

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

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



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



CENTRO VACACIONAL HUAMPANI

Adjudicación Simplificada N° 006-2023-CVH-CS-1 - Adquisición de Frutas, Hortalizas y Verduras para el Centro Vacacional Huampani, derivada de la Licitación Pública N° 002-2023-CVH-CS-1

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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





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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-CVH-CS-1
DERIVADA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2023-CVH-CS-1**

PRIMERA CONVOCATORIA

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹
“ADQUISICIÓN DE FRUTAS, HORTALIZAS Y VERDURAS
PARA EL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI”**

2023



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

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

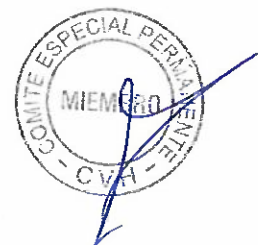
La Entidad y todo proveedor que se someta a las presentes Bases, sea como participante, postor y/o contratista del proceso de contratación deben permitir al OSCE o a la Secretaría Técnica de la Comisión de Defensa de la Libre Competencia del INDECOPI el acceso a la información referida a las contrataciones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



SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

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



1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales²). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

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

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

² Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>



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

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO



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

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

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

Importante

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



CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

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

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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



CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante



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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

funcionario que debe emitir la conformidad.

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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



SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : CENTRO VACACIONAL HUAMPANI
 RUC N° : 20155140942
 Domicilio legal : Kilómetro 24.5 Carretera Central – Lurigancho -Chosica
 Teléfono: : (511) 3582260 – (511) 4971008
 Correo electrónico: : UI_doc.interno@portal.huampani.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro "Aquisición de Frutas, Hortalizas y Verduras para el Centro Vacacional Huampani".

ÍTEM PAQUETE	SUB ÍTEMS	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
ÍTEM PAQUETE N° 1 VERDURAS Y HORTALIZAS	1.1	Ají amarillo fresco (al peso)	Kilogramo	1,960.00
	1.2	Ají limo (al peso)	Kilogramo	27.00
	1.3	Ají mirasol (al peso)	Kilogramo	14.00
	1.4	Ají panca (al peso)	Kilogramo	105.00
	1.5	Albahaca (por atado)	Unidad	735.00
	1.6	Alverja china jolantao (al peso)	Kilogramo	280.00
	1.7	Alverja verde sin vaina (al peso)	Kilogramo	840.00
	1.8	Apio (por atado)	Unidad	420.00
	1.9	Berenjena	Unidad	315.00
	1.10	Beterraga (por atado)	Unidad	840.00
	1.11	Brocoli (al peso)	Kilogramo	1,295.00
	1.12	Caigua tipo criollo	Unidad	25.00
	1.13	Camote morado	Kilogramo	1,680.00
	1.14	Cebolla blanca (al peso)	Kilogramo	840.00
	1.15	Cebolla china (por atado)	Unidad	560.00
	1.16	Cebolla roja (al peso)	Kilogramo	6,020.00
	1.17	Cedron (por atado)	Unidad	105.00
	1.18	Champiñon (al peso)	Kilogramo	210.00
	1.19	Chincho (por atado)	Unidad	126.00
	1.20	Col china	Unidad	101.00
	1.21	Culantro (por atado)	Unidad	980.00
	1.22	Espinaca (al peso)	Kilogramo	840.00

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI

A Adjudicación Simplificada N° 006-2023-CVH-CS-1 - Adquisición de Frutas, Hortalizas y Verduras para el Centro Vacacional Huampani, derivada de la Licitación Pública N° 002-2023-CVH-CS-1

1.23	Frijol chino	Kilogramo	140.00
1.24	Haba fresca	Kilogramo	840.00
1.25	Hierba buena (por atado)	Unidad	420.00
1.26	Huacatay (por atado)	Unidad	420.00
1.27	Kion fresco (al peso)	Kilogramo	350.00
1.28	Lechuga americana	Unidad	2,520.00
1.29	Lechuga de seda	Unidad	3,360.00
1.30	Lechuga morada	Unidad	2,940.00
1.31	Lechuga orgánica	Unidad	9,240.00
1.32	Lechuga romana	Unidad	1,540.00
1.33	Nabo (por atado)	Unidad	420.00
1.34	Papa amarilla	Kilogramo	5,320.00
1.35	Pac choy (por atado)	Unidad	336.00
1.36	Papa coctel (al peso)	Kilogramo	350.00
1.37	Pepinillo	Unidad	2,905.00
1.38	Perejil (por atado)	Unidad	420.00
1.39	Perejil crespo (por atado)	Unidad	14.00
1.40	Pimiento morron (al peso)	Kilogramo	1,260.00
1.41	Porro (por atado)	Unidad	580.00
1.42	Olluco	Kilogramo	875.00
1.43	Rocoto al peso	Kilogramo	245.00
1.44	Romero (por atado)	Unidad	210.00
1.45	Rabanito (por atado)	Unidad	175.00
1.46	Tomate (al peso)	Kilogramo	6,020.00
1.47	Toronjil (por atado)	Unidad	210.00
1.48	Zanahoria (al peso)	Kilogramo	5,640.00
1.49	Zapallo italiano	Kilogramo	1,435.00
1.50	Zapallo loche (al peso)	Kilogramo	84.00
1.51	Manzanilla fresca (por atado)	Unidad	280.00
1.52	Hierba luisa (por atado)	Unidad	280.00
1.53	Menta (por atado)	Unidad	175.00
1.54	Muña fresca (por atado)	Unidad	280.00
1.55	Hinojo (por atado)	Unidad	140.00
1.56	Haba pelada	Kilogramo	700.00

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI

Adjudicación Simplificada N° 006-2023-CVH-CS-1 - Adquisición de Frutas, Hortalizas y Verduras para el Centro Vacacional Huampani, derivada de la Licitación Pública N° 002-2023-CVH-CS-1

ÍTEM PAQUETE N° 2 FRUTAS	2.1	Cocona (al peso)	Kilogramo	1,260.00
	2.2	Aguaymanto	Kilogramo	20.00
	2.3	Manzana de agua (al peso)	Kilogramo	1,120.00
	2.4	Manzana israel	Kilogramo	960.00
	2.5	Membrillo (al peso)	Kilogramo	1,260.00
	2.6	Frambuesa	Kilogramo	21.00
	2.7	Kiwi (al peso)	Kilogramo	28.00
	2.8	Manzana chilena	Unidad	12,600.00
	2.9	Piña tipo selva (al peso)	Kilogramo	4,480.00
	2.10	Piña hawaiana (al peso)	Kilogramo	1,120.00
	2.11	Plátano bellaco	Unidad	7,560.00
	2.12	Plátano bizcocho	Unidad	1,800.00
	2.13	Plátano de isla	Unidad	12,600.00
	2.14	Plátano palillo	Unidad	3,850.00
	2.15	Tuna (al peso)	Kilogramo	4,760.00
	2.16	Maiz morado	Kilogramo	735.00
	2.17	Maracuya	Kilogramo	735.00
	2.18	Arandano	Kilogramo	28.00

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante mediante Memorando N° 260-2023-CVH/OAF del 03 de marzo del 2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No Aplica



1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No Aplica

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

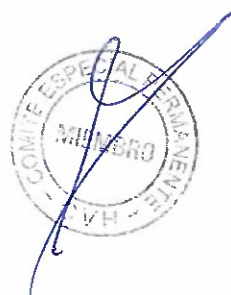
El alcance de la prestación está definido en el Capítulo III de la presente sección de las bases.

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de dos (02) días calendarios, una vez notificada la Orden de Compra y/o cronograma según la necesidad de la Entidad.

El plazo de ejecución será por un periodo no mayor de doce (12) meses, contados a partir del día siguiente de suscripción del contrato, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación

CRONOGRAMA DE ENTREGA



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS PARA PROGRAMACIÓN DE INSUMOS
PREPARACIÓN DE ALIMENTACIÓN Y SERVICIO DE ATENCIÓN PARA LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI-2023

ITEM PRIMARIO	SUB ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	12/A ENTREGA	13/A ENTREGA	14/A ENTREGA	15/A ENTREGA	16/A ENTREGA	17/A ENTREGA	18/A ENTREGA	19/A ENTREGA	20/A ENTREGA	21/A ENTREGA	22/A ENTREGA	23/A ENTREGA	24/A ENTREGA	25/A ENTREGA	26/A ENTREGA	27/A ENTREGA	28/A ENTREGA	29/A ENTREGA	30/A ENTREGA	31/A ENTREGA	32/A ENTREGA	CANTIDAD TOTAL	
N° 25 VIVERDURAS Y HORTALIZAS 5	1.1	AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	167.00	163.00	163.00	163.00	163.00	163.00	163.00	163.00	163.00	163.00	163.00	163.00	163.00	163.00	163.00	163.00	163.00	163.00	163.00	163.00	163.00	1630.00	
	1.2	AJÍ UNOVAL PESO	KILOGRAMO	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	27.00	
	1.3	AJÍ MIRASOL (AL PESO)	KILOGRAMO	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	27.00	
	1.4	AJÍ PANCA (AL PESO)	KILOGRAMO	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	14.00	
	1.5	ALBAHACA (POR ATADO)	UNIDAD	64.00	61.00	61.00	61.00	61.00	61.00	61.00	61.00	61.00	61.00	61.00	61.00	61.00	61.00	61.00	61.00	61.00	61.00	61.00	61.00	61.00	105.00	
	1.6	ALVERNA CHINA JULIADA (AL PESO)	KILOGRAMO	27.00	23.00	23.00	23.00	23.00	23.00	23.00	23.00	23.00	23.00	23.00	23.00	23.00	23.00	23.00	23.00	23.00	23.00	23.00	23.00	23.00	735.00	
	1.7	ALVERNA VERDE SIN VARIA (AL PESO)	KILOGRAMO	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	280.00	
	1.8	APIO (POR ATADO)	UNIDAD	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	840.00	
	1.9	BERENJENA	UNIDAD	28.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	26.00	420.00	
	1.10	BETERRAGA (POR ATADO)	UNIDAD	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	315.00	
	1.11	BROCOLI (AL PESO)	KILOGRAMO	107.00	108.00	108.00	108.00	108.00	108.00	108.00	108.00	108.00	108.00	108.00	108.00	108.00	108.00	108.00	108.00	108.00	108.00	108.00	108.00	108.00	840.00	
	1.12	CANAJA TIPO CRIOLLO	UNIDAD	3.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	25.00	
	1.13	CAMOTE MORTADO	KILOGRAMO	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	1680.00	
	1.14	CEBOLLA BLANCA (AL PESO)	KILOGRAMO	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	840.00	
	1.15	CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	UNIDAD	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00	560.00	
	1.16	CEBOLLA HOJA (AL PESO)	KILOGRAMO	488.00	502.00	502.00	502.00	502.00	502.00	502.00	502.00	502.00	502.00	502.00	502.00	502.00	502.00	502.00	502.00	502.00	502.00	502.00	502.00	502.00	6020.00	
	1.17	CEORON (POR ATADO)	UNIDAD	6.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	103.00	
	1.18	CHAMPINON (AL PESO)	KILOGRAMO	12.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	210.00
	1.19	CHINCHO (POR ATADO)	UNIDAD	5.00	11.00	11.00	11.00	11.00	11.00	11.00	11.00	11.00	11.00	11.00	11.00	11.00	11.00	11.00	11.00	11.00	11.00	11.00	11.00	11.00	11.00	126.00
	1.20	COL. CHINA	UNIDAD	13.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	101.00
	1.21	CULANTRO (POR ATADO)	UNIDAD	78.00	82.00	82.00	82.00	82.00	82.00	82.00	82.00	82.00	82.00	82.00	82.00	82.00	82.00	82.00	82.00	82.00	82.00	82.00	82.00	82.00	82.00	988.00
	1.22	ESPINACA (AL PESO)	KILOGRAMO	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	840.00
	1.23	FRUJO CHINO	KILOGRAMO	8.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	140.00
	1.24	HABA FRESCA	KILOGRAMO	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	840.00
	1.25	MEHUA INDIANA (POR ATADO)	UNIDAD	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	420.00
	1.26	HABA PELADA	KILOGRAMO	62.00	58.00	58.00	58.00	58.00	58.00	58.00	58.00	58.00	58.00	58.00	58.00	58.00	58.00	58.00	58.00	58.00	58.00	58.00	58.00	58.00	58.00	700.00
	1.27	HUACATAY (POR ATADO)	UNIDAD	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	420.00
	1.28	KON FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	31.00	29.00	29.00	29.00	29.00	29.00	29.00	29.00	29.00	29.00	29.00	29.00	29.00	29.00	29.00	29.00	29.00	29.00	29.00	29.00	29.00	29.00	350.00

N° 21
VERDURAS
Y
HORTALIZAS

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI

A Adjudicación Simplificada N° 006-2023-CVH-CS-1 - Adquisición de Frutas, Hortalizas y Verduras para el Centro Vacacional Huampani, derivada de la Licitación Pública N° 002-2023-CVH-CS-1

CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

ITEM	SUB ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	13VA ENTREGA	12VA ENTREGA	11VA ENTREGA	10VA ENTREGA	9VA ENTREGA	8VA ENTREGA	7VA ENTREGA	6VA ENTREGA	5VA ENTREGA	4TA ENTREGA	3ER ENTREGA	2DA ENTREGA	1RA ENTREGA	10VA ENTREGA	11VA ENTREGA	12VA ENTREGA	CANTIDAD TOTAL
	1.29	LECHUGA AMERICANA	UNIDAD	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00
	1.30	LECHUGA DE SEDA	UNIDAD	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00
	1.31	LECHUGA MORADA	UNIDAD	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00
	1.32	LECHUGA ORGANICA	UNIDAD	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00
	1.33	LECHUGA INDIANA	UNIDAD	132.00	132.00	132.00	132.00	132.00	132.00	132.00	132.00	132.00	132.00	132.00	132.00	132.00	132.00	132.00	132.00	132.00
	1.34	MAÍO (POR ATADO)	UNIDAD	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00
	1.35	PAPA AMARILLA	KILOGRAMO	443.00	443.00	443.00	443.00	443.00	443.00	443.00	443.00	443.00	443.00	443.00	443.00	443.00	443.00	443.00	443.00	443.00
	1.36	PAC CHOY (POR ATADO)	UNIDAD	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00
	1.37	PAPA DOCTEL (AL PESO)	KILOGRAMO	31.00	31.00	31.00	31.00	31.00	31.00	31.00	31.00	31.00	31.00	31.00	31.00	31.00	31.00	31.00	31.00	31.00
	1.38	PERNILLO	UNIDAD	242.00	242.00	242.00	242.00	242.00	242.00	242.00	242.00	242.00	242.00	242.00	242.00	242.00	242.00	242.00	242.00	242.00
	1.39	PEREJIL (POR ATADO)	UNIDAD	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00
	1.40	PEREJIL CRESPO (POR ATADO)	UNIDAD	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00
	1.41	PIMENTO MORITON (AL PESO)	KILOGRAMO	105.00	105.00	105.00	105.00	105.00	105.00	105.00	105.00	105.00	105.00	105.00	105.00	105.00	105.00	105.00	105.00	105.00
	1.42	POCHO (POR ATADO)	UNIDAD	48.00	48.00	48.00	48.00	48.00	48.00	48.00	48.00	48.00	48.00	48.00	48.00	48.00	48.00	48.00	48.00	48.00
	1.43	PU LUCO	KILOGRAMO	73.00	73.00	73.00	73.00	73.00	73.00	73.00	73.00	73.00	73.00	73.00	73.00	73.00	73.00	73.00	73.00	73.00
	1.44	ROQUITO AL PESO	KILOGRAMO	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00
	1.45	ROMERO (POR ATADO)	UNIDAD	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00	18.00
	1.46	SALADITO (POR ATADO)	UNIDAD	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00	15.00
	1.47	TOMATE (AL PESO)	KILOGRAMO	493.00	493.00	493.00	493.00	493.00	493.00	493.00	493.00	493.00	493.00	493.00	493.00	493.00	493.00	493.00	493.00	493.00
	1.48	TORONJIL (POR ATADO)	UNIDAD	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00
	1.49	ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAMO	470.00	470.00	470.00	470.00	470.00	470.00	470.00	470.00	470.00	470.00	470.00	470.00	470.00	470.00	470.00	470.00	470.00
	1.50	ZAPALLO ITALIANO	KILOGRAMO	115.00	115.00	115.00	115.00	115.00	115.00	115.00	115.00	115.00	115.00	115.00	115.00	115.00	115.00	115.00	115.00	115.00
	1.51	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	KILOGRAMO	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00
	1.52	ZANZANILLA FRESCA (POR ATADO)	UNIDAD	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00
	1.53	HERIBA LUISA (POR ATADO)	UNIDAD	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00
	1.54	MENTA (POR ATADO)	UNIDAD	19.00	19.00	19.00	19.00	19.00	19.00	19.00	19.00	19.00	19.00	19.00	19.00	19.00	19.00	19.00	19.00	19.00
	1.55	MUHA FRESCA (POR ATADO)	UNIDAD	23.00	23.00	23.00	23.00	23.00	23.00	23.00	23.00	23.00	23.00	23.00	23.00	23.00	23.00	23.00	23.00	23.00
	1.56	FINJOL (POR ATADO)	UNIDAD	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00

N° 5
VERDURAS
Y
HORTALIZAS

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI

Adjudicación Simplificada N° 006-2023-CVH-CS-1 - Adquisición de Frutas, Hortalizas y Verduras para el Centro Vacacional Huampani, derivada de la Licitación Pública N° 002-2023-CVH-CS-1

CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

ITEM	SUBITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	10VA ENTREGA	2DA ENTREGA	3ERA ENTREGA	4TA ENTREGA	5TA ENTREGA	6TA ENTREGA	7MA ENTREGA	8VA ENTREGA	9MA ENTREGA	10MA ENTREGA	11VA ENTREGA	12VA ENTREGA	CANTIDAD TOTAL
N°21 FRUTAS	2.1	COCOA (AL PESO)	KILOGRAMO	105.00	105.00	105.00	105.00	105.00	105.00	105.00	105.00	105.00	105.00	105.00	105.00	1260.00
	2.2	AGUAYMANTO	KILOGRAMO	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	12.00
	2.3	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KILOGRAMO	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	1116.00
	2.4	MANZANA ISRAEL	KILOGRAMO	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	1116.00
	2.5	MEMBRILLO (AL PESO)	KILOGRAMO	105.00	105.00	105.00	105.00	105.00	105.00	105.00	105.00	105.00	105.00	105.00	105.00	1260.00
	2.6	FRAMBUESA	KILOGRAMO	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	12.00
	2.7	KIWI (AL PESO)	KILOGRAMO	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	48.00
	2.8	MANZANA CHILENA	UNIDAD	1050.00	1050.00	1050.00	1050.00	1050.00	1050.00	1050.00	1050.00	1050.00	1050.00	1050.00	1050.00	12600.00
	2.9	PINA TIPO SELVA (AL PESO)	KILOGRAMO	855.00	855.00	855.00	855.00	855.00	855.00	855.00	855.00	855.00	855.00	855.00	855.00	9810.00
	2.10	PINA INYAYANA (AL PESO)	KILOGRAMO	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	93.00	1116.00
	2.11	PLÁTANO BELLAIDO	UNIDAD	630.00	630.00	630.00	630.00	630.00	630.00	630.00	630.00	630.00	630.00	630.00	630.00	7560.00
	2.12	PLÁTANO BOCÓCHO	UNIDAD	162.00	162.00	162.00	162.00	162.00	162.00	162.00	162.00	162.00	162.00	162.00	162.00	1944.00
	2.13	PLÁTANO DE ISLA	UNIDAD	1050.00	1050.00	1050.00	1050.00	1050.00	1050.00	1050.00	1050.00	1050.00	1050.00	1050.00	1050.00	12600.00
	2.14	PLÁTANO PAULLLO	UNIDAD	312.00	312.00	312.00	312.00	312.00	312.00	312.00	312.00	312.00	312.00	312.00	312.00	3744.00
	2.15	TUNA (AL PESO)	KILOGRAMO	276.00	276.00	276.00	276.00	276.00	276.00	276.00	276.00	276.00	276.00	276.00	276.00	3312.00
	2.16	MAIZ MOPADO	KILOGRAMO	84.00	84.00	84.00	84.00	84.00	84.00	84.00	84.00	84.00	84.00	84.00	84.00	1008.00
	2.17	GUACUYA	KILOGRAMO	84.00	84.00	84.00	84.00	84.00	84.00	84.00	84.00	84.00	84.00	84.00	84.00	1008.00
	2.18	ARANDANO	KILOGRAMO	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	36.00

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

Los pedidos se realizarán mediante Orden de Compra mensual, quincenal y/o semanal, cuyas entregas se efectuarán según cronograma adjunto. Una vez adjudicada la orden de compra y/o cronograma el proveedor deberá atender en un plazo no mayor de DOS (02) días calendario. Las cantidades son referenciales, debido que variarán de acuerdo a la necesidad de la entidad.

Se estima que el plazo de inicio de la ejecución, será a partir del mes de inicio del mes de marzo -2023.



1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 5.00 (cinco con 00/100 soles) en la Unidad de Tesorería del Centro Vacacional Huampani.

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 31638 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF, Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y demás modificatorias.
- Decreto Supremo N° 344-2018, Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y demás modificatorias.
- Decreto Legislativo N° 1439, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Abastecimiento.
- Decreto Legislativo N° 1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Decreto Supremo N° 007-2008-TR, Aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente – Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento del Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente – Reglamento de la Ley MYPE.
- Decreto Legislativo N° 295 – Código Civil.
- Ley N° 27444, Ley de Procedimiento Administrativo en General, y demás modificatorias.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública.
- Directivas, Pronunciamientos y Opiniones del OSCE.
- Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.



CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos³, la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

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

- 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)

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

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

- e) Ficha Técnica de cada producto en la que se acredite fehacientemente el cumplimiento de las especificaciones técnicas requeridas, así como el Certificado de Calidad por cada lote entregado al Centro Vacacional Huampani.
- f) Declaración jurada de plazo de entrega. (Anexo N° 4)⁵
- g) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (Anexo N° 5)
- h) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el Anexo N° 6.

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁶.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (Anexo N°10).

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.

⁵ En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁷ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁸ (Anexo N° 11).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁹.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete¹⁰.

Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

⁷ 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/>

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

⁹ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

¹⁰ 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 Haya¹¹.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Mesa de Partes del Centro Vacacional Huampani, Carretera Central KM 24.5 -Lurigancho – Lima.

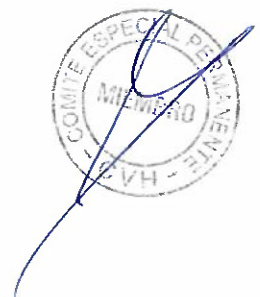
2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PERIODICOS.

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

- Recepción de parte del Almacén Central del Centro Vacacional Huampani.
- Informe del funcionario responsable de la Sub Gerencia de Alimentos y Bebidas emitido de conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes del Centro Vacacional Huampani, sito en Carretera Central KM 24.5 -Lurigancho – Lima.



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

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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

I. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

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

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

2.1 ACTIVIDAD DEL POI VINCULADA CON LA CONTRATACIÓN:

PEI AMPLIADO 2019-2026

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

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

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

3. ANTECEDENTES:

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

Adquisición que permitirá cumplir con el Objetivo Estratégico Institucional Específico OEI-01 "Mejorar los servicios de hotelería, convenciones y esparcimiento que se brindan a la población en general", a través de la siguiente Actividad Operativa: Programación de Alimentación y Servicio de Atención para los Clientes del Centro Vacacional Huampani, por un periodo no mayor a DOCE (12) meses, contados a partir del día siguiente de suscripción del contrato.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

Objetivos Específicos:

- Adquirir productos alimenticios de calidad y en cantidad necesaria Programación de Insumos Preparación de Alimentación y Servicio de Atención para los Clientes del Centro Vacacional Huampani.
- Proveer de alimentación a los comensales del Centro Vacacional Huampani, a fin de obtener una alimentación sana, variada, completa, armónica y adecuada.

5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

5.1 DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE LOS BIENES

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

ÍTEM PAQUETE	SUB ÍTEMS	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
N° 1: VERDURAS Y HORTALIZAS	1.1	AJI AMARILLO FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	1,960.00
	1.2	AJI LIMO (AL PESO)	KILOGRAMO	27.00
	1.3	AJI MIRASOL (AL PESO)	KILOGRAMO	14.00
	1.4	AJI PANCA (AL PESO)	KILOGRAMO	105.00
	1.5	AI BAHACA (POR ATADO)	UNIDAD	735.00
	1.6	ALVERJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)	KILOGRAMO	280.00
	1.7	ALVERJA VERDE SIN VAINA (AL PESO)	KILOGRAMO	840.00
	1.8	APIO (POR ATADO)	UNIDAD	420.00
	1.9	BERENJENA	UNIDAD	315.00
	1.10	BETERRAGA (POR ATADO)	UNIDAD	840.00
	1.11	BROCOLI (AL PESO)	KILOGRAMO	1,295.00
	1.12	CAIGUA TIPO CRIOLLO	UNIDAD	25.00
	1.13	CAMOTE MORADO	KILOGRAMO	1,680.00
	1.14	CEBOLLA BLANCA (AL PESO)	KILOGRAMO	840.00
	1.15	CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	UNIDAD	560.00
	1.16	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILOGRAMO	6,020.00
	1.17	CEDRON (POR ATADO)	UNIDAD	105.00
	1.18	CHAMPIÑON (AL PESO)	KILOGRAMO	210.00
	1.19	CHINCHO (POR ATADO)	UNIDAD	126.00
	1.20	COL CHINA	UNIDAD	101.00
	1.21	CULANTRO (POR ATADO)	UNIDAD	980.00
	1.22	ESPINACA (AL PESO)	KILOGRAMO	840.00
	1.23	FRIJOL CHINO	KILOGRAMO	140.00
	1.24	HABA FRESCA	KILOGRAMO	840.00
	1.25	HIERBA BUENA (POR ATADO)	UNIDAD	420.00
	1.26	HABA PELADA	KILOGRAMO	700.00
	1.27	HUACATAY (POR ATADO)	UNIDAD	420.00
	1.28	KION FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	350.00
	1.29	LECHUGA AMERICANA	UNIDAD	2,520.00
	1.30	LECHUGA DE SEDA	UNIDAD	3,360.00
	1.31	LECHUGA MORADA	UNIDAD	2,940.00
	1.32	LECHUGA ORGÁNICA	UNIDAD	9,240.00
	1.33	LECHUGA ROMANA	UNIDAD	1,540.00
	1.34	NABO (POR ATADO)	UNIDAD	420.00
	1.35	PAPA AMARILLA	KILOGRAMO	5,320.00
	1.36	PAC CHOY (POR ATADO)	UNIDAD	336.00
	1.37	PAPA COCTEL (AL PESO)	KILOGRAMO	350.00
	1.38	PEPINILLO	UNIDAD	2,905.00
	1.39	PEREJIL (POR ATADO)	UNIDAD	420.00
	1.40	PEREJIL CRESPO (POR ATADO)	UNIDAD	14.00
	1.41	PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KILOGRAMO	1,260.00
	1.42	PORO (POR ATADO)	UNIDAD	580.00
	1.43	OLLUCO	KILOGRAMO	875.00
	1.44	ROCOTO AL PESO	KILOGRAMO	245.00
	1.45	ROMERO (POR ATADO)	UNIDAD	210.00
	1.46	RABANITO (POR ATADO)	UNIDAD	175.00



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

N°2: FRUTAS	1.47	TOMATE (AL PESO)	KILOGRAMO	6,020.00
	1.48	TORONJIL (POR ATADO)	UNIDAD	210.00
	1.49	ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAMO	5,640.00
	1.50	ZAPALLO ITALIANO	KILOGRAMO	1,435.00
	1.51	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	KILOGRAMO	84.00
	1.52	MANZANILLA FRESCA (POR ATADO)	UNIDAD	280.00
	1.53	HIERBA LUISA (POR ATADO)	UNIDAD	280.00
	1.54	MENTA (POR ATADO)	UNIDAD	175.00
	1.55	MUNA FRESCA (POR ATADO)	UNIDAD	280.00
	1.56	HINOJO (POR ATADO)	UNIDAD	140.00
	2.1	COCONA (AL PESO)	KILOGRAMO	1,260.00
	2.2	AGUAYMANTO	KILOGRAMO	20.00
	2.3	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KILOGRAMO	1,120.00
	2.4	MANZANA ISRAEL	KILOGRAMO	960.00
	2.5	MEMBRILLO (AL PESO)	KILOGRAMO	1,260.00
	2.6	FRAMBUESA	KILOGRAMO	21.00
	2.7	KIWI (AL PESO)	KILOGRAMO	28.00
	2.8	MANZANA CHILENA	UNIDAD	12,600.00
	2.9	PIÑA TIPO SELVA (AL PESO)	KILOGRAMO	7,980.00
	2.10	PIÑA HAWAIANA (AL PESO)	KILOGRAMO	1,120.00
	2.11	PLÁTANO BELLACO	UNIDAD	7,560.00
	2.12	PLÁTANO BIZCOCHO	UNIDAD	1,800.00
	2.13	PLÁTANO DE ISLA	UNIDAD	12,600.00
	2.14	PLÁTANO PALILLO	UNIDAD	3,850.00
	2.15	TUNA (AL PESO)	KILOGRAMO	3,306.00
	2.16	MAIZ MORADO	KILOGRAMO	735.00
	2.17	MARACUYA	KILOGRAMO	735.00
	2.18	ARANDANO	KILOGRAMO	28.00



SISTEMA DE CONTRATACIÓN: PRECIOS UNITARIOS





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

5.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ÍTEM PAQUETE	SUB ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
N° 1: VERDURAS Y HORTALIZAS	1.1	AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
				Calidad:	De primera, seleccionado
				Longitud promedio:	12 cm. a más
				Características organolépticas:	Fresco, limpio, sano sin magulladura. Sin presencia de plagas.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso.
	1.2	AJÍ LIMO (AL PESO)	KILOGRAMO	Transporte:	En jabas adecuadas de plástico y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
				Presentación:	Por Kilogramo
				Calidad:	De primera, seleccionado
				Longitud promedio:	7 cm. a más
				Características organolépticas:	Fresco, limpio, sano sin magulladura. Sin presencia de plagas.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
	1.3	AJÍ MIRASOL SECO	KILOGRAMOS	Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso.
				Transporte:	En jabas adecuadas de plástico y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
				Envase:	Bolsa de polietileno x 5 Kg.
				Características físicas:	Bolsas, libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros) Humedad: menor a 11% Pureza: 95%
				Características organolépticas:	Olor: característico aromático / Color: Naranja rojizo / Sabor: Dulce con tonos picante característico / Aspecto: entero
				Características microbiológicas:	Coliformes totales <1,000 NMP/g Escherichia coli <3 NMP/g Salmonella sp Ausente / 25 g
				Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 208.038.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI

Adjudicación Simplificada N° 006-2023-CVH-CS-1 - Adquisición de Frutas, Hortalizas y Verduras para el Centro Vacacional Huampani, derivada de la Licitación Pública N° 002-2023-CVH-CS-1



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

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



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

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



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

			Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
--	--	--	-------------	--

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



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

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

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI

Adjudicación Simplificada N° 006-2023-CVH-CS-1 - Adquisición de Frutas, Hortalizas y Verduras para el Centro Vacacional Huampani, derivada de la Licitación Pública N° 002-2023-CVH-CS-1



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

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





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

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



CENTRO VACACIONAL HUAMPANI

Adjudicación Simplificada N° 006-2023-CVH-CS-1 - Adquisición de Frutas, Hortalizas y Verduras para el Centro Vacacional Huampani, derivada de la Licitación Pública N° 002-2023-CVH-CS-1



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

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





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

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





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

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



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

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



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

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

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



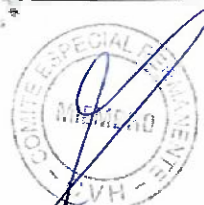
CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

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



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

caN° 1: VERDURAS Y HORTALIZAS				Calidad:	De primera
				Peso promedio:	150-200 gr. Aprox.
				Características organolépticas:	Redondeada en forma de piña, piel de color amarillo claro, ojos profundos, pre lavadas, libre de podredumbres y plagas, sin magulladuras y de consistencia firme, sin brotes ni verdeamiento y sin presencia de humedad externa.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
				Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
	1.36	PAC CHOY (POR ATADO)	UNIDAD	Presentación:	Por Kilogramo
				Calidad:	De primera
				Características organolépticas:	Fresco, limpios, color verde y hojas verdes, sin la presencia de plagas y olores extraños.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
				Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
	1.37	PAPA COCTEL (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
				Calidad:	De primera
				Características organolépticas:	Redondeada de piel lisa, libre de podredumbre y plagas, sin magulladuras y de consistencia firme, sin brotes ni verdeamiento y sin presencia de humedad.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
				Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
	1.38	PEPINILLO	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad
				Calidad:	De primera, seleccionado
				Peso promedio:	600-700 gr. Aprox.
				Características organolépticas:	Cáscara firme, limpia y sana; sin magulladuras ni plagas.





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

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



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

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



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

1.44	ROCOTO AL PESO	KILÓGRAMO		contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Presentación:	Por Kilogramo
			Calidad:	Seleccionado
			Peso promedio:	150-180 gr. Aprox.
			Características organolépticas:	Tamaño uniforme, entero y limpio. Fresco, exento de plagas
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.

1.45	ROMERO (POR ATADO)	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad
			Calidad:	De primera, seleccionado
			Peso:	Atado por 1 Kg aprox.
			Características organolépticas:	Fresco, limpio, sano, exento de plagas. Olor y sabor característico. Fresco, limpio; sabor y olor característico del producto.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
1.46	RABANITO	UNIDAD	Presentación:	Por Kilogramo
			Calidad:	De primera, seleccionado
			Peso promedio:	70 gr. Aprox.
			Características microbiológicas:	Salmonella: Ausencia. Escherichia Coli: <3NMP/g
			Características organolépticas:	Sanas, limpias, sin magulladuras (heridas, cortaduras o nódulos) y de consistencia firme. Exento de plagas y manchas negras bacterianas.



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

			Características sensoriales:	Debe medir alrededor de 2.5 cm de diámetro. De forma redonda y de color rojo y blanco en la punta. Con apariencia y olores no característicos del material sano.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso.
			Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
1.47	TOMATE (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
			Calidad:	De primera, seleccionado
			Peso promedio:	180-180 gr. Aprox.
			Características organolépticas:	Color rojo, sanos, limpios, libre de podredumbres y plagas, sin magulladuras.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso.
			Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
1.48	TORONJIL	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad
			Calidad:	De primera, seleccionado
			Peso promedio:	1 Kg. Aproximado por atado
			Características microbiológicas:	Escherichia coli: <3NMP/g Salmonella (ssp/25g): Ausente. Libre de plagas.
			Características físicas:	Hojas verdes, almendradas o dentadas de 1 a 2 pulgadas, de olor dulce muy característico, sin magulladuras.
			Características organolépticas:	Fresco, limpio; sabor y olor característico del producto.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso.
			Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
1.49	ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
			Calidad:	De primera, seleccionado
			Peso promedio:	250-350 gr. Aprox.
			Características organolépticas:	Sanas, limpias, sin magulladuras y de consistencia firme. Exento de plagas.



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Presentación:	Por Kilogramo
1.50	ZAPALLO ITALIANO	KILOGRAMO	Calidad:	Primera Seleccionada.
			Peso promedio:	200-250 gr. Aprox.
			Características organolépticas:	Sanos, limpios, sin magulladuras. Exento de plagas.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Presentación:	Por Kilogramo
			Calidad:	Primera Seleccionada.
1.51	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	KILOGRAMO	Peso promedio:	1.5 Kg a 02 Kg. Aprox.
			Características organolépticas:	Sanos, limpios, sin magulladuras. Exento de plagas.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Presentación:	Por Kilogramo
			Calidad:	Primera Seleccionada.
			Peso promedio:	1 Kg. Aprox.
1.52	MANZANILLA FRESCA (FOR ATADO)	UNIDAD	Características microbiológicas:	Escherichia coli: menor 3NMP/g Salmonella ssp/25g : Ausencia. Libre de plagas.
			Características organolépticas:	Fresco, limpio; sabor y olor característico del producto.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

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



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

1.56	HINOJO	UNIDAD		cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Presentación:	Por Unidad
			Calidad:	De primera, seleccionado
			Peso promedio:	1 Kg. Aproximado por atado
			Características microbiológicas:	Escherichia coli: <3NMP/g Salmonella (ssp/25g): Ausente. Libre de plagas.
			Características físicas:	Hierba verde, hojas de 30 cm de largo, muy oloroso como el anís y muy característico, sin magulladuras.
			Características organolépticas:	Fresco, limpio; sabor y olor característico del producto.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso.
			Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

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



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

	2.4	MANZANA ISRAEL	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
				Calidad:	De primera, seleccionado.
				Peso Promedio:	145 - 150 g.
				Características organolépticas:	Entera fresca, sana y limpia, pulpa blanquecina y dulce, exenta de magulladuras y plagas.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
	2.5	MEMBRILLO (AL PESO)	KILOGRAMO	Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
				Presentación:	Por Kilogramo
				Calidad:	De primera, seleccionado.
				Peso Promedio:	180 - 220 g.
	2.6	FRAMBUESA	KILOGRAMO	Características organolépticas:	Producto fresco de color amarillo, textura compacta con pelusa, sin presencia de magulladuras ni plagas.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
				Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
	2.7	KIWI (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
				Calidad:	De primera, seleccionado.
				Envasado:	200 g. en Envases de plástico pet duro
				Características organolépticas:	Producto fresco, color uniforme, color rojo, apariencia turgente, ausencia de defectos como daño mecánico y pudriciones. Exento de plagas
	2.6	FRAMBUESA	KILOGRAMO	Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
				Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
	2.7	KIWI (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
				Calidad:	De primera, seleccionada.



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

			Peso promedio:	140 – 160 gramos aprox.
			Características organolépticas:	Producto fresco de piel fina y peluda, con pulpa color verde y núcleo blanquecino, sabor agrdúce, grado de madurez que le permita ser manipulado y transportado, exento de picaduras de insectos o partículas extrañas.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
2.8	MANZANA CHILENA	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad
			Calidad:	De primera, seleccionado.
			Peso promedio:	190 - 200 gramos
			Características organolépticas:	Entera fresca, sana y limpia de color rojo intenso, pulpa blanquecina y dulce, de cáscara lisa exento de magulladuras y plagas.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
2.9	PIÑA TIPO SELVA (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogram
			Calidad:	De primera, seleccionado
			Peso promedio:	2.00 - 2.5 Kg aprox. Variedad "selva"
			Características organolépticas:	Sanas, limpias, libres de podredumbre y plagas, sin magulladuras y de consistencia firme, aspecto fresco incluidas las coronas, que deberán estar libres de hojas muertas y secas, libres de manchas oscuras internas.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

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



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

				Peso promedio:	80-120 gramos por unidad.
				Características organolépticas:	Cáscara limpia y sana, sin magulladuras.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
				Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.

N° 2: FRUTAS	2.13	PLATANO ISLA	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad
				Calidad:	De primera, seleccionado
				Peso promedio:	180 -200 gramos por unidad
				Características organolépticas:	Cáscara limpia y sana, sin magulladuras.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
	2.14	PLATANO PALILLO	UNIDAD	Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
				Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
				Presentación:	Por Unidad
				Calidad:	De primera, seleccionado
				Peso promedio:	200-250 gramos por unidad.
				Características organolépticas:	Cáscara limpia y sana, sin magulladuras.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
				Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.



CENTRO VACACIONAL HUAMPANI

A Adjudicación Simplificada N° 006-2023-CVH-CS-1 - Adquisición de Frutas, Hortalizas y Verduras para el Centro Vacacional Huampani, derivada de la Licitación Pública N° 002-2023-CVH-CS-1



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

N° 2: FRUTAS	2.15	TUNA (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Unidad
				Peso promedio:	120-140 gramos
				Calidad:	De primera, seleccionado
				Características organolépticas:	Producto fresco, de color verde a rojo, sabor dulce, grado de madurez que le permita ser manipulado y transportado, exento de picadura de insectos o partículas extrañas.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
	2.16	MAIZ MORADO	KILOGRAMO	Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
				Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
				Descripción	Variedad de maíz con un alto contenido de Antocianinas, exento de impurezas, mohos y semillas de malas hierbas
				Presentación:	Por Kilogramo, Sanas, limpias, libres de podredumbre y plagas, sin magulladuras y de consistencia firme, aspecto fresco, libres de manchas oscuras internas
				Calidad:	Categoría extra.
	2.17	MARACUYA (AL PESO)	KILOGRAMO	Tamaño:	15 a 20 cm aprox.
				Características organolépticas:	Olor Característico Color Morado (corona y granos) Largo 15 y 25 cm Panca Color verde morado
				Documentación:	Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario otorgado por el SENASA, el que debe indicar Sandía, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
	2.18	MARACUYA (AL PESO)	KILOGRAMO	Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
				Presentación:	Por Kilogramo, Sanas, limpias, libres de podredumbre y plagas, sin magulladuras y de consistencia firme, aspecto fresco, libres de manchas oscuras internas.
				Calidad:	Extra, seleccionado
	2.19	MARACUYA (AL PESO)	KILOGRAMO	Peso promedio:	0.150 – 0.200 Kg aprox.
				Características organolépticas:	Es una baya globosa u ovoide de color entre rojo intenso a amarillo cuando está maduro, las semillas con arilo carnoso muy aromáticas, miden de 6 a 7 cm de diámetro y entre 6 y 12 cm de longitud. El fruto consta de 3 partes. Exocarpio: Es la cáscara o corteza del fruto, es liso y está



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

					recubierto de cera natural que le da brillo. El color varía desde el verde, al amarillo cuando está maduro. Mesocarpio: Es la parte blanda porosa y blanca, formada principalmente por pectina, tiene grosor aproximadamente de 6mm que, al contacto con el agua, se reblandece con facilidad. Endocarpio: Es la envoltura (saco o arilo) que cubre las semillas de color pardo oscuro. Contiene el jugo de color amarillo opaco, bastante ácido, muy aromático y de sabor agradable.
				Documentación:	Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario otorgado por el SENASA, el que debe indicar Maracuyá, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso.
				Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
2.18	ARANDANOS	KILOGRAMOS		Descripción	Arándano azul, fresco
				Presentación:	Por 500 Gr, en caja plástica con rotulación respectiva de las características del producto.
				Tamaño:	Producto nacional de 16 a 25 mm.
				Calidad:	Color intenso (azul-violeta o negro azulado), dulces y aromático, secos y firme al tacto. Limpias y libres de partículas extrañas al producto, sin magulladuras y de consistencia firme, aspecto fresco.
				Características organolépticas:	100% arándano exentos de aromatizantes preservantes y colorantes artificiales. Producto obtenido a partir de fruta fresca, limpia y sana. Color azul-violeta o negro azulado propio del producto. Olor y Sabor característico de un producto fresco y ausente de olores y sabores extraños. Presencia de material ajeno a la naturaleza del producto (vidrio, madera, plástico, etc.)
				Características Microbiológicas:	Coliformes: < 500 UFC/ gr E. Coli: Ausencia Salmonella/25gr: Ausencia Staphylococcus Aureus: Ausencia Listeria SPP: Ausencia Hongos y Levaduras: < 100.000 UFC/ gr
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N° 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso.
				Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.

Nota: El proveedor deberá adjuntar la ficha técnica de cada producto, en la que acredite fehacientemente el cumplimiento de las especificaciones técnicas requeridas, así como el certificado de calidad por cada lote entregado al Centro Vacacional Huampani.

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI

A Adjudicación Simplificada N° 006-2023-CVH-CS-1 - Adquisición de Frutas, Hortalizas y Verduras para el Centro Vacacional Huampani, derivada de la Licitación Pública N° 002-2023-CVH-CS-1

CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

CRONOGRAMA DE ENTREGA DE VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS PARA PROGRAMACIÓN DE INSUMOS
PREPARACIÓN DE ALIMENTACIÓN Y SERVICIO DE ATENCIÓN PARA LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI-2023

ITEM	SUBITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	1ERA ENTREGA	2DA ENTREGA	3ERA ENTREGA	4TA ENTREGA	5TA ENTREGA	6TA ENTREGA	7MA ENTREGA	8VA ENTREGA	9NA ENTREGA	10MA ENTREGA	11VA ENTREGA	12VA ENTREGA	CANTIDAD TOTAL
N° 2 VERDURAS Y HORTALIZA S	1.1	AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	163.00	163.00	163.00	163.00	163.00	163.00	163.00	163.00	163.00	163.00	163.00	163.00	1960.00
	1.2	AJÍ LIMÓN FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	27.00
	1.3	AJÍ LIMÓN FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	14.00
	1.4	AJÍ LIMÓN FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	105.00
	1.5	ALBAMACA (POR ATADO)	UNIDAD	64.00	64.00	64.00	64.00	64.00	64.00	64.00	64.00	64.00	64.00	64.00	64.00	728.00
	1.6	ALVERNA CHINA JOLANTAO (AL PESO)	KILOGRAMO	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	230.00
	1.7	ALVERNA VERDE SIN VAINA (AL PESO)	KILOGRAMO	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	840.00
	1.8	APIO (POR ATADO)	UNIDAD	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	420.00
	1.9	BERENJENA	UNIDAD	29.00	29.00	29.00	29.00	29.00	29.00	29.00	29.00	29.00	29.00	29.00	29.00	315.00
	1.10	BETERRABA (POR ATADO)	UNIDAD	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	840.00
	1.11	BROCOLI (AL PESO)	KILOGRAMO	107.00	107.00	107.00	107.00	107.00	107.00	107.00	107.00	107.00	107.00	107.00	107.00	1284.00
	1.12	CAJALITO TIPO CROLOLO	UNIDAD	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	25.00
	1.13	CANOTE MORAZO	KILOGRAMO	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	1680.00
	1.14	CEBOLLA BLANCA (AL PESO)	KILOGRAMO	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	840.00
	1.15	CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	UNIDAD	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00	516.00
	1.16	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILOGRAMO	493.00	493.00	493.00	493.00	493.00	493.00	493.00	493.00	493.00	493.00	493.00	493.00	5916.00
	1.17	CEFRON (POR ATADO)	UNIDAD	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	9.00	105.00
	1.18	CHAMPINON (AL PESO)	KILOGRAMO	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	144.00
	1.19	CHINCHO (POR ATADO)	UNIDAD	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	60.00
	1.20	COL CHINA	UNIDAD	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	13.00	156.00
	1.21	COLANTRO (POR ATADO)	UNIDAD	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	840.00
	1.22	ESPINACA (AL PESO)	KILOGRAMO	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	840.00
	1.23	FILLOL CHINO	KILOGRAMO	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	96.00
	1.24	HABA FRESCA	KILOGRAMO	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	70.00	840.00
	1.25	HERBIA BUENA (POR ATADO)	UNIDAD	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	420.00
	1.26	HABA PELADA	KILOGRAMO	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	720.00
	1.27	HUACATAY (POR ATADO)	UNIDAD	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	420.00
	1.28	IRON FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	31.00	31.00	31.00	31.00	31.00	31.00	31.00	31.00	31.00	31.00	31.00	31.00	372.00

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI

Adjudicación Simplificada N° 006-2023-CVH-CS-1 - Adquisición de Frutas, Hortalizas y Verduras para el Centro Vacacional Huampani, derivada de la Licitación Pública N° 002-2023-CVH-CS-1

CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

ITEM	SUBITEMS	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	1ERA ENTREGA	2DA ENTREGA	3ERA ENTREGA	4TA ENTREGA	5TA ENTREGA	6TA ENTREGA	7MA ENTREGA	8VA ENTREGA	9VA ENTREGA	10MA ENTREGA	11VA ENTREGA	12VA ENTREGA	CANTIDAD TOTAL
1.29		LECHUGA AMERICANA	UNIDAD	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	210.00	2520.00
1.30		LECHUGA DE SEDA	UNIDAD	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	2400.00
1.31		LECHUGA MORADA	UNIDAD	245.00	245.00	245.00	245.00	245.00	245.00	245.00	245.00	245.00	245.00	245.00	245.00	2940.00
1.32		LECHUGA ORGANICA	UNIDAD	770.00	770.00	770.00	770.00	770.00	770.00	770.00	770.00	770.00	770.00	770.00	770.00	9240.00
1.33		LECHUGA ROMANA	UNIDAD	128.00	128.00	128.00	128.00	128.00	128.00	128.00	128.00	128.00	128.00	128.00	128.00	1536.00
1.34		NAIJO (POR ATADO)	UNIDAD	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	420.00
1.35		PAPA AMARILLA	KILOGRAMO	442.00	442.00	442.00	442.00	442.00	442.00	442.00	442.00	442.00	442.00	442.00	442.00	5304.00
1.36		PAC CHOY (POR ATADO)	UNIDAD	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	28.00	336.00
1.37		PAPA COCTEL (AL PESO)	KILOGRAMO	31.00	31.00	31.00	31.00	31.00	31.00	31.00	31.00	31.00	31.00	31.00	31.00	372.00
1.38		PERINELLO	UNIDAD	242.00	242.00	242.00	242.00	242.00	242.00	242.00	242.00	242.00	242.00	242.00	242.00	2904.00
1.39		PEREJIL (POR ATADO)	UNIDAD	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	420.00
1.40		PEREJIL GRESPO (POR ATADO)	UNIDAD	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	36.00
1.41		PIMENTO MORRÓN (AL PESO)	KILOGRAMO	105.00	105.00	105.00	105.00	105.00	105.00	105.00	105.00	105.00	105.00	105.00	105.00	1260.00
1.42		PORO (POR ATADO)	UNIDAD	52.00	52.00	52.00	52.00	52.00	52.00	52.00	52.00	52.00	52.00	52.00	52.00	624.00
1.43		QIL LUCO	KILOGRAMO	72.00	72.00	72.00	72.00	72.00	72.00	72.00	72.00	72.00	72.00	72.00	72.00	864.00
1.44		ROQUITO AL PESO	KILOGRAMO	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	300.00
1.45		ROMERO (POR ATADO)	UNIDAD	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	144.00
1.46		SABANITO (POR ATADO)	UNIDAD	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	120.00
1.47		TOMATE (AL PESO)	KILOGRAMO	468.00	468.00	468.00	468.00	468.00	468.00	468.00	468.00	468.00	468.00	468.00	468.00	5616.00
1.48		TORONIL (POR ATADO)	UNIDAD	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	144.00
1.49		ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAMO	470.00	470.00	470.00	470.00	470.00	470.00	470.00	470.00	470.00	470.00	470.00	470.00	5640.00
1.50		ZAPALLO ITALIANO	KILOGRAMO	115.00	115.00	115.00	115.00	115.00	115.00	115.00	115.00	115.00	115.00	115.00	115.00	1380.00
1.51		ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	KILOGRAMO	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	7.00	84.00
1.52		ZANAHILLA FRESCA (POR ATADO)	UNIDAD	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	324.00
1.53		BERBA LUISA (POR ATADO)	UNIDAD	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	324.00
1.54		MENTA (POR ATADO)	UNIDAD	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	120.00
1.55		MEJUA FRESCA (POR ATADO)	UNIDAD	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	27.00	324.00
1.56		PIRULO (POR ATADO)	UNIDAD	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	60.00

N° 21
VERDURAS
Y
HORTALIZAS



CENTRO VACACIONAL HUAMPANI

A Adjudicación Simplificada N° 006-2023-CVH-CS-1 - Adquisición de Frutas, Hortalizas y Verduras para el Centro Vacacional Huampani, derivada de la Licitación Pública N° 002-2023-CVH-CS-1



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI -- Subgerencia de Alimentos y Bebidas

ITEM	SUB ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	7ERA ENTREGA	8VA ENTREGA	9TA ENTREGA	10TA ENTREGA	11VA ENTREGA	12VA ENTREGA	CANTIDAD TOTAL
N°21 FRUTAS	2.1	COCONA (AL PESO)	KILOGRAMO	105.00	105.00	105.00	105.00	105.00	105.00	1050.00
	2.2	AGUAYMANTO	KILOGRAMO	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	10.00
	2.3	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KILOGRAMO	87.00	87.00	87.00	87.00	87.00	87.00	870.00
	2.4	MANZANA ISRAEL	KILOGRAMO	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	800.00
	2.5	MEMBRILLO (AL PESO)	KILOGRAMO	105.00	105.00	105.00	105.00	105.00	105.00	1050.00
	2.6	FRAMBUESA	KILOGRAMO	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00	10.00
	2.7	KIWI (AL PESO)	KILOGRAMO	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	40.00
	2.8	MANZANA CHILENA	UNIDAD	1050.00	1050.00	1050.00	1050.00	1050.00	1050.00	10500.00
	2.9	PAPA TIPO SELVA (AL PESO)	KILOGRAMO	650.00	650.00	650.00	650.00	650.00	650.00	6500.00
	2.10	PAPA HAWAIANA (AL PESO)	KILOGRAMO	97.00	97.00	97.00	97.00	97.00	97.00	970.00
	2.11	PLÁTANO BELLAZO	UNIDAD	650.00	650.00	650.00	650.00	650.00	650.00	6500.00
	2.12	PLÁTANO BUCOCHO	UNIDAD	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	1500.00
	2.13	PLÁTANO DE ISLA	UNIDAD	1050.00	1050.00	1050.00	1050.00	1050.00	1050.00	10500.00
	2.14	PLÁTANO PALILLO	UNIDAD	321.00	321.00	321.00	321.00	321.00	321.00	3210.00
	2.15	TUNA (AL PESO)	KILOGRAMO	276.00	276.00	276.00	276.00	276.00	276.00	2760.00
	2.16	MALZ MORADO	KILOGRAMO	81.00	81.00	81.00	81.00	81.00	81.00	810.00
	2.17	MARACUYA	KILOGRAMO	81.00	81.00	81.00	81.00	81.00	81.00	810.00
	2.18	ARANDANO	KILOGRAMO	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	30.00

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

Los pedidos se realizarán mediante Orden de Compra mensual, quincenal y/o semanal, cuyas entregas se efectuarán según cronograma adjunto. Una vez notificada la orden de compra y/o cronograma el proveedor deberá atender en un plazo no mayor de DOS (02) días calendario. Las cantidades son referenciales, debido que variarán de acuerdo a la necesidad de la entidad.

Se estima que el plazo de inicio de la ejecución, será a partir del mes de inicio del mes de marzo -2023.





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

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

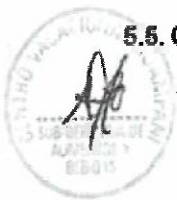
- ✓ Codex Alimentarius.
- ✓ Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- ✓ Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- ✓ Decreto Supremo N° 034 – 2008 – AG que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- ✓ Decreto Supremo N° 007 – 1998 – SA que aprueba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

5.4. IMPACTO AMBIENTAL

No aplica.

5.5. CONDICIONES DE OPERACIÓN

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





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

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

5.6. EMBALAJE, ROTULACIÓN O ETIQUETADO

Detallado en el numeral 5.2 Características Técnicas.

5.7. SISTEMA DE CONTRATACION
PRECIOS UNITARIOS

5.8. TRANSPORTE

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

En el caso de productos perecederos que necesiten mantenerse en refrigeración serán transportados en vehículos frigoríficos en perfectas condiciones e higiene cuidado la calidad del producto alimenticio.



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

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

5.9. SEGUROS

No aplica.

5.10. GARANTÍA COMERCIAL

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

5.11. DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS

No aplica.

5.12. PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL

5.12.1. MANTENIMIENTO PREVENTIVO

No aplica.

5.12.2. SOPORTE TÉCNICO

No aplica.

5.13. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

5.13.1. LUGAR

La recepción se efectuará en el Almacén Central del Centro Vacacional Huampani, sito en la Carretera Central Km 24.5 (alt. Mdo. Chacacayo) Distrito de Lurigancho, Departamento de Lima, de lunes a viernes de 09:00 a 15:00 horas y sábado de 9:00 a 12:00 horas, según Orden de Compra.

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

5.13.2. PLAZO

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

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

6. REQUISITOS Y RECURSOS DEL PROVEEDOR





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

6.1. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

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

6.2. RECURSOS A SER PROVISTOS PARA EL PROVEEDOR

El personal que transportará y entregará el bien:

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

7. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

7.1. OTRAS OBLIGACIONES

7.1.1. OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

No aplica.

7.1.2. OTRAS OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

No aplica.

7.2. ADELANTOS

No aplica.

7.3. SUBCONTRATACIÓN

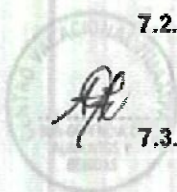
No aplica.

7.4. CONFIDENCIALIDAD

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

7.5. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

7.6. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

7.6.1. ÁREA QUE RECEPCIONARÁ Y BRINDARÁ LA CONFORMIDAD

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

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

7.6.2. PRUEBAS O ENSAYOS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

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

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

No aplica.

7.7. FORMA DE PAGO

El pago se realizará luego de la conformidad correspondiente de la entrega del bien, de acuerdo al art. 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones.

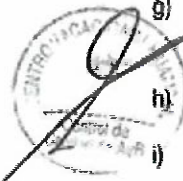
7.8. FÓRMULA DE REAJUSTE

No aplica.

7.9. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

Se aplicará otras penalidades distintas a las detalladas en el Art. N° 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones, los mismos que se detalla a continuación:

- a) No cumplir con reemplazar el lote, que como resultado de la garantía comercial (ver consideraciones del numeral 5.2.10), en el plazo máximo de dos (02) días calendarios siguientes a la comunicación de la entidad será 10% de una UIT, por cada ocurrencia.
- b) Presentación incorrecta del personal operario a la hora de entregar los bienes (falta de higiene personal, uniforme incompleto, deteriorado y/o sucio). El monto por esta infracción será del 5% de una UIT por cada ocurrencia.
- c) Los envases y/o el vehículo de transporte no se encuentren en óptimas condiciones de conservación e higiene. El monto por esta infracción será 5% de una UIT por cada ocurrencia.
- d) No transportar los productos perecederos en vehículos frigoríficos cerrados. El monto por esta infracción será del 5% de una UIT por cada ocurrencia.
- e) No cumplir con el rango de temperatura descrito en el TDR numeral 5.2. El monto por esta infracción será del 5% de una UIT por cada ITEM.
- f) No contar con carnet de sanidad vigente. El monto por esta infracción será del 5% de una UIT por cada trabajador.
- g) El personal que transporta y entrega el bien no cuenta con carnet de sanidad o éste no se encuentra vigente y disponible a la vista del personal del área de control de calidad de la Entidad. El monto por esta infracción será del 5% de una UIT por ocurrencia.
- h) Incumplimiento de las especificaciones técnicas descritas en el presente documento, el cual representará un 5% de una UIT por cada ocurrencia.
- i) El personal que transporta y entrega el bien no cuenta con capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación y/o Almacenamiento, con una antigüedad no mayor a 1 año; el monto por esta infracción será del 5% de una UIT por cada persona.
- j) En caso de incumplimiento de alguno de los alcances, constituye en precedente para la resolución del contrato.





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

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

PENALIDAD MUY GRAVE	APLICACIÓN
Agredir verbalmente al supervisor, coordinadores en general, jefe y miembro del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo	0.5 % de una UIT por ocurrencia.
Obstaculizar o impedir la labor del área de Seguridad y Salud en el Trabajo, así como la del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo	0.5 % de una UIT por ocurrencia.
Que algún trabajador desarrolle sus labores en estado de haber consumido drogas, licor y/o cualquier otro estupefaciente	0.5 % de una UIT por día ocurrencia.
Cualquier acto de imprudencia o negligencia que cause la muerte o lesión a un trabajador de la empresa contratante o terceros.	0.5 % de una UIT por ocurrencia.
Falsificar documentación o adulterar documentos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud En el trabajo estipulados en el TDR.	0.5 % de una UIT por documento.
No tener y/o contar oportunamente con sus Equipos de Protección Personal adecuado y/o bioseguridad, o que estos estén defectuosos.	0.5 % de una UIT por equipo de Protección personal defectuoso.
PENALIDAD GRAVE	
No reportar oportunamente los accidentes e incidentes, incidentes peligrosos de trabajo	0.2 % de una UIT por ocurrencia.
Reanudar los trabajos sin haber subsanado previamente las causas que motivaron dicha paralización	0.2 % de una UIT por ocurrencia.
PENALIDAD LEVE	
La falta de orden y limpieza del ambiente de trabajo	0.1 % de una UIT por ocurrencia.
Emplear herramientas inadecuadas, utilizar materiales, equipos y herramientas de manera incorrecta	0.1 % de una UIT por herramienta incorrecta o inadecuada.

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

7.10. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El CONTRATISTA será responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes, por un plazo no menor a 01 año contado a partir de la conformidad otorgada por parte de la Entidad, conforme a lo indicado en el Artículo 40° de la Ley N°30225-Ley de Contrataciones del Estado.





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

II. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

De acuerdo con el artículo 29 del Reglamento, los requisitos de calificación son los siguientes:

2.1. HABILITACIÓN

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

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

2.2. CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL

No aplica.

2.3 EXPERIENCIA DEL POSTOR

Aspecto	Detalle de la Experiencia del Postor
Rubro(s) de experiencia del postor	<p>Requisitos:</p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 492,422.00 (CUATROCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS VEINTIDOS CON 00/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria ítem paquete 1. El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 206,220.00 (DOSCIENTOS SEIS MIL DOSCIENTOS VEINTE CON 00/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria ítem paquete 2, por la venta de bienes durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 123,105.36 (CIENTO VEINTITRES MIL CIENTO CINCO CON 36/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la</p>



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

convocatoria ítem paquete 1. El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 51,554.93 (CINCUENTA Y UN MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y CUATRO CON 93/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria ítem paquete 2, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares:

ÍTEM PAQUETE 1: verduras, hortaliza fresca en general

ÍTEM PAQUETE 2: frutas frescas en general

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con 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 pago¹, 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

¹ 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 fehacencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"

(...)

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





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

	<p>consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar anualmente el Anexo N° 9.</p> <p>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.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>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".</p>
--	--

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.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
CENTRO VACACIONAL HUAMPANI
Arnaldo Moisés Flores Cabezas
SUB-GERENTE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (M)



Importante

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN**Importante para la Entidad**

*Los requisitos de calificación que la Entidad **debe** adoptar son los siguientes:*

A. CAPACIDAD LEGAL**HABILITACIÓN**Requisitos:

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

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.

Acreditación:

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

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
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 492,422.00 (Cuatrocientos noventa y dos mil cuatrocientos veintidos con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria ÍTEM PAQUETE 1. El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 206,220.00 (Doscientos seis mil doscientos veinte con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria ÍTEM PAQUETE 2, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 123,105.36 (CIENTO VEINTITRES MIL CIENTO CINCO CON 36/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria ÍTEM PAQUETE 1. El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 51,554.93 (CINCUENTA Y UN MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y CUATRO CON 93/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria ÍTEM PAQUETE 2, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes :</p> <p>ÍTEM PAQUETE 1: verduras, hortaliza fresca en general</p> <p>ÍTEM PAQUETE 2: frutas frescas en general</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>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 pago¹², correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p>

¹² 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".

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

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

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

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

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

Importante

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

Importante

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



CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

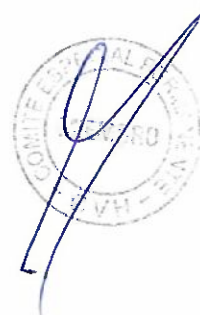
La evaluación se realiza sobre la base de cien (100) puntos.

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

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

Importante

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



CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹³

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

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

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

¹³ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no 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 UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁴

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

¹⁴ 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).

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

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

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

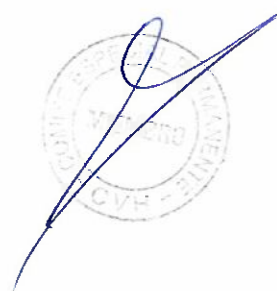
De acuerdo con las bases integradas, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁵.



¹⁵ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2023-CVH-CS-1 - ADQUISICIÓN DE FRUTAS, HORTALIZAS Y VERDURAS PARA EL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI, DERIVADA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-CVH-CS-1**

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁶	Sí	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra¹⁷

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹⁷ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

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

Importante

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

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2023-CVH-CS-1 - ADQUISICIÓN DE FRUTAS, HORTALIZAS Y VERDURAS PARA EL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI, DERIVADA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-CVH-CS-1

Presente.-

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

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁸	Sí	No	
Correo electrónico :			

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

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

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

¹⁹ Ibidem.

²⁰ Ibidem.



Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



²¹ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2023-CVH-CS-1 - ADQUISICIÓN DE FRUTAS, HORTALIZAS Y VERDURAS PARA EL CENTRO VACACIONAL HUAMPANÍ, DERIVADA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-CVH-CS-1

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2023-CVH-CS-1 - ADQUISICIÓN DE FRUTAS, HORTALIZAS Y VERDURAS PARA EL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI, DERIVADA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-CVH-CS-1

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

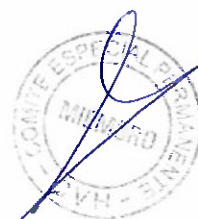
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2023-CVH-CS-1 - ADQUISICIÓN DE FRUTAS, HORTALIZAS Y VERDURAS PARA EL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI, DERIVADA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-CVH-CS-1

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2023-CVH-CS-1 - ADQUISICIÓN DE FRUTAS, HORTALIZAS Y VERDURAS PARA EL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI, DERIVADA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-CVH-CS-1

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁴

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

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

²⁴ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[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.



ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2023-CVH-CS-1 - ADQUISICIÓN DE FRUTAS, HORTALIZAS Y VERDURAS PARA EL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI, DERIVADA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-CVH-CS-1**Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

Importante para la Entidad

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

Incluir o eliminar, según corresponda



ANEXO N° 7

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2023-CVH-CS-1 - ADQUISICIÓN DE FRUTAS, HORTALIZAS Y VERDURAS PARA EL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI, DERIVADA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-CVH-CS-1

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁵ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²⁶

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²⁵ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²⁶ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
 ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2023-CVH-CS-1 - ADQUISICIÓN DE FRUTAS, HORTALIZAS Y VERDURAS PARA EL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI, DERIVADA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-CVH-CS-1
 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 ²⁷	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁸	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁹ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁰	TIPO DE CAMBIO VENTA ³¹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³²
1										
2										
3										

²⁷ 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.

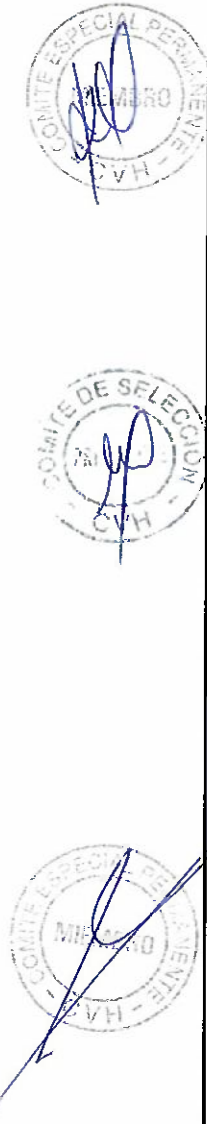
²⁸ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

²⁹ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

³⁰ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³¹ 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.

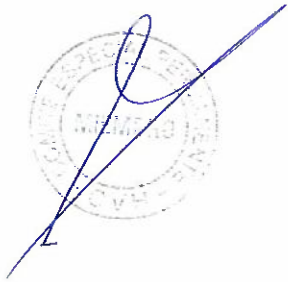
³² Consignar en la moneda establecida en las bases.



N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁷	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁸	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁹ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁰	TIPO DE CAMBIO VENTA ³¹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³²
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 9

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2023-CVH-CS-1 - ADQUISICIÓN DE FRUTAS, HORTALIZAS Y VERDURAS PARA EL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI, DERIVADA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-CVH-CS-1

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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



ANEXO N° 10

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2023-CVH-CS-1 - ADQUISICIÓN DE FRUTAS, HORTALIZAS Y VERDURAS PARA EL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI, DERIVADA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-CVH-CS-1

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 006-2023-CVH-CS-1 - ADQUISICIÓN DE FRUTAS, HORTALIZAS Y VERDURAS PARA EL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI, DERIVADA DE LA LICITACIÓN PÚBLICA N° 002-2023-CVH-CS-1

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

