación con la UPSS de Nutrición y Dietética



128

ITEM/PAQUETE 03: PROGRAMACION DE FRUTAS Y VERDURAS

N°	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
3.1	FRESAS FRESCAS DE PRIMERA	KILO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40	40	40	120
3.2	GRANADILLA DE PRIMERA	KILO	100	80	80	100	80	100	80	80	100	80	80	100	1060
3.3	GUINDON SECO	KILO	0	1	0	1	0	1	0	0	0	1	0	1	5
3.4	HIGOS SECOS	KILO	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	6
3.5	MANGO MEDIANO DE PRIMERA	KILO	0	0	0	0	120	150	120	0	0	0	0	0	390
3.6	MANZANA (AGUA) DE PRIMERA	KILO	15	12	12	15	12	15	12	12	15	12	12	15	159
3.7	MANZANA, WINTER (POSTRE) 200gr DE PRIMERA	KILO	150	120	120	150	120	150	120	120	150	120	120	150	1590
3.8	MARACUYA DE PRIMERA	KILO	25	20	20	25	20	25	20	20	25	20	20	25	265
3.9	MEMBRILLO DE PRIMERA	KILO	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	53
3.10	NARANJA HUANO DE PRIMERA	KILO	150	120	120	150	120	150	120	120	150	120	120	150	1590
3.11	PASAS	KILO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
3.12	PEPINO MELON	KILO	0	0	0	0	0	120	120	0	0	0	0	0	240
3.13	PERA PARA POSTRE DE PRIMERA	KILO	0	0	0	0	0	20	20	0	0	0	0	0	40
3.14	PIÑA DE PRIMERA	KILO	300	240	240	300	240	300	240	240	300	240	240	300	3180
3.15	PLATANO (ISLA) DE PRIMERA	UNIDAD	1000	800	800	100	800	100	800	800	1000	800	800	1000	8800
3.16	PLATANO (SEDA) DE PRIMERA	UNIDAD	1000	800	800	100	800	100	800	800	1000	800	800	1000	8800
3.17	AJI ESCABECHE AL PESO DE PRIMERA	KILO	20	16	16	20	16	20	16	16	20	16	16	20	212
3.18	AJI AMARILLO SECO	KILO	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
3.19	AJI PANCA (AJI DE COLOR DESVENADO AL PESO)	KILO	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
3.20	ALBAHACA FRESCA DE PRIMERA	PAQUETE	5	4	5	4	5	4	5	5	4	5	4	5	55
3.21	ALCAYOTA DE PRIMERA	KILO	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	53
3.22	ARVEJAS VERDES DE PRIMERA	KILO	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	336
3.23	APIO POR ATADO DE PRIMERA	UNIDAD	20	16	16	20	16	20	16	16	20	16	16	20	212
3.24	BERENJENA DE PRIMERA	KILO	15	12	12	15	12	15	12	12	15	12	12	15	159
3.25	BETERRAGAS POR ATADO DE PRIMERA	UNIDAD	25	20	20	25	20	25	24	24	30	24	20	25	282
3.26	BROCOLI DE PRIMERA	KILO	15	12	12	15	12	15	12	12	15	12	12	15	159
3.27	CAIGUAS CHILENAS DE PRIMERA	KILO	15	12	12	15	12	15	12	12	15	12	12	15	159
3.28	CAIGUAS CRIOLLAS DE PRIMERA	KILO	15	12	12	15	12	15	12	12	15	12	12	15	159
3.29	CAMOTE AMARILLO DE PRIMERA	KILO	60	48	48	60	48	60	48	48	60	48	48	60	636
3.30	CEBOLLA ROJA DE PRIMERA	KILO	200	160	160	200	160	200	160	160	200	160	160	200	2120
3.31	CEBOLLITA CHINA DE PRIMERA	PAQUETE	15	12	12	15	12	15	12	12	15	12	12	15	159
3.32	CHAMPIÑONES ENTERO EN BANDELA SELLADA Y 200 GR DE PRIMERA	PAQUETE	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
3.33	COL CHINA DE PRIMERA	UNIDAD	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	53
3.34	COLFLORE DE PRIMERA	UNIDAD	15	12	12	15	12	15	12	12	15	12	12	15	159
3.35	CULANTRO ATADO DE PRIMERA	PAQUETE	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	53
3.36	ESPINACA DE PRIMERA	KILO	20	16	16	20	16	20	16	16	20	16	16	20	212
3.37	FREJOLITOS VERDES FRESCOS DE PRIMERA	KILO	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	53
3.38	FREJOLITOS RENACIDOS DE PRIMERA	KILO	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	53
3.39	HABAS VERDES FRESCAS DE PRIMERA	KILO	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	53
3.40	HONGOS (BOLSA ENTERO DE PRIMERA, ENVASADO DE ACUERDO A LAS NORMAS TECNICAS)	KILO	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	6
3.41	HUACATAY DE PRIMERA	PAQUETE	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
3.42	KION FESCO DE PRIMERA	KILO	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	53
3.43	LAUREL PRESENTACION BOLSA ENTERA DE PRIMERA ENVASADO DE ACUERDO A LAS NORMAS TECNICAS X 200 GR APROX	KILO	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	2,4
3.44	LECHUGA (de seda) DE PRIMERA	UND	60	48	48	60	48	48	60	48	48	60	48	60	636
3.45	MAIZ MORADO DE PRIMERA	KILO	50	40	40	50	40	50	40	40	50	40	40	50	530
3.46	MISO POR ATADO DE PRIMERA	UNIDAD	30	24	24	30	24	30	24	24	30	24	24	30	316
3.47	OLLUCOS DE PRIMERA	KILO	40	35	35	40	35	40	35	35	40	35	35	40	445
3.48	PALLAR VERDE FRESCO DE PRIMERA	KILO	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	53
3.49	PAPA AMARILLA DE PRIMERA	KILO	75	60	60	75	60	75	60	60	75	60	60	75	795
3.50	PATCHOY POR ATADO DE PRIMERA	ATADO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
3.51	PEPINILLO DE PRIMERA	UNIDAD	60	48	48	60	48	60	48	48	60	48	48	60	636
3.52	PEREJIL DE PRIMERA	PAQUETE	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	53
3.53	PIMENTON DE PRIMERA	KILO	15	12	12	15	12	15	12	12	15	12	12	15	159
3.54	PORO DE PRIMERA	PAQUETE	15	12	12	15	12	15	12	12	15	12	12	15	159
3.55	RABANITO POR ATADO DE PRIMERA	UNIDAD	15	12	12	15	12	15	12	12	15	12	12	15	159
3.56	ROCOTO DE PRIMERA	KILO	15	12	12	15	12	15	12	12	15	12	12	15	159
3.57	TOMATE DE PRIMERA	KILO	70	56	56	70	56	70	56	56	70	56	56	70	742
3.58	ZANAHORIA DE PRIMERA	KILO	175	140	140	175	140	175	140	140	175	140	140	175	1830
3.59	ZAPALLITO ITALIANO DE PRIMERA	KILO	25	20	20	25	20	25	20	20	25	20	20	25	265

Nota:

Las frutas y verduras ingresaran semanalmente los días martes a las 8:00 horas en la UPSS de Nutrición y Dietética.



122

ITEM/PAQUETE 04: PROGRAMACION ABARROTES

N°	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
4.1	ACEITE DE AJONJOLI X250ML.	UNIDAD	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
4.2	ACEITUNA DE BOTIJA GRANDE	KILO	30	24	24	24	30	24	30	24	24	30	24	30	318
4.3	CAFÉ MOLIDO x 200g 210gr. Aprx.	UNIDAD	1	2	1	2	1	2	1	1	1	2	1	2	17
4.4	ACEITE DE OLIVA X 500 ML	FRASCO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
4.5	AJONJOLI	KILO	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	6
4.6	ANIS FILTRANTE X100 SOBRECITOS	CAJA	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
4.7	CAFÉ INSTANTANEO x 185 GRAMOS	TARRO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
4.8	CANELA CHINA	KILO	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	3
4.9	CANELA EN POLVO	KILO	0	0.2	0	0.2	0	0.2	0	0.2	0	0.2	0	0.2	1.2
4.10	CANELA ENTERA	KILO	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	6
4.11	CEBADA TOSTADA	KILO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
4.12	CHOCOLATE DE TAZA X 90 GR A 100GR. APRX. X 50 UNIDADES	CAJA	0	0	0	0	5	5	0	0	0	0	0	0	10
4.13	CHUÑO X 25 KG.	SACO	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	9
4.14	COCOA EN POLVO X 180 GR	UNIDAD	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
4.15	COLAPIZ EN POLVO CAJA POR 30 SOBRES DE 20 GR.	CAJA	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	2
4.16	COMINO MOLIDO	KILO	0	1	1	0	0	1	0	1	1	0	1	1	7
4.17	CONSERVAS DE DURAZNO x 24 LATAS X 820 GRAMOS	CAJA	0	0	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	8
4.18	EMOLIENTE NOLSA POR 200 GRAMOS	BOLSA	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
4.19	ESENCIA DE VAINILLA FRASCO X 90CC	DOC.	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	6
4.20	FIDEOS TALLARIN DELGADO PAQUETE x 10 KG C/U	BOLSA	10	8	8	10	8	10	8	8	10	8	10	10	108
4.21	FIDEOS SURTIDOS PAQUETE x 10 KG C/U	PAQUETE	5	4	4	4	4	5	4	4	5	4	4	5	52
4.22	FLANX250GRX20	PAQUETE	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
4.23	GALLETAS DE SODA X28 UNIDADES DE 40 GRAMOS CADA UNO	CAJA	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
4.24	GELATINAX20X250GR.	PAQUETE	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
4.25	HARINA MAIZENA PURA FECULA DE MAIZ (CAJA x 500 G)	CAJA	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
4.26	LECHE CONDENSADA X48 LATAS DE 393 GR C/U	CAJA	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	2
4.27	LECHE DESCREMADA X400 GRAMOS X 48 LATAS	CAJA	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	4
4.28	LECHE EVAPORADA X 400 GRAMOS X 48 LATAS	CAJA	14	11	11	14	11	14	11	11	14	11	11	14	147
4.29	MANI PELADO	KILO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
4.30	MANZANILLA FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
4.31	MARGARINA X 10 KG	CAJA	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	6
4.32	MAYONESA X 1 KILO	KILO	1	1	1	1	2	2	2	2	1	1	1	1	16
4.33	MAYONESA MORGANA EN SOBRES DE 170 G. EN PAQUETE DE 70 UNIDADES	PAQUETE	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
4.34	MERMELADA (VARIOS SABORES) X 6 POTES DE 1 KG C/U	CAJA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
4.35	MERMELADA DIETETICA DE DIVERSOS SABORES ENDULZADO CON ESPLINDIA 80% DE FRUTA FRASCO X 470 G)	FRASCO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
4.36	MORON ENTERO	KILO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
4.37	MOSTAZA X 220 GR X 12 UNIDADES	CAJA	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	6
4.38	OREGANO SECO A GRANEL	KILO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
4.39	PIMIENTA MOLIDA	KILO	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	8
4.40	QUESO EDAM EN TAJADAS ENVASADO	KILO	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	53
4.41	QUESO PARMESANO RALLADO SOBRE POR 35 GRAMOS CADA UNO	SOBRE	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
4.42	QUESO FRESCO PASTEURIZADO	KILO	60	48	48	48	60	48	60	48	60	48	48	60	636
4.43	QUINUA PERLADA	KILO	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
4.44	SAL YODADA DE MESA X 24 KG.	SACO	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	18
4.45	SALSA DE OSTRION X 510 GRAMOS	FRASCO	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
4.46	SAZONADOR PALILLO DISPENSADOR x 66 SOBRES DE 4.5 GRAMOS C/U	DISPENSADOR	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	6
4.47	SAZONADOR GLUTAMATO MONOSODICO (A BASE DE CAÑA DE AZÚCAR) X 20X100 GR.	PAQUETE	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
4.48	SEMOLA (PAQUETE 20 SOBRES x 250 G)	PAQUETE	0	0	1	0	0	1	1	0	1	0	0	1	5
4.49	SILLAO X 500 CC	DOCENA	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	18
4.50	SUSTANCIA DE CARNE (CUBITOS CON SABOR A CARNE) X 26 ESTUCHES DE 18.8 GRAMOS C/U	CAJA	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	1	4
4.51	SUSTANCIA DE CARNE (CUBITOS CON SABOR A CARNE) X 26 ESTUCHES DE 18.8 GRAMOS C/U	CAJA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
4.52	TE FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
4.53	TRIGO ENTERO PELADO	KILO	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
4.54	VINAGRE X 1000 CC BLANCO	DOCENA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
4.55	VINAGRE X 1000 CC TINTO	DOCENA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
4.56	YOGURT BEBIBLE VARIOS SABORES X 1 LITRO	BOTELLA	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
4.57	YOGURT LIGHT VARIOS SABOR A FRESA X500 ML	BOTELLA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12

Nota:

Los abarrotes ingresarán semanalmente los días martes a las 15 horas (o Previa coordinación con el usuario) en la UPSS de Nutrición y Dietética, según pedido mensual que está en concordancia con el cuadro anual de alimentos.



3.1.5.2. CONDICIONES MINIMAS SOLICITADAS

- Todos los alimentos objeto del presente proceso serán sujetos a control de calidad (Examen organoléptico) a su ingreso al Almacén de Viveres del Hospital Rezola, el cual será realizado por la el Área de Almacén General y UPSSND Nutrición y Dietética, quien verificará si los bienes cumplen con las especificaciones técnicas requeridas y condiciones sanitarias mínimas exigidas, dentro del horario establecido.
- Si el Examen Organoléptico resulta "CONFORME" procederá su internamiento para su consumo, si dicho examen resultara "NO CONFORME", el proveedor deberá retirar todo el lote observado, para ser canjeado por otro en el término de la distancia, según las necesidades del servicio, el cual nuevamente será examinado para otorgar su conformidad.
- En etapa de estacionalidad, cambio climático o desastre natural que impidan el abastecimiento del producto adjudicado, el postor está obligado a presentar una carta a la oficina de logística con una alternativa a ofrecer, la cual deberá ser aprobada por la UPSSND Nutrición y Dietética.
- Los productos entregados por el proveedor estarán sujetos a compromiso de cambio, si estos sufrieren alteración de sus características físicas o deterioro de sus envases. De ser el caso el Hospital Rezola notificara al contratista a fin de que se realice el cambio correspondiente.
- La recepción conforme, no limita el derecho a reclamo posterior del Hospital Rezola 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.

3.1.5.3 TRANSPORTE

- Los productos serán transportados en vehículos cerrados en perfectas condiciones e higiene, si es que la entrega no cumple con dicha condición, los productos serán devueltos. De la misma manera los **productos serán transportados y recibido en envases de plásticos limpios e higienizados.**
 - Se debe tomar en cuenta los requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios señalado por SENASA.
 - Los vehículos son herméticamente cerrados, con dispositivos de cierre, de ventilación y circulación de aire.
 - Los vehículos no deben permitir que se depositen en éste, cualquier tipo de suciedad o contaminación.

ÍTEM/PAQUETE N°	DESCRIPCION DEL ÍTEM	CLASE DE VEHICULO
1	CARNICO	ISOTERMO (el cual debe estar de forma higiénica), asimismo deberá tener CONSERVADORA dentro del vehículo (en una temperatura aprox. De 2 a 7° C.
2	PANES	ISOTERMO (el cual debe estar de forma higiénica y uso exclusivo)
3	FRUTAS Y VERDURAS	ISOTERMO (el cual debe estar de forma higiénica y uso exclusivo)
4	ABARROTES	ISOTERMO (el cual debe estar de forma higiénica y uso exclusivo)



120

3.1.6. REQUISITOS DEL PROVEDOR Y/O PERSONAL

Asimismo, el personal que hace el traslado de dichos productos se mantendrá en perfecta higiene, buena salud y uniformados correctamente, según lo estipula las normas de bioseguridad de la Dirección General de Salud. Asimismo, el personal que manipula los alimentos **debe contar con implementos de Equipo de Protección del Personal (EPP) como son: guantes descartables, mameíucos, mascarillas, protector facial, botas, para evitar posibles contagios de covid-19.**

- Carné de Salud o Sanidad del Personal que manipulan los alimentos y transportista.

3.1.7. MEDIDAS DE CONTROL

De corresponder, debe considerarse aspectos relativos a la coordinación y supervisión, para lo cual se indicará con claridad:

- **Áreas que supervisan:** Estará a cargo de la UPSSND Nutrición y Dietética, quien será la responsable de la supervisión técnica de la entrega de los bienes, así como también se precisa que es responsable de la existencia, de verificar el estado y las buenas condiciones de todos y cada uno de los alimentos durante el periodo de suministro.
- **Áreas que brindará conformidad:** Estará a cargo de la UPSSND Nutrición y Dietética, así como también el Área de Almacén General quienes otorgaran la conformidad de la recepción.

3.1.8. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCION DE LA PRESTACION

3.1.8.1 LUGAR:

La recepción será en el Almacén de la UPSSND Nutrición y Dietética del Hospital Rezola, dentro del horario establecido para la entrega, la cual será previa coordinación con el usuario el día y hora de entrega de los bienes requeridos.

3.1.8.2 PLAZO:

El plazo de Ejecución contractual es de Trescientos Sesenta y Cinco (365) Días Calendarios, la misma que incluye feriados.
Dicho plazo rige al día siguiente de la suscripción de contrato o de la emisión de la primera Orden de Compra.

Asimismo, la ENTIDAD tiene un plazo de 10 días hábiles para la emisión de la Primera y demás Orden de Compra luego de la suscripción del Contrato en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

3.1.9 FORMA DE PAGO

El pago será en Pagos Periódicos y se realizará de acuerdo al cronograma de entrega, luego de la conformidad correspondiente a cada entrega, según Orden de compra.

3.1.10 RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El Contratista adjudicado tendrá el compromiso de reponer los bienes adquiridos, ante cualquier defecto o vicio oculto detectado en el uso de los bienes, dentro de un plazo de 24 horas.

3.1.9 ADELANTOS

NO SE OTORGARÁ NINGUN ADELANTO



Nº

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<u>Requisitos:</u>
	<ul style="list-style-type: none">o Licencia Municipal de Funcionamiento a Nombre del Postor, dedicado al Giro ó Rubro de Alimentoso Certificado de Saneamiento Ambiental vigente del Almacén y/o establecimiento comercial a nombre del postor con las actividades de desinsectación, desinfección y desratización en conformidad al D.S. N° 022-2001-SA (vigente a la fecha de presentación de ofertas).o Carné de Salud o Sanidad, del personal que manipula los alimentos (vigente a la fecha de presentación de propuesta).o Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (vigente a la fecha de presentación de ofertas)o Certificado y/o Constancia de Capacitación en manipulación de alimentos del personal clave propuesto (vigente a la fecha de presentación de ofertas).o Registro Sanitario y/o Certificado de Registro Sanitario, vigente a la fecha de presentación de ofertas del producto ofertado, expedido por el Ministerio de Salud (DIGESA). El Registro Sanitario y/o Certificado de Registro Sanitario de los productos que oferten podrán estar a nombre de la empresa postora o terceros (Soio para productos industrializados).
	<u>Acreditación:</u>
	<ul style="list-style-type: none">o Copia Simple de la Licencia Municipal de Funcionamiento a Nombre del Postor, dedicado al Giro ó Rubro de Alimentos, emitida por la Municipalidad de su Jurisdicción.o Copia Simple del Certificado de Saneamiento Ambiental, en conformidad al D.S. 022-2001-SA, otorgado por empresa registrada que presta servicio en Saneamiento Ambiental autorizado por DIGESA.o Copia Simple de Carné de Salud, del personal que manipula los alimentos (vigente a la fecha de presentación de propuesta).o Copia Simple del Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura (vigente a la fecha de presentación de ofertas)o Copia Simple de Certificado y/o Constancia de Capacitación en manipulación de alimentos del personal clave propuesto (vigente a la fecha de presentación de ofertas).o Copia Simple del Registro Sanitario y/o Certificado de Registro Sanitario, vigente a la fecha de presentación de ofertas del producto ofertado, expedido por el Ministerio de Salud (DIGESA). El Registro Sanitario y/o Certificado de Registro Sanitario de los productos que oferten podrán estar a nombre de la empresa postora o terceros (Solo para productos industrializados).
	<p>En cuanto al Registro Sanitario y/o Certificado de Registro Sanitario no es obligatorio ser representante del mismo, bastara que acredite que el producto ofertado cuente con Registro Sanitario y/o Certificado de Registro Sanitario independientemente de quien sea titular.</p>



Nº

Importante

De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.

Importante

En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.

B

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a el valor estimado de la contratación de cada **ITEMS/PAQUETES** detallado en el cuadro siguiente, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

DESCRIPCIÓN	MONTO DE FACTURACIÓN
ÍTEM/PAQUETE N° 1: CARNICOS	S/ 718,687.50 (Setecientos Dieciocho Mil Seiscientos Ochenta y Siete con 50/100 SOLES)
ITEM/PAQUETE N° 2: PANES	S/ 164,539.80 (Ciento Sesenta y Cuatro Mil Quinientos Treinta y Nueve Con 80/100 SOLES)
ÍTEM/PAQUETE N° 3: FRUTAS - VERDURAS	S/ 314,631.18 (Trescientos Catorce Mil Seiscientos Treinta y Uno Con 18/100 SOLES)
ITEM/PAQUETE N° 04: ABARROTES	S/ 191,559.00 (Ciento Noventa y Un Mil Quinientos Cincuenta y Nueve con 00/100 SOLES)

Se consideran bienes similares a los siguientes.

ÍTEM / PAQUETE	DESCRIPCION	BIENES IGUALES Y SIMILARES
1	CARNICOS	CARNES DE CERDO, PAVO, AVE, RES Y MONDONGO, Similares (carne de ovino, ternera, aves, pato, pavo) y (visceras, corazón, hígado etc.) PESCADOS ítem similares (mariscos, moluscos etc.).
2	PANES	PRODUCTOS DE PANIFICACION EN GENERAL
3	FRUTAS - VERDURAS	VERDURAS, VIVERES FRESCOS Y FRUTAS FRESCAS.
4	ABARROTES	ABARROTES EN GENERAL



118

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago⁷, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

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

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

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

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

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

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

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

Importante

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

⁷ Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:

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

(...)

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



Importante

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

HP

HP

HP



NS

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

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

Importante

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



NY

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 comité de selección adjudicó la buena pro de la LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2021-GRDL-HDAR para la contratación de "ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS (CARNES, PANES, FRUTAS – VERDURAS Y ABARROTES)", 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 "ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS (CARNES, PANES, FRUTAS – VERDURAS Y ABARROTES)"

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 SOLES, en PAGOS PERIODICOS, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

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



13

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 **365** días calendario o hasta agotar el monto contratado, el mismo que se computara desde el día siguiente de firmado el contrato, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación

CRONOGRAMA DE ENTREGAS

NOTA: Las cantidades pueden variar de acuerdo a las necesidades de la Entidad.

ITEM/PAQUETE 01: PROGRAMACION CARNICOS															
N°	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
1.1	CARNE DE GALLINA ENTERA FRESCA (EVISGERADA)	KILO	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
1.2	CARNE DE POLLO ENTERO FRESCO (EVISGERADA)	KILO	1400	1120	1120	1400	1120	1400	1120	1120	1400	1120	1120	1400	14840
1.3	CARNE DE RES DESHUESADA SIN GRASA SIN NERVIOS DE PRIMERA (CABEZA DE LOIMO)	KILO	150	120	120	150	120	150	120	150	120	120	120	150	1590
1.4	CARNE DE SOYA DESHIDRATADA EMBOLSADA POR 500 GRAMOS VARIEDAD DE SABORES (POLLO Y/O RES)	KILO	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
1.5	CARNE DE CERDO FRESCO (PIERNA SIN LONIA)	KILO	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
1.6	HIGADO DE POLLO FRESCO	KILO	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	53
1.7	RAYA SECA	KILO	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	10
1.8	PAVITA TROZADA (CHULETAS, CORTE TRANSVERSAL DE LA PECHUGA ESPECIAL CONGELADA, PRESENTACION BOLSA X 15KG PESO DE CADA 260GR. APROX.)	KILO	0	0	0	0	0	45	0	0	0	0	0	0	45
1.9	PESCADO FRESCO (BONITO)	KILO	150	120	120	150	120	150	120	120	150	120	120	150	1590

NOTA:

- La carne de gallina eviscerada, ingresará una (1) vez por mes. En la UPSS de Nutrición y Dietética a las 8:00 horas.
- Carne de Cerdo, ingresará dos (2) veces al mes. En la UPSS de Nutrición y Dietética a las 8:00 horas.
- El hígado de pollo, carne de soya, ingresará una (1) vez por semana. En la UPSS de Nutrición y Dietética a las 8:00 horas.
- La carne de pollo eviscerada ingresará tres (3) veces por semana (Lunes, Miércoles y Viernes). En la UPSS de Nutrición y Dietética a las 8:00 horas.
- La carne de res, pavita, pescado bonito y raya seca, ingresarán semanal según el pedido mensual. En la UPSS de Nutrición y Dietética a las 8:00 horas.

ITEM/PAQUETE 02: PROGRAMACION DE PANES

N°	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
2.1	PAN FRANCÉS	UNIDAD	8530	8530	8250	8530	8250	8500	8530	8000	8530	8280	8500	8250	100680
2.2	PAN GRANDE MOLDE INTEGRAL	UNIDAD	30	30	31	30	31	30	31	31	30	31	30	31	366
2.3	PAN GRANDE MOLDE BLANCO	UNIDAD	155	130	155	150	155	150	155	155	150	155	150	155	1815
2.4	PANETON EN BOLSA X 6 UNIDADES X 900 G CADA BOLSA	KILO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	20

NOTA:

- El ingreso del Pan francés será diario en la UPSS de Nutrición y Dietética a las 5:00 horas, ingresará 250 unidades de panes los domingos y feriados; 280 unidades de panes de lunes a sábado.
- El ingreso del Pan de molde Blanco y Pan de molde Integral, serán los Lunes y Viernes a las 8:00 horas.
- Todos los productos serán entregados en la UPSS de Nutrición y Dietética.
- El panetón será ingresado en el mes de diciembre ó previa coordinación con la UPSS de Nutrición y Dietética.



122

ITEM/PAQUETE 03: PROGRAMACION DE FRUTAS Y VERDURAS

N°	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
3.1	FRESAS FRESCAS DE PRIMERA	KILO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40	40	40	120
3.2	GRANADILLA DE PRIMERA	KILO	100	80	80	100	80	100	80	80	100	80	80	100	1060
3.3	GUINDON SECO	KILO	0	1	0	1	0	1	0	0	0	1	0	1	5
3.4	HIGOS SECOS	KILO	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	6
3.5	MANGO MEDIANO DE PRIMERA	KILO	0	0	0	0	120	150	120	0	0	0	0	0	390
3.6	MANZANA (AGUA) DE PRIMERA	KILO	15	12	12	15	12	15	12	12	15	12	12	15	159
3.7	MANZANA, WINTER (POSTRE) 200gr DE PRIMERA	KILO	150	120	120	150	120	150	120	120	150	120	120	150	1590
3.8	MARACUYA DE PRIMERA	KILO	25	20	20	25	20	25	20	20	25	20	20	25	265
3.9	MEMBRILLO DE PRIMERA	KILO	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	53
3.10	NARANJA HUANDO DE PRIMERA	KILO	150	120	120	150	120	150	120	120	150	120	120	150	1590
3.11	PASAS	KILO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
3.12	PEPINO MELON	KILO	0	0	0	0	0	120	120	0	0	0	0	0	240
3.13	PERA PARA POSTRE DE PRIMERA	KILO	0	0	0	0	0	20	20	0	0	0	0	0	40
3.14	PIÑA DE PRIMERA	KILO	300	240	240	300	240	300	240	240	300	240	240	300	3180
3.15	PLATANO (ISLA) DE PRIMERA	UNIDAD	1000	800	800	100	800	100	800	800	1000	800	800	1000	8800
3.16	PLATANO (SEDA) DE PRIMERA	UNIDAD	1000	800	800	100	800	100	800	800	1000	800	800	1000	8800
3.17	AJI ESCABECHE AL PESO DE PRIMERA	KILO	20	16	16	20	16	20	16	16	20	16	16	20	212
3.18	AJI AMARILLO SECO	KILO	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
3.19	AJI PANCA (AJI DE COLOR DESVENADO AL PESO)	KILO	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
3.20	ALBAHACA FRESCA DE PRIMERA	PAQUETE	5	4	5	4	5	4	5	5	4	5	4	5	55
3.21	ALCAYOTA DE PRIMERA	KILO	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	53
3.22	ARVEJAS VERDES DE PRIMERA	KILO	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	336
3.23	APIO POR ATADO DE PRIMERA	UNIDAD	20	16	16	20	16	20	16	16	20	16	16	20	212
3.24	BRENJEVA DE PRIMERA	KILO	15	12	12	15	12	15	12	12	15	12	12	15	159
3.25	BETERRAGAS POR ATADO DE PRIMERA	UNIDAD	25	20	20	25	20	25	24	24	30	24	20	25	282
3.26	BROCOLI DE PRIMERA	KILO	15	12	12	15	12	15	12	12	15	12	12	15	159
3.27	CAJUGAS CHILENAS DE PRIMERA	KILO	15	12	12	15	12	15	12	12	15	12	12	15	159
3.28	CAJUGAS CRIOLLAS DE PRIMERA	KILO	15	12	12	15	12	15	12	12	15	12	12	15	159
3.29	CAMOTE AMARILLO DE PRIMERA	KILO	60	48	48	60	48	60	48	48	60	48	48	60	636
3.30	CIBOLLA ROJA DE PRIMERA	KILO	200	160	160	200	160	200	160	160	200	160	160	200	2120
3.31	CEBOLLITA CHINA DE PRIMERA	PAQUETE	15	12	12	15	12	15	12	12	15	12	12	15	159
3.32	CHAMPIÑONES ENTERO EN BANDELA SELLADA X200 GR DE PRIMERA	PAQUETE	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
3.33	COL CHINA DE PRIMERA	UNIDAD	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	53
3.34	COLIFLOR DE PRIMERA	UNIDAD	15	12	12	15	12	15	12	12	15	12	12	15	159
3.35	CULANTRO ATADO DE PRIMERA	PAQUETE	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	53
3.36	ESPINACA DE PRIMERA	KILO	20	16	16	20	16	20	16	16	20	16	16	20	212
3.37	FREJOLIOS VERDES FRESCOS DE PRIMERA	KILO	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	53
3.38	FREJOLITOS RENACIDOS DE PRIMERA	KILO	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	53
3.39	HABAS VERDES FRESCAS DE PRIMERA	KILO	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	53
3.40	HONGOS (BOLSA ENTERO DE PRIMERA, ENVASADO DE ACUERDO A LAS NORMAS TECNICAS)	KILO	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	6
3.41	HUACATAY DE PRIMERA	PAQUETE	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
3.42	KION FESCO DE PRIMERA	KILO	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	53
3.43	LAUREL PRESENTACION BOLSA ENTERA DE PRIMERA ENVASADO DE ACUERDO A LAS NORMAS TECNICAS X 200 GR APROX	KILO	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	2,4
3.44	LECHUGA (de seda) DE PRIMERA	UND	60	48	48	60	48	48	60	48	48	60	48	60	636
3.45	MAIZ MORADO DE PRIMERA	KILO	50	40	40	50	40	50	40	40	50	40	40	50	530
3.46	NABO POR ATADO DE PRIMERA	UNIDAD	30	24	24	30	24	30	24	24	30	24	24	30	318
3.47	OLLUCOS DE PRIMERA	KILO	40	35	35	40	35	40	35	35	40	35	35	40	445
3.48	PALLAR VERDE FRESCO DE PRIMERA	KILO	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	53
3.49	PAPA AMARILLA DE PRIMERA	KILO	75	60	60	75	60	75	60	60	75	60	60	75	795
3.50	PATCHOY POR ATADO DE PRIMERA	ATADO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
3.51	PEPINILLO DE PRIMERA	UNIDAD	60	48	48	60	48	60	48	48	60	48	48	60	636
3.52	PEREJIL DE PRIMERA	PAQUETE	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	53
3.53	PIMIENTOS DE PRIMERA	KILO	15	12	12	15	12	15	12	12	15	12	12	15	159
3.54	PORO DE PRIMERA	PAQUETE	15	12	12	15	12	15	12	12	15	12	12	15	159
3.55	RABANITO POR ATADO DE PRIMERA	UNIDAD	15	12	12	15	12	15	12	12	15	12	12	15	159
3.56	ROCOTO DE PRIMERA	KILO	15	12	12	15	12	15	12	12	15	12	12	15	159
3.57	TOMATE DE PRIMERA	KILO	70	56	56	70	56	70	56	56	70	56	56	70	742
3.58	ZANAHORIA DE PRIMERA	KILO	175	140	140	175	140	175	140	140	175	140	140	150	1830
3.59	ZAPALLITO ITALIANO DE PRIMERA	KILO	25	20	20	25	20	25	20	20	25	20	20	25	265

Nota:

- Las frutas y verduras ingresaran semanalmente los días martes a las 8:00 horas en la UPSS de Nutrición y Dietética.



W

ITEM/PAQUETE 04: PROGRAMACION ABARROTES

N°	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
4.1	ACEITE DE AJONJOLI X250ML.	UNIDAD	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
4.2	ACEITUNA DE BOTIJA GRANDE	KILO	30	24	24	24	30	24	30	24	24	30	24	30	318
4.3	CAFÉ MOLIDO x 200a 210gr. Aprx.	UNIDAD	1	2	1	2	1	2	1	1	1	2	1	2	17
4.4	ACEITE DE OLIVA X 500 ML	FRASCO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
4.5	AJONJOLI	KILO	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	6
4.6	ANIS FILTRANTE X100 SOBRECITOS	CAJA	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
4.7	CAFÉ INSTANTANEO x 185 GRAMOS	TARRO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
4.8	CANELA CHINA	KILO	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	0.25	3
4.9	CANELA EN POLVO	KILO	0	0.2	0	0.2	0	0.2	0	0.2	0	0.2	0	0.2	1.2
4.10	CANELA ENTERA	KILO	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	6
4.11	CEBADA TOSTADA	KILO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
4.12	CHOCOLATE DE TAZA X 90 GRA 100GR. APROX. X 50 UNIDADES	CAJA	0	0	0	0	5	5	0	0	0	0	0	0	10
4.13	CHUÑO X 25KG.	SACO	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	0	9
4.14	COCOA EN POLVO X 180 GR	UNIDAD	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
4.15	COLAPIZ EN POLVO CAJA POR 30 SOBRES DE 20 GR.	CAJA	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	0	0	2
4.16	COMINO MOLIDO	KILO	0	1	1	0	0	1	0	1	1	0	1	1	7
4.17	CONSERVAS DE DURAZNO x 24 LATAS X 820 GRAMOS	CAJA	0	0	0	0	0	8	0	0	0	0	0	0	8
4.18	EMULIENTE NOLSA POR 200 GRAMOS	BOLSA	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
4.19	ESENCIA DE VAINILLA FRASCO X 90CC	DOC.	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	6
4.20	FIDEOS TALLARIN DELGADO PAQUETE x 10 KG C/U	BOLSA	10	8	8	10	8	10	8	8	10	8	10	10	108
4.21	FIDEOS SURTIDOS PAQUETE x 10 KG C/U	PAQUETE	5	4	4	4	4	5	4	4	5	4	4	5	52
4.22	FLANK X 250GR X 20	PAQUETE	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
4.23	GALLETAS DE SODA X 28 UNIDADES DE 40 GRAMOS CADA UNO	CAJA	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
4.24	GELATINA X 20X250GR.	PAQUETE	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
4.25	HARINA MAIZENA PURA FECLULA DE MAIZ (CAJA x 500 G)	CAJA	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
4.26	LECHE CONDENSADA X 48 LATAS DE 393 GR C/U	CAJA	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	2
4.27	LECHE DESCREMADA X 400 GRAMOS X 48 LATAS	CAJA	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	4
4.28	LECHE EVAPORADA X 400 GRAMOS X 48 LATAS	CAJA	14	11	11	14	11	14	11	11	14	11	11	14	147
4.29	MANI PELADO	KILO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
4.30	MANZANILLA FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
4.31	MARGARINA X 10 KG	CAJA	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	6
4.32	MAYONESA X 1 KILO	KILO	1	1	1	1	2	2	2	2	1	1	1	1	16
4.33	MAZAMORRA MORADA EN SOBRE DE 170 G, EN PAQUETE DE 20 UNIDADES	PAQUETE	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
4.34	MERMELADA (VARIOS SABORES) X 6 POTES DE 1 KG C/U	CAJA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
4.35	MERMELADA DIETETICA DE DIVERSOS SABORES ENDULZADO CON ESPLINDIA 80% DE FRUTA FRASCO x 470 G)	FRASCO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
4.36	MORON ENTERO	KILO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
4.37	MOSTAZA X 220 GR X 12 UNIDADES	CAJA	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	6
4.38	OREGANO SECO A GRANUL	KILO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
4.39	PIMIENTA MOLIDA	KILO	0	1	1	0	1	1	0	1	1	0	1	1	8
4.40	QUESO EDAM EN TAJADAS ENVASADO	KILO	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	53
4.41	QUESO PARMESANO RALLADO SOBRE POR 35 GRAMOS CADA UNO	SOBRE	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
4.42	QUESO FRESCO PASTEURIZADO	KILO	60	48	48	48	60	48	60	48	60	48	48	60	636
4.43	QUINUA PERLADA	KILO	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
4.44	SAL YODADA DE MESA X 24 KG.	SACO	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	18
4.45	SALSA DE OYSTON X 510 GRAMOS	FRASCO	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
4.46	SAZONADOR PALILLO DISPENSADOR x 66 SOBRES DE 4.5 GRAMOS C/U	DISPENSADOR	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	6
4.47	SAZONADOR GLUTAMATO MONOSODICO (A BASE DE CAÑA DE AZUCAR) X 20X100 GR.	PAQUETE	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
4.48	SEMOLA (PAQUETE 20 SOBRES x 250 G)	PAQUETE	0	0	1	0	0	1	1	0	1	0	0	1	5
4.49	SILLAO X 500 CC	DOCENA	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	18
4.50	SUSTANCIA DE CARNE (CUBITOS CON SABOR A CARNE) X 26 ESTUCHES DE 18.8 GRAMOS C/U	CAJA	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	1	1	4
4.51	SUSTANCIA DE GALLINA (CUBITOS CON SABOR A GALLINA) X 26 ESTUCHES DE 18.8 GRAMOS C/U	CAJA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
4.52	TE FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
4.53	TRIGO ENTERO PELADO	KILO	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
4.54	VINAGRE X 1000 CC BLANCO	DOCENA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
4.55	VINAGRE X 1000 CC TINTO	DOCENA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
4.56	YOGURT BEBIBLE VARIOS SABORES X 1 LITRO	BOTELLA	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
4.57	YOGURT LIGTH VARIOS SABOR A FRESA X 500 ML	BOTELLA	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12

Nota:

Los abarrotes ingresarán semanalmente los días martes a las 15 horas (o Previa coordinación con el usuario) en la UPSS de Nutrición y Dietética, según pedido mensual que está en concordancia con el cuadro anual de alimentos.



2/2

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 **CARTA FIANZA 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."

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 NOVENA: 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 cumple 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 DÉCIMA: 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.



109

CLÁUSULA UNDÉCIMA: 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 01 año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: 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 TERCERA: 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 CUARTA: 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.



108

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: 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.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉXTA: 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 SÉTIMA: 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 OCTAVA: 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 DÉCIMA NOVENA: 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: **Calle San Martín N° 110-120-124-128 San Vicente Cañete**

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

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).



108

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature



ANEXOS

12

12

12



105

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LP N° 001-2021-GRDL-HDAR – PRIMERA CONVOCATORIA

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS (CARNES, PANES, FRUTAS – VERDURAS Y ABARROTES)"

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 ¹⁰		Sí	No
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] 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 subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹¹

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.

¹⁰ 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 original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento.

¹¹ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



104

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LP N° 001-2021-GRDL-HDAR – PRIMERA CONVOCATORIA

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS (CARNES, PANES, FRUTAS – VERDURAS Y ABARROTES)"

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 ¹²		Sí	No
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹³		Sí	No
Correo electrónico :			

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

¹² 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 original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹³ Ibidem.

¹⁴ Ibidem.



Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] 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 subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹⁵

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.

¹⁵ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.



102

ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LP N° 001-2021-GRDL-HDAR – PRIMERA CONVOCATORIA

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS (CARNES, PANES, FRUTAS – VERDURAS Y
ABARROTES)"**

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. Que mi información (en caso que el postor sea persona natural) o la información de la persona jurídica que represento, registrada en el RNP se encuentra actualizada.
- iv. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables del TUO de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- v. 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.
- vi. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vii. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- viii. 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.



101

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LP N° 001-2021-GRDL-HDAR – PRIMERA CONVOCATORIA

"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS (CARNES, PANES, FRUTAS – VERDURAS Y ABARROTES)"

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 ITEMS/PAQUETE,

ITEM / PAQUETE	DESCRIPCION	MARCAR CON UNA X
1	CARNICOS	
2	PANES	
3	FRUTAS - VERDURAS	
4	ABARROTES	

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.

154

154

154



100

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LP N° 001-2021-GRDL-HDAR – PRIMERA CONVOCATORIA

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS (CARNES, PANES, FRUTAS – VERDURAS Y
ABARROTES)"**

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 dos (02) días calendarios contados a partir del día siguiente de notificada la orden de compra mensualmente, adjuntando el detalle de las entregas semanales, 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**

HP

Esp



ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LP N° 001-2021-GRDL-HDAR – PRIMERA CONVOCATORIA

“ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS (CARNES, PANES, FRUTAS – VERDURAS Y ABARROTES)”

Presente.-

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

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

- a) Integrantes del consorcio
 1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
 2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].
- b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

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

- c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].
- d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]¹⁶

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁷

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%¹⁸

¹⁶ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁷ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁸ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Consortiado 1

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

.....
Consortiado 2

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

Importante

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

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature



ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LP N° 001-2021-GRDL-HDAR – PRIMERA CONVOCATORIA

**“ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS (CARNES, PANES, FRUTAS – VERDURAS Y
ABARROTES)”**

Presente.-

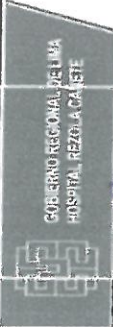
Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, de acuerdo con las bases, mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LP N° 001-2021-GRDL-HDAR - PRIMERA CONVOCATORIA
"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS (CARNES, PANES, FRUTAS - VERDURAS Y ABARROTES)"
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.

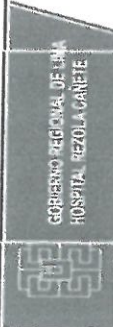
20 Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho período.

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. A 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]

60

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



29

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LP N° 001-2021-GRDL-HDAR – PRIMERA CONVOCATORIA

**"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS (CARNES, PANES, FRUTAS – VERDURAS Y
ABARROTES)"**

Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

hpo