

BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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



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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2025-HAS-CS

PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE BIENES

ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE VÍVERES FRESCOS PARA EL CONSUMO DEL
PERSONAL DE GUARDIAS Y PACIENTES DEL HOSPITAL DE APOYO II-2 SULLANA

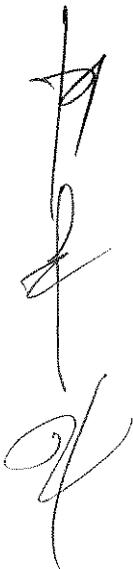
DEBER DE COLABORACIÓN

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)

[Handwritten signatures]

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹). 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.

¹ 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

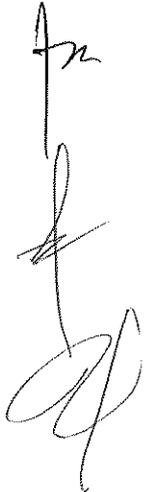
Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

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.

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

Advertencia

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

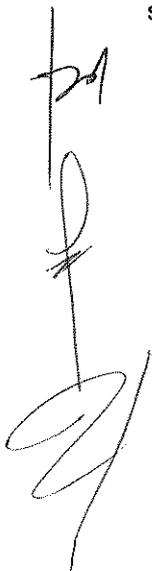
En el caso que se haya suscrito contrato con un consorcio, el pago se realizará de acuerdo a lo que se indique en el contrato de consorcio.

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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



SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

**CAPÍTULO I
GENERALIDADES**

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : HOSPITAL DE APOYO II-2 SULLANA
RUC N° : 20356828055
Domicilio legal : AV. SANTA ROSA SULLANA – SULLANA - PIURA
Teléfono: : 073-490218
Correo electrónico: : procesos25has@hotmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de **ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE VÍVERES FRESCOS PARA EL CONSUMO DEL PERSONAL DE GUARDIAS Y PACIENTES DEL HOSPITAL DE APOYO II-2 SULLANA.**

**CONSOLIDACION Y PRIORIZACION DE LA ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE VÍVERES FRESCOS
PARA EL CONSUMO DEL PERSONAL DE GUARDIAS Y PACIENTES DEL HOSPITAL DE APOYO II-2
SULLANA**

Fuente: NOTA INFORMATIVA N° 410-2024-HAS-43002016201- CUADRO COMPARATIVO N° 103-2024-HAS-II-SULLANA - CUADRO COMPARATIVO N° 106-2024-HAS-II-SULLANA

ITEM N°	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
1	AJI ESCABECHE (AL PASO)	KG	234.00
2	AJO ENTERO CATI- PELADO	KG	144.00
3	ALBAHACA (POR ATO)	UN.	33.00
4	APIO (POR ATADO)	AT.	117.00
5	BERENJENA	KG	117.00
6	BETERRAGA	KG	138.00
7	BROCOLI	KG	546.00
8	CAIGUA	UN.	1,560.00
9	CAMOTE MORADO	KG	975.00
10	CEBOLLA CHINA	AT.	48.00
11	CEBOLLA ROJA	KG	1,755.00
12	COLANTAO - ARVERJA CHINA	KG	63.00
13	CULANTRO	AT.	99.00
14	ESPINACA	AT.	81.00
15	FREJOL CHINO	AT.	48.00
16	HIERBA BUENA	AT.	24.00
17	HIERBA LUISA	AT.	195.00
18	HUACATAY	AT.	21.00
19	KION	KG	24.00
20	LECHUGA AMERICANA	AT.	312.00
21	LECHUGA CRESPA	AT.	312.00
22	MANZANA CHILENA	KG	975.00

23	MANZANA VERDE	KG	117.00
24	MANZANILLA FRESCA	AT.	195.00
25	MENBRILLO (AL PESO)	KG	216.00
26	MENTA (POR ATADO)	ATO	234.00
27	OLLUCO	KG	177.00
28	PAC CHOY X ATADO	UN.	48.00
29	PAPA AMARILLA	KG	975.00
30	PAPA BLANCA TOMASA	KG	2,340.00
31	PAPA YUNGAY CALIDAD EXTRA	KG	3,000.00
32	PEREJIL	ATO	18.00
33	PIMIENTO MORRON	UN.	1,950.00
34	PIÑA	UN.	780.00
35	PLATANO ISLA	UN.	5,265.00
36	PLATANO MADURO	UN.	1,170.00
37	PLATANO VERDE (ARTON)	UN.	1,560.00
38	PORO	ATO	255.00
39	QUESO FRESCO SIN SAL	KG	312.00
40	ROCOTO	KG	78.00
41	TAMARINDO PELADO	KG	156.00
42	TOMATE	KG	1,170.00
43	ZANAHORIA	KG	1,365.00
44	ZAPALLO LOCHE	KG	78.00
45	ZAPALLO ITALIANO	KG	117.00

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **FORMATO N° 02** el 06 de febrero de 2025.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS (RO)

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 CORRESPONDE

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 **TRES (03) MESES**, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

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/. 6.00 (SEIS CON 00/100 SOLES)** en **FORMA PRESENCIAL EN CAJA DE LA ENTIDAD Y RECABADAS EN LA OFICINA DE LA UNIDAD DE LOGISTICA, AMBOS AMBIENTES UBICADOS EN LAS INSTALACIONES DEL HOSPITAL DE APOYO II-2 SULLANA, SITO EN AV. SANTA ROSA S/N, SULLANA.**

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado.
- Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 350-2015-EF.
- Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025.
- Directiva N° 004-2019-OSCE/CD, "Disposiciones sobre el contenido del Resumen Ejecutivo de las actuaciones preparatorias".
- Ley N° 27626 – Ley que regula la actividad de las empresas especiales de servicios y de las cooperativas de trabajadores.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 26842 Ley General de Salud.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 27927, Ley que modifica la Ley 27806 – Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 002-99-TR- Aprueba Reglamento de la Ley N° 27056.
- Ley N° 26790, Ley del Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo.
- Decreto Legislativo N° 295, Código Civil.
- 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 documentos², 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 – PIDE³ 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**)

² La omisión del Índice no determina la no admisión de la oferta.

³ 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) Declaración jurada de plazo de entrega. (Anexo N° 4)⁴
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (Anexo N° 5)
- g) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el Anexo N° 6.

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad⁵.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (Anexo N° 10).

Importante para la Entidad

- *En caso el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, considere evaluar otros factores además del precio, debe incluir el siguiente literal:*
- c) *Incorporar en la oferta los documentos que acreditan los “Factores de Evaluación” establecidos en el Capítulo IV de la presente sección de las bases, a efectos de obtener el puntaje previsto en dicho Capítulo para cada factor.*
- *Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, consignar el siguiente literal:*
- d) *Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (Anexo N° 7).*

⁴ 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.

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

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.
- 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 – PIDE⁶ 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 comunicación⁷ (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁸.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁹.

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".*

⁶ 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/>

⁷ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁸ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

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

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya¹⁰.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en **LA OFICINA DE LOGISTICA DEL HOSPITAL DE APOYO II-2 SULLANA, SITO EN AV. SANTA ROSA S/N, DEL DISTRITO Y PROVINCIA DE SULLANA, DEPARTAMENTO DE PIURA.**

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGOS PERIODICOS DE FORMA MENSUALIZADA SEGÚN LA CANTIDAD REQUERIDA, PREVIA CONFORMIDAD OTORGADA POR PARTE DEL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA DEL HOSPITAL DE APOYO II-2 SULLANA.**

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

- Recepción del **RESPONSABLE DEL AREA DE ALMACEN GENERAL.**
- Informe del funcionario responsable del **SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA** emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- **GUIA DE REMISION.**

Dicha documentación se debe presentar en **MESA DE PARTES DEL HOSPITAL DE APOYO II-2 SULLANA, SITO EN AV. SANTA ROSA S/N – SULLANA-PIURA, EN HORARIO DE 8:00 AM A 1:00 PM Y DE 2:00 PM A 4:00 PM.**

¹⁰ 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

[...] *Aquí debe señalarse*



NOTA INFORMATIVA N°008-2025-HAS-43002016201

A : Econ. Jorge Saavedra Guevara
 Director Administrativo Hospital de Apoyo II-2 Sullana

ATENCIÓN : Lic. Adm. Cesar Flores Jara
 Jefe Unidad de Logística Hospital de Apoyo II-2 Sullana

DE : Lic. Anthony S. Vega Pérez
 Jefe de Servicio de Nutrición y Dietética

ASUNTO : Remito Requerimiento de, Bienes, Servicios y Suministros de Víveres Secos, Frescos, Productos cárnicos y Pan para el Servicio de Nutrición y Dietética, Correspondiente a 3 meses

REFERENCIA : INFORME N°397-2024-HAS-4300201663-UL-AP
 INFORME N°386-2024-HAS-ULOG. -4300201663

FECHA : Sullana, 06 de Enero 2024

Gobierno Regional Piura
 Hospital de Apoyo II-2 Sullana
 Dirección Administrativa
 06 ENE 2025
[Handwritten signature]

Gobierno Regional Piura
 Hospital de Apoyo II-2 Sullana
 Unidad de Logística
 06 ENE 2025
[Handwritten signature]

Tengo a bien dirigirme a Usted. Para expresarle mí cordial saludo y al mismo tiempo solicitarle lo siguiente:

Que, en atención al documento de la referencia, se le hace llegar el requerimiento de Bienes, Servicios y Suministros de Víveres Secos, Frescos, Productos Cárnicos y Pan para el Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital de Apoyo II-2 Sullana. Correspondiente a los tres primeros meses 2025.

Por tanto, solicito a su despacho disponga a quien corresponda cumplan con tal requerimiento.

Es todo cuanto tengo que informarle a Usted; para los fines convenientes.

Atentamente,

[Handwritten signature]
 078
 GOBIERNO REGIONAL PIURA
 DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA
 06/01/2025
 ULOG
 Servicios y Logística

Gobierno Regional Piura
 Hospital de Apoyo II-2 Sullana
 Lic. Anthony S. Vega Pérez
 NUTRICIONISTA
 JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
 C.N.P. 4768



057
 GOBIERNO REGIONAL PIURA
 HOSPITAL DE APOYO II-2 SULLANA
 UNIDAD DE LOGÍSTICA
PROVEIDO
 FECHA: 06/01/25
 PASE A:
 PARA: Carlos Pérez
 Aline: Sn.

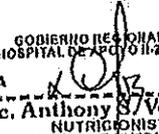
11002016201
C.c Archivo
HVR/taq



CONSOLIDACION Y PRIORIZACION DE LA ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE VÍVERES FRESCOS PARA EL CONSUMO DEL PERSONAL DE GUARDIAS Y PACIENTES DEL HOSPITAL DE APOYO II-2 SULLANA

Fuente: NOTA INFORMATIVA N° 410-2024-HAS-43002016201- CUADRO COMPARATIVO N° 103-2024-HAS-II-SULLANA - CUADRO COMPARATIVO N° 106-2024-HAS-II-SULLANA

ITEM N°	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	CANTIDAD TOTAL	SUB-TOTAL (S/.)
1	AJI ESCABECHE [AL PASO]	KG	7.63	234.00	1,786.20
2	AJO ENTERO CATI - PELADO	KG	18.38	144.00	2,646.20
3	ALBAHACA (POR ATO)	UN.	11.67	33.00	385.00
4	APIO (POR ATADO)	AT.	15.83	117.00	1,862.50
5	BERENJENA	KG	7.33	117.00	858.00
6	BETERRAGA	KG	3.43	138.00	473.00
7	BROCOLI	KG	7.50	546.00	4,095.00
8	CAIGUA	UN.	1.77	1,560.00	2,756.00
9	CAMOTE MORADO	KG	3.50	975.00	3,412.50
10	CEBOLLA CHINA	AT.	16.17	48.00	776.00
11	CEBOLLA ROJA	KG	5.27	1,755.00	9,243.00
12	COLANTAO - ARVERJA CHINA	KG	27.00	63.00	1,701.00
13	CULANTRO	AT.	14.00	99.00	1,386.00
14	ESPINACA	AT.	20.00	81.00	1,620.00
15	FREJOL CHINO	AT.	8.27	48.00	397.80
16	HIERBA BUENA	AT.	13.33	24.00	320.00
17	HIERBA LUISA	AT.	7.67	195.00	1,495.00
18	HUACATAY	AT.	11.83	21.00	248.50
19	KION	KG	12.17	24.00	292.00
20	LECHUGA AMERICANA	AT.	5.67	312.00	1,768.00
21	LECHUGA CRESPA	AT.	8.33	312.00	2,600.00
22	MANZANA CHILENA	KG	9.67	975.00	9,425.00
23	MANZANA VERDE	KG	7.33	117.00	858.00
24	MANZANILLA FRESCA	AT.	7.67	195.00	1,495.00
25	MENBRILLO [AL PESO]	KG	6.83	216.00	1,473.00
26	MENTA (POR ATADO)	ATO	9.33	234.00	2,184.00
27	OLLUCO	KG	7.83	177.00	1,386.50
28	PAC CHOY X ATADO	UN.	10.67	48.00	512.00
29	PAPA AMARILLA	KG	5.50	975.00	5,362.50
30	PAPA BLANCA TOMASA	KG	3.17	2,340.00	7,410.00
31	PAPA YUNGAY CALIDAD EXTRA	KG	3.27	3,000.00	9,800.00
32	PEREJIL	ATO	14.67	18.00	264.00
33	PIMIENTO MORRON	UN.	1.90	1,950.00	3,705.00
34	PIÑA	UN.	7.00	780.00	5,460.00
35	PLATANO ISLA	UN.	0.77	5,265.00	4,056.50
36	PLATANO MADURO	UN.	1.27	1,170.00	1,482.00
37	PLATANO VERDE (ARTON)	UN.	1.33	1,560.00	2,080.00
38	PORO	ATO	10.83	255.00	2,762.50
39	QUESO FRESCO SIN SAL	KG	22.83	312.00	7,124.00
40	ROCOTO	KG	7.33	78.00	572.00
41	TAMARINDO PELADO	KG	9.67	156.00	1,508.00
42	TOMATE	KG	5.67	1,170.00	6,630.00
43	ZANAHORIA	KG	3.27	1,365.00	4,459.00
44	ZAPALLO LOCHE	KG	8.67	78.00	676.00
45	ZAPALLO ITALIANO	KG	8.50	117.00	994.50
TOTAL: (Ciento treinta y cinco mil con 00/100 sales)					121,774.00


GOBIERNO REGIONAL PIURA
HOSPITAL DE APOYO II-2 SULLANA

Lc. Anthony B. Vega Pérez
 NUTRICIONISTA
 JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
 C.R.P. 4763

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ITEM: 1

SUMINISTRO DE VIVERES FRESCOS DE PACIENTES HOSPITALARIOS

CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN:

NRO.	DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL	ESPECIFICACION TECNICA
1	AJO ENTERO CATEGORIA PRIMERA	KILO	468 ✓	<p>DESCRIPCION: Es una especie tradicionalmente clasificada dentro de la familia de las liliáceas. En la actualidad, el ajo es una medicina naturalista, al que se atribuyen múltiples efectos farmacológicos.</p> <p>PRESENTACION: A granel envase de papel herméticamente cerrado.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento.</p>
2	ALBAHACA	ATADO	48 ✓	<p>DESCRIPCION: El apio es una especie vegetal perteneciente a la familia de las Apíáceas, antiguamente conocidas como umbelíferas. El apio estimula la producción de orina. Por ello es ideal para combatir la retención de líquidos y eliminar toxinas.</p> <p>PRESENTACION: En bolsa plástica de polietileno.</p> <p>PESO: 700 - 1000 gr aprox.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad.</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento.</p>
3	APIO	ATODO	312 ✓	<p>DESCRIPCION: El apio es una especie vegetal perteneciente a la familia de las Apíáceas, antiguamente conocidas como umbelíferas. El apio estimula la producción de orina. Por ello es ideal para combatir la retención de líquidos y eliminar toxinas.</p> <p>PRESENTACION: En bolsa plástica de polietileno.</p> <p>PESO: Por 3 - 5 Kg aprox.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad.</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento.</p>
4	ARVEJA VERDE EN VAINA AMERICANA	KILO	780 ✓	<p>DESCRIPCION: De tipo americana, fresca, con cascara, vainas grandes, verde intensa y brillante.</p> <p>PRESENTACION: Por kilo en bolsa plástica de polietileno.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad.</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento.</p>



[Handwritten signatures and initials at the bottom of the page]



5	BETERRAGA	KILO	240	<p>DESCRIPCION: La Betarraga o también llamada remolacha es un alimento del que no deberíamos prescindir. Es una hortaliza muy energética que es muy aconsejada en casos de anemia, enfermedades de la sangre y convalecencia debido a su alto contenido en hierro.</p> <p>PRESENTACION: Por kilo en bolsa plástica de polietileno.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
6	BROCOLI	ATO	1560	<p>DESCRIPCION: El brócoli es una verdura crucífera, que son consideradas las verduras más saludables. Tomarlo habitualmente nos proporcionará grandes beneficios, desde mejorar la digestión hasta proteger órganos tan importantes como el corazón y los riñones, e incluso prevenir ciertos tipos de cáncer.</p> <p>PRESENTACION: En bolsa plástica de polietileno.</p> <p>PESO: 1 kg APROX.</p> <p>CALIDAD: De primera, tamaño mediano libre de impureza.</p> <p>Tamaño: 15 cm-20 cm.</p> <p>Libre de contaminantes: tierra, pelos, aceites, hongos.</p> <p>Color: verde oscuro.</p> <p>Libre de manchas amarillentas o negras.</p> <p>Tallo firme.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
7	BERENGENA	KILO	468	<p>DESCRIPCION: un vegetal de importantes propiedades de escaso valor calórico, que se ha dado a conocer por su asombrosa acción en la salud,</p> <p>PRESENTACION: X kilo En bolsa plástica de polietileno</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
8	CAIGUA	UNIDAD	3120	<p>DESCRIPCION: un vegetal de importantes propiedades y de escaso valor calórico, que se ha dado a conocer por su asombrosa acción en la salud, como adelgazante, anti colesterol y antihipertensivo,</p> <p>PRESENTACION: En bolsa plástica de polietileno</p> <p>CALIDAD: De primera calidad.</p> <p>Tamaño: largo aprox. De 15 cm.</p> <p>Color: verde.</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
9	CAMOTE MORADO	SACO X 50KG	2340	<p>DESCRIPCION: De tipo fresco, limpio, sin brotes, ni tierra adherida a su superficie. Tubérculo, famoso por su alto valor nutritivo, previene el cáncer de estómago, las enfermedades del hígado y retarda el envejecimiento.</p> <p>PRESENTACION: Por kilo.</p> <p>CALIDAD: De primera, tamaño mediano uniforme y fresco.</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>

Handwritten signatures and initials at the bottom of the page.



10	CEBOLLA CHINA	ATADO	36	<p>DESCRIPCION: De tipo fresco, hojas color verde intenso uniforme, sin tierra en raíces.</p> <p>PRESENTACION: En bolsa plástica de polietileno.</p> <p>PESO: 2 kg. aprox</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
11	CEBOLLA ROJA	KILO	3900	<p>DESCRIPCION: Cebolla colorada, son cultivares de cebolla con una piel roja púrpura y una carne blanca con mallices rojizos. Tiende a ser de tamaño mediano a grande y a tener un sabor suave a dulce.</p> <p>PRESENTACION: En bolsa plástica de polietileno</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
	CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA	UNIDAD	4680	<p>DESCRIPCION: Es el maíz Zea mays L Es decir cuyos granos se encuentran en estado inmaduro o lleno para su comercialización directa destinado al consumo humano.</p> <p>PRESENTACION: En bolsa plástica de polietileno.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Tamaño: 20-30 cm.</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento.</p>
13	COLANTAO (ARVEJA CHINA)	KILO	156	<p>DESCRIPCION: De tipo fresco, de color verde intenso, libre de magulladuras, picaduras u otros defectos producidos mecánicamente o en su proceso de desarrollo.</p> <p>PRESENTACION: En bolsa plástica de polietileno.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
14	CULANTRO	ATADO	84	<p>DESCRIPCION: De tipo fresco, hojas grandes y tallos de color verde intenso, uniforme sin tierra en raíces</p> <p>PRESENTACION: En bolsa plástica de polietileno.</p> <p>PESO: 2 kg aprox.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Libre de contaminantes: tierra, pelos, acelles, hongos.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
15	DURAZNO	KILO	3900	<p>DESCRIPCION: el durazno es el fruto procedente de la variedad de la especie Rosácea de uso doméstica, estado de madurez, duro y firme.</p> <p>PRESENTACION: Caja de cartón.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad, libre de contaminantes: tierra, pelos, acelles, hongos. Color: tono rosáceo y amarillo. Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>Peso: 100-130 gr.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento.</p>

16	ESPINACA	ATADO	240	<p>DESCRIPCION: Es una planta anual, dulce, de la familia de las amarantáceas, cultivada como verdura por sus hojas comestibles, grandes y de color verde</p> <p>PRESENTACION: En bolsa plástica de polietileno.</p> <p>PESO: 2 kg. aprox</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Libre de contaminantes; tierra, pelos, aceites, hongos.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento.</p>
17	FREJOL CHINO	ATODO	96	<p>DESCRIPCION: De tipo fresco. Entero color uniforme y buen estado de madurez, limpio, no tener flores amarillentas.</p> <p>PRESENTACION: envolturas de papel resistente blanco.</p> <p>PESO: 1 kg.</p> <p>CALIDAD: De primera, color blanco característico libre de impurezas.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento.</p>
18	GRANADILLA	UNIDAD	3900	<p>DESCRIPCION: Buen estado de madurez, dura y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio, libre de impureza, sin polvo ni rajaduras, ni golpes en su superficie.</p> <p>PRESENTACION: Caja de cartón.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Color: amarilla-anaranjada con puntos blancos. Tamaño: 8-12 cm.</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
19	HABA VERDE FRESCA EN VAINA	KILO	312	<p>DESCRIPCION: El haba contiene una cantidad moderada de hidratos de carbono y su valor calórico es bajo.</p> <p>PRESENTACION: Por KILO</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia sanitario vigente, fecha de producción.</p>
20	HIERBA BUENA	ATO	24	<p>DESCRIPCION: La hierba buena es una hierba de olor y un condimento muy apreciado por el aroma y el contenido de aceite de sus hojas. Se usa sobre todo en la industria alimenticia y en la elaboración de licores; en menor escala se consume deshidratada, para hacer té, fresca y en combinación con otras especies aromáticas</p> <p>PRESENTACION: Por Ato</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Peso atado: 300 gr aprox.</p> <p>Buen estado de madurez, aspecto limpio.</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia sanitario vigente, fecha de producción.</p>
21	HIERBA LUISA	ATO	468	<p>DESCRIPCION: La hierba luisa es una hierba de olor y un condimento muy apreciado por el aroma y el contenido de aceite de sus hojas. Se usa sobre todo en la industria alimenticia y en la elaboración de licores; en menor escala se consume deshidratada, para hacer té, fresca y en combinación con otras especies aromáticas</p> <p>PRESENTACION: Por Ato</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Peso atado: 300 gr aprox.</p> <p>Buen estado de madurez, aspecto limpio.</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia sanitario vigente, fecha de producción.</p>



22	LECHUGA AMERICANA	UND	780	<p>DESCRIPCIÓN: De tipo fresco, entero color uniforme y buen estado, limpio no tener color amarillo</p> <p>PRESENTACION: Por ato, en bolsa plástica de Polietileno</p> <p>Peso atado: 300-500 gr aprox.</p> <p>CALIDAD : De primera calidad</p> <p>Color: verde.</p> <p>Hojas enteras.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras o agujeros.</p> <p>Libre de contaminantes: tierra, pelos, aceites, hongos</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento.</p>
23	LECHUGA CRESPA	ATO	780	<p>DESCRIPCIÓN: De tipo fresco, entero color uniforme y buen estado, limpio no tener color amarillo</p> <p>PRESENTACION: Por ato, en bolsa plástica de Polietileno.</p> <p>3 grandes unidades por atado</p> <p>CALIDAD : De primera calidad</p> <p>Color: verde.</p> <p>Hojas enteras.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras o agujeros.</p> <p>Libre de contaminantes: tierra, pelos, aceites, hongos</p> <p>Tamaño: 20-30 cm.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento.</p>
24	LIMON CATEGORIA EXTRA	KILO	624	<p>DESCRIPCIÓN: Un pequeño árbol frutal perenne. Su fruto es el limón, una fruta comestible de sabor ácido y extremadamente fragante que se usa principalmente en la alimentación.</p> <p>PRESENTACION: En bolsa plástica.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad.</p> <p>Limón muy jugoso con alto rendimiento en sumo y elevada acidez de cascara fina.</p> <p>Tamaño: 5.0 - 6.7 cm.</p> <p>Libre de pudrición y contaminantes.</p> <p>Color: verde</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
25	MANDARINA	KILO	2436	<p>DESCRIPCION: La mandarina pertenece al grupo de frutos llamados hesperidos y su pulpa está formada por un considerable número de gajos llenos de zumo o jugo; el cual contiene mucha vitamina C, flavonoides y aceites esenciales.</p> <p>PRESENTACION: Caja de cartón.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Textura fina, dulce y jugosa</p> <p>Color: anaranjado rojizo</p> <p>Varietades: Oroval, clementinas, Clemenules</p> <p>Peso: 60-80 gr.</p> <p>Libre de contaminantes: tierra, pelos, aceites, hongos</p> <p>Sin presencia de pudrición, cortes o golpes por daños mecánicos.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
26	MANZANILLA FRESCA	ATADO	468	<p>DESCRIPCION: La manzanilla o camomila común es una hierba perenne de la familia de las asteráceas, nativa, su capacidad para relajar a nuestro cuerpo ayuda al aparato digestivo, fomentando los movimientos que el estómago y del intestino necesitan realizar de forma coordinada para promover una buena digestión.</p> <p>PRESENTACION: En bolsa plástica.</p> <p>PESO: 250 gr aprox.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad.</p> <p>Peso atado: 300 gr aprox.</p> <p>Buen estado de madurez, aspecto limpio.</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento.</p>





27	MENTA	UNIDAD	624	<p>DESCRIPCION: De tipo fresco, hojas de color verde intenso, libre de tierra. Se utiliza en el tratamiento del asma, la pérdida de memoria y los problemas de cuidado de la piel.</p> <p>PRESENTACION: En bolsa plástica.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad.</p> <p>Peso atado: 300 gr aprox.</p> <p>Buen estado de madurez, aspecto limpio.</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento.</p>
28	MENBRILLO	KILO	624	<p>DESCRIPCION: El membrillo es una fruta globosa, redonda y hasta 2kg de peso. La corteza surcada o reticulada puede ser de color amarillo claro, verde o combinaciones de ambos</p> <p>PRESENTACION: Por kilo</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
29	MANZANA VERDE	KILO	312	<p>DESCRIPCION: Manzana entera de color verde luminoso, crujiente, jugosa y ácida.</p> <p>PRESENTACION: Por kilo</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Las manzanas deben estar secas, libres de residuos, limpias y enceradas.</p> <p>Color verde luminoso.</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>No debe presentar picaduras de ningún tipo de insectos.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente</p>
30	NARANJA VALENCIA	KILO	6240	<p>DESCRIPCION: La naranja Valencia es una fruta cítrica variedad dulce de la naranja</p> <p>PRESENTACION: Por kilo</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Color amarillo y verdoso.</p> <p>Tamaño: 8-9 cm.</p> <p>No debe presentar picaduras de ningún tipo de insectos.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez.</p> <p>Libre de contaminantes: tierra, pelos, acellos, hongos, plagas</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente.</p>
31	OLLUCO	KILO	396	<p>DESCRIPCION: Única especie del género monotípico <i>Ullucus</i>, perteneciente a la familia Basellaceae. es una planta herbácea originaria de la región andina, dentro de sus propiedades del olluco, tiene alto poder nutritivo, posee gran contenido de almidón, azúcares, proteínas</p> <p>PRESENTACION: En bolsa plástica.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad.</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento.</p>



32	PALTA FUERTE CATEGORIA EXTRA	KILO	780	<p>DESCRIPCION: La Variedad Fuerte se caracteriza tener la piel lisa, delgada y de color verde; y la pulpa cremosa (mantecosa), de color verde pálido, con un elevado porcentaje de acelle.</p> <p>PRESENTACION: En bolsa plástica de polietileno.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad.</p> <p>Cáscara delgada de color verde.</p> <p>Tamaño: 10-14 cm.</p> <p>Peso: 250-400 gr.</p> <p>Ausencia de pedúnculo</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
33	PAC CHOY	UNIDAD	96	<p>DESCRIPCION: De tipo fresco, hojas de color verde intenso, libre de tierra. Se utiliza en el tratamiento del asma, la pérdida de memoria y los problemas de cuidado de la piel.</p> <p>PRESENTACION: En bolsa plástica.</p> <p>PESO: 1.5 - 3 kg aprox.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento.</p>
	PAPA AMARILLA	KILO	2340	<p>DESCRIPCION: Es una especie de planta herbácea perteneciente al género Solanum de la familia de las solanáceas, originaria de la región que hoy comprendería al alliplano sur del Perú.</p> <p>PRESENTACION: Bolsa plástica de polietileno herméticamente cerrada</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>De 10 a 12 cm de largo y peso entre 100 y 200 g.</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
35	PAPA BLANCA	KILO	6240	<p>DESCRIPCION: Uno de los alimentos más importantes y consumidos, pero su origen es puramente americano. El tubérculo de la planta de la papa o patata es el cuarto cultivo alimenticio más importante en el mundo</p> <p>PRESENTACION: Bolsa plástica de polietileno herméticamente cerrada</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>De 10 a 12 cm de largo y peso entre 200 y 300 g.</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
36	PAPA YUNGAY CALIDAD EXTRA	KILO	6240	<p>DESCRIPCION: Es una papa con una textura muy similar a la papa amarilla pero con una degradación mucho menor, puede mantenerse almacenada por mucho tiempo sin que se descomponga además de ser muy versátil.</p> <p>PRESENTACION: Bolsa plástica de polietileno herméticamente cerrada</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>De 10 a 12 cm de largo y peso entre 100 y 200 g</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>



37	PAPAYA	KILO	1560	<p>DESCRIPCION: Una especie de planta arbustiva del género <i>Carica</i> en la familia <i>Caricaceae</i>. Su fruto se conoce comúnmente como papaya</p> <p>PRESENTACION: En caja</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Variación: Maradol o criolla normal</p> <p>Tamaño: de 30 a 50 cm.</p> <p>Peso: 1.5 -2 kg.</p> <p>Color: anaranjado-amarillo.</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
38	PIMIENTO MORRON	UNIDAD	4680	<p>DESCRIPCION: es una baya globosa, considerado una verdura y consumido como tal, a diferencia de sus parientes picantes que suelen utilizarse como especia o condimento, del género <i>Capsicum</i>, de la familia <i>Solanaceae</i>.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Color: rojo-verde.</p> <p>Textura: firme</p> <p>Tamaño: 10-15 cm</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
	PEPINILLO	UNIDAD	936	<p>DESCRIPCION: Fresco, buen estado de madurez, color verde,</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Color: verde.</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia limpia y libre de bacterias</p>
40	PIÑA	UNIDAD	1560	<p>DESCRIPCION: De tipo fresco, sanas, sin magulladuras ni cortes, buen estado de madurez</p> <p>cascaja delgada sin presencia de hongos ni parásitos</p> <p>PRESENTACION: En caja</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Peso: 2 kg</p> <p>Color: dorado o amarillo.</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
41	PLATANO DE SEDA	UNIDAD	10140	<p>DESCRIPCION: Bananas Cavendish Valery Fruta tropical posee una excelente combinación de energía, minerales y vitaminas que la convierten en un alimento indispensable en cualquier dieta, incluidas las de diabetes y adelgazamiento.</p> <p>PRESENTACION: Caja de cartón.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Color: amarillo.</p> <p>Tamaño: 18-20 cm.</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>

[Handwritten signature]

42	PLATANO DE ISLA	UNIDAD	10140	<p>DESCRIPCION: El plátano de la isla perteneciente a la familia de las Musáceas, es una fruta tropical de piel gruesa y pulpa carnosa y tonalidad amarillenta o ligeramente naranja.</p> <p>PRESENTACION: Caja de cartón.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Color: amarillenta o ligeramente naranja</p> <p>Tamaño: 14-18 cm.</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
43	PORO (POR ATADO)	UNIDAD	780	<p>DESCRIPCION: De tipo fresco, liernas, de hojas grandes d color verde, sin raíz, color uniforme, sanas, limpias, características organolépticas normales.</p> <p>PRESENTACION: Bolsa plástica</p> <p>PESO: 2 kg aprox.</p> <p>CALIDAD: De primera hoja de color lierno verde</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
44	QUESO FRESCO SIN SAL	KILO	624	<p>DESCRIPCION: Es un alimento sólido que se obtiene por maduración de la cuajada de la leche una vez eliminado el suero; sus diferentes variedades dependen del origen de la leche empleada, de los métodos de elaboración</p> <p>PRESENTACION: Bolsa plástica de polietileno</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
45	SANDIA	UNIDAD	3900	<p>DESCRIPCION: a sandía es un fruto grande, de hasta 25cm de diámetro, que puede alcanzar los 15kg de peso. La forma es ovalada o esférica, con una corteza lisa y de color verde oscuro, que a veces presenta bandas irregulares más pálidas.</p> <p>PRESENTACION: unid.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Peso: 15 kg.</p> <p>Color: externamente verde oscuro o rayada con vetas verde claras y oscuras, características del tipo, y pulpa de color homogéneo rosado intenso a rojo intenso.</p> <p>Sabor: dulce y jugoso</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
46	TOMATE	KILO	2340	<p>DESCRIPCION: es el fruto que crece en la planta de tomate y es de color rojo de sabor dulce y aspecto limpio y libre de impureza.</p> <p>PRESENTACION: Por kilo</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Color: rojo</p> <p>Tamaño: 7-9 cm.</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>



[Handwritten signature]



47	UVA VERDE (ITALIANA)	KILO	1176	<p>DESCRIPCION: es el fruto que crece en racimos apretado su pulpa es blanca y de sabor dulce y aspecto limpio y libre de impureza.</p> <p>PRESENTACION: Por kilo</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Debe contar con racimos y granos sanos y exentos de podredumbre o deterioro,</p> <p>Limpios, prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, de plagas, de daños causados por plagas que afecten el aspecto general del producto, exentos de humedad externa anormal.</p> <p>Los granos de uva deben estar enteros, bien formados y normalmente desarrollados sin presencia de olor y/o sabor extraño</p> <p>No contar con presencia de tierra.</p> <p>Libre de golpes, heridas abiertas y pudrición.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
	UVA MORADA	KILO	1176	<p>DESCRIPCION: es el fruto que crece en racimos apretado su pulpa es blanca y de sabor dulce y aspecto limpio y libre de impureza.</p> <p>PRESENTACION: Por kilo</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Debe contar con racimos y granos sanos y exentos de podredumbre o deterioro,</p> <p>Limpios, prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, de plagas, de daños causados por plagas que afecten el aspecto general del producto, exentos de humedad externa anormal.</p> <p>Los granos de uva deben estar enteros, bien formados y normalmente desarrollados sin presencia de olor y/o sabor extraño</p> <p>No contar con presencia de tierra.</p> <p>Libre de golpes, heridas abiertas y pudrición.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
49	VAINITA CALIDAD PRIMERA	KILO	396	<p>DESCRIPCION: es el fruto que crece en racimos apretado su racimo es de color verde.</p> <p>PRESENTACION: Por kilo</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Color: verde</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
50	YUCA	KILO	1560	<p>DESCRIPCION: es el fruto que crece en racimos apretado su pulpa es blanca y libre de impureza.</p> <p>PRESENTACION: Por kilo</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>



51	ZANAHORIA (AL PESO)	KILO	3900	<p>DESCRIPCION: Color anaranjado Intenso, sana, llerna extensa de raíces y cortaduras. Suele decirse que ayuda a broncear la piel y que es buena para la vista, pero más allá de estos efectos, la mayoría de los mortales desconoce la cantidad de beneficios que reporta al organismo.</p> <p>PRESENTACION: Bolsa Plástica</p> <p>CALIDAD: De primera calidad Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio Libre de contaminantes.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
	ZAPALLO ITALIANO	KILO	312	<p>DESCRIPCION: Zapallo italiano es el fruto de la especie <i>curcubita máxima Duch</i> de la familia <i>curcubitaceas</i></p> <p>PRESENTACION: Por kilo</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
53	ZAPALLO MACRE	KILO	3120	<p>DESCRIPCION: Zapallo macre es el fruto de la especie <i>curcubita máxima Duch</i> de la familia <i>curcubitaceas</i></p> <p>PRESENTACION: Por kilo</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>

[Handwritten signatures and initials]

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ITEM: I

SUMINISTRO DE VIVERES FRESCOS DE GUARDIAS HOSPITALARIAS

CARACTERISTICAS GENERALES DEL BIEN:

NRO.	DESCRIPCION DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL	ESPECIFICACION TECNICA
1	AJI ESCABECHE (AL PESO)	KILO	936 /	<p>DESCRIPCION: El ají amarillo, también llamado ají escabeche, ají verde o ají cuzqueño, es un cultivo de <i>Capsicum baccatum</i> que se cultiva en el Perú.</p> <p>PRESENTACION: A granel envase de papel herméticamente cerrado.</p> <p>CALIDAD: De primera, Tamaño: 10-15 cm aprox. Libre de contaminantes; tierra, pelos, acelles, hongos. Color: color naranja a la maduración. Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento.</p>
2	AJO ENTERO CATEGORIA PRIMERA	KILO	1248 /	<p>DESCRIPCION: Es una especie tradicionalmente clasificada dentro de la familia de las <i>Illiciaceas</i>. En la actualidad, el ajo es una medicina naturalista, al que se atribuyen múltiples efectos farmacológicos.</p> <p>PRESENTACION: A granel envase de papel herméticamente cerrado.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad,</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento.</p>
3	ALBAHACA	ATADO	84 /	<p>DESCRIPCION: El apio es una especie vegetal perteneciente a la familia de las <i>Apiáceas</i>, antiguamente conocidos como <i>umbellíferas</i>. El apio estimula la producción de orina. Por ello es ideal para combatir la retención de líquidos y eliminar toxinas.</p> <p>PRESENTACION: En bolsa plástica de polietileno, PESO: 700 - 1000 gr aprox.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad, Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento.</p>



[Handwritten signatures]



4	APIO	ATO	156 /	<p>DESCRIPCION: El apio es una especie vegetal perteneciente a la familia de las Apiáceas, antiguamente conocidas como umbelíferas. El apio estimula la producción de orina. Por ello es ideal para combatir la retención de líquidos y eliminar toxinas.</p> <p>PRESENTACION: En bolsa plástica de polietileno.</p> <p>PESO: Por 3 - 5 Kg aprox. /</p> <p>CALIDAD: De primera calidad, Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento.</p>
5	ARVEJA VERDE EN VAINA AMERICANA (AL PESO)	KILO	1248 /	<p>DESCRIPCION: De tipo americano, fresca, con cascara, vainas grandes, verde intensa y brillante.</p> <p>PRESENTACION: Por kilo en bolsa plástica de polietileno.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad. Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento.</p>
6	BETERRAGA	KILO	312 /	<p>DESCRIPCION: La Betarraga o también llamada remolacha es un alimento del que no deberíamos prescindir. Es una hortaliza muy energética que es muy aconsejada en casos de anemia, enfermedades de la sangre y convalecencia debido a su alto contenido en hierro.</p> <p>PRESENTACION: Por kilo en bolsa plástica de polietileno.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad. Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
7	BROCOLI	KILO	624 /	<p>DESCRIPCION: El brócoli es una verdura crucífera, que son consideradas las verduras más saludables. Tomarlo habitualmente nos proporcionará grandes beneficios, desde mejorar la digestión hasta proteger órganos tan importantes como el corazón y los riñones, e incluso prevenir ciertos tipos de cáncer.</p> <p>PRESENTACION: En bolsa plástica de polietileno.</p> <p>PESO: 1 kg APROX. /</p> <p>CALIDAD: De primera, tamaño mediano libre de impureza.</p> <p>Tamaño: 15 cm-20 cm.</p> <p>Libre de contaminantes: tierra, pelos, aceites, hongos.</p> <p>Color: verde oscuro.</p> <p>Libre de manchas amarillentas o negras.</p> <p>Tallo firme.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>

des

[Handwritten signature]



8	CAIGUA	UNIDAD	3120	<p>DESCRIPCION: un vegetal de importantes propiedades y de escaso valor calórico, que se ha dado a conocer por su asombrosa acción en la salud, Como adelgazante, anti colesterol y antihipertensivo.</p> <p>PRESENTACION: En bolsa plástica de polietileno</p> <p>CALIDAD: De primera calidad.</p> <p>Tamaño: largo aprox. De 15 cm.</p> <p>Color: verde.</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie integra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
9	CAMOTE AMARILLO	SACO X 50 KG.	1560	<p>DESCRIPCION: De tipo fresco, limpio, sin brotes, ni tierra adherida a su superficie. Tubérculo, famoso por su alto valor nutritivo previene el cáncer de estómago, las enfermedades del hígado y retarda el envejecimiento.</p> <p>PRESENTACION: Por kilo.</p> <p>CALIDAD: De primera, tamaño mediano uniforme y fresco</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia de registro sanitario vigente fecha de producción y vencimiento.</p>
10	CAMOTE MORADO	KILO	1560	<p>DESCRIPCION: De tipo fresco, limpio, sin brotes, ni tierra adherida a su superficie, Tubérculo, famoso por su alto valor nutritivo, previene el cáncer de estómago, las enfermedades del hígado y retarda el envejecimiento.</p> <p>PRESENTACION: Por kilo.</p> <p>CALIDAD: De primera, tamaño mediano uniforme y fresco.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
11	CARAMBOLA	KILO	936	<p>DESCRIPCION: Un arbusto tropical perenne, perteneciente la familia oxalidaceae. Su fruto es la carambola que también recibe el nombre de fruta de estrella</p> <p>PRESENTACION: Por kilo.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie integra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
12	CEBOLLA CHINA	ATADO	156	<p>DESCRIPCION: De tipo fresco, hojas color verde intenso uniforme, sin tierra en raíces.</p> <p>PRESENTACION: En bolsa plástica de polietileno.</p> <p>PESO: 2 kg. aprox</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie integra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>

dy [Signature]



13	CEBOLLA ROJA	KILO	3120	<p>DESCRIPCION: Cebolla colorada, son cultivares de cebolla con una piel roja púrpura y una carne blanca con mallices rojizos. Tiende a ser de tamaño mediano a grande y a tener un sabor suave a dulce.</p> <p>PRESENTACION: Por kilo En bolsa plástica de polietileno</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
14	CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA	UNIDAD	4680	<p>DESCRIPCION: Es el maíz Zea mays L Es decir cuyos granos se encuentran en estado Inmaduro o tierno para su comercialización directa destinado al consumo humano.</p> <p>PRESENTACION: En bolsa plástica de polietileno.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Tamaño: 20-30 cm.</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
15	COLANTAO (ARVEJA CHINA)	KILO	96	<p>DESCRIPCION: De tipo fresco, de color verde intenso, libre de magulladuras, picaduras u otros defectos producidos mecánicamente o en su proceso de desarrollo.</p> <p>PRESENTACION: En bolsa plástica de polietileno.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
16	CULANTRO	ATADO	312	<p>DESCRIPCION: De tipo fresco, hojas grandes y tallos de color verde intenso, uniforme sin tierra en raíces</p> <p>PRESENTACION: En bolsa plástica de polietileno.</p> <p>PESO: 2 kg aprox.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Libre de contaminantes; tierra, pelos, aceites, hongos.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
17	ESPINACA	ATADO	84	<p>DESCRIPCION: es una planta anual, dioica, de la familia de las amarantáceas, cultivada como verdura por sus hojas comestibles, grandes y de color verde</p> <p>PRESENTACION: En bolsa plástica de polietileno,</p> <p>PESO: 2 kg. aprox</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Libre de contaminantes; tierra, pelos, aceites, hongos.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>

[Handwritten signatures]



18	FREJOL CHINO	ATO	96	<p>DESCRIPCION: De tipo fresco. Entero color uniforme y buen estado de madurez, limpio, no tener flores amarillentas.</p> <p>PRESENTACION: envolturas de papel resistente blanco.</p> <p>PESO: 1 kg.</p> <p>CALIDAD: De primera, color blanco característico libre de impurezas.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
19	GRANADILLA	KG	1560	<p>DESCRIPCION: Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie integra, aspecto limpio, libre de impureza, sin polvo ni rajaduras, ni golpes en su superficie.</p> <p>PRESENTACION: Caja de cartón.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Color: amarilla-anaranjada con puntos blancos.</p> <p>Tamaño: 8-12 cm.</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie integra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
20	HIERBA BUENA	ATO	72	<p>DESCRIPCION: La hierba buena es una hierba de olor y un condimento muy apreciado por el aroma y el contenido de aceite de sus hojas. Se usa sobre todo en la industria alimenticia y en la elaboración de licores; en menor escala se consume deshidratada, para hacer té, fresca y en combinación con otras especies aromáticas</p> <p>PRESENTACION: Por Ato</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Peso atado: 300 gr aprox.</p> <p>Buen estado de madurez, aspecto limpio.</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia sanitario vigente, fecha de producción.</p>
21	HIERBA LUISA	ATO	312	<p>DESCRIPCION: La hierba luisa es una hierba de olor y un condimento muy apreciado por el aroma y el contenido de aceite de sus hojas. Se usa sobre todo en la industria alimenticia y en la elaboración de licores; en menor escala se consume deshidratada, para hacer té, fresca y en combinación con otras especies aromáticas</p> <p>PRESENTACION: Por Ato</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Peso atado: 300 gr aprox.</p> <p>Buen estado de madurez, aspecto limpio.</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia sanitario vigente, fecha de producción.</p>
22	HUACATAY	ATO	84	<p>DESCRIPCION: el huacatay es una hierba de olor y un condimento muy apreciado por el aroma y el contenido de aceite de sus hojas. Se usa sobre todo en la industria alimenticia y en la elaboración de licores; en menor escala se consume deshidratada, para hacer té, fresca y en combinación con otras especies aromáticas</p> <p>PRESENTACION: Por Ato</p> <p>PESO: 1 kg. Aprox.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia sanitario vigente, fecha de producción.</p>

[Handwritten signatures and initials]



23	KION	KILO	96	<p>DESCRIPCION: El jengibre es muy demandado en la medicina. Todos lo reconocen por sus múltiples cualidades curativas, derivadas de su alto contenido de minerales (fósforo, manganeso, zinc)</p> <p>PRESENTACION: Por KILO</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia sanitario vigente, fecha de producción.</p>
24	LECHUGA AMERICANA	UND	468	<p>DESCRIPCIÓN: De tipo fresco, entero color uniforme y buen estado, limpio no tener color amarillo</p> <p>PRESENTACION: Por ato, en bolsa plástica de Polietileno</p> <p>Peso: 300-500 gr aprox.</p> <p>CALIDAD : De primera calidad</p> <p>Color: verde.</p> <p>Hojas enteras.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras o agujeros.</p> <p>Libre de contaminantes: tierra, pelos, aceites, hongos</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento.</p>
25	LECHUGA CRESPA	ATO	468	<p>DESCRIPCIÓN: De tipo fresco, entero color uniforme y buen estado, limpio no tener color amarillo</p> <p>PRESENTACION: Por ato, en bolsa plástica de Polietileno.</p> <p>3 grandes unidades por atado</p> <p>CALIDAD : De primera calidad</p> <p>Color: verde.</p> <p>Hojas enteras.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras o agujeros.</p> <p>Libre de contaminantes: tierra, pelos, aceites, hongos</p> <p>Tamaño: 20-30 cm.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento.</p>
26	LIMON CATEGORIA EXTRA	KILO	1248	<p>DESCRIPCION: Un pequeño árbol frutal perenne. Su fruto es el limón, una fruta comestible de sabor ácido y extremadamente fragante que se usa principalmente en la alimentación.</p> <p>PRESENTACION: En bolsa plástica.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad.</p> <p>Limón muy jugoso con alto rendimiento en sumo y elevada acidez de cascara fina.</p> <p>Tamaño: 5.0 - 6.7 cm.</p> <p>Libre de pudrición y contaminantes.</p> <p>Color: verde</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
27	MANDARINA	KILO	3900	<p>DESCRIPCION: La mandarina pertenece al grupo de frutos llamados hesperídios y su pulpa está formada por un considerable número de gajos llenos de zumo o jugo; el cual contiene mucha vitamina C, flavonoides y aceites esenciales.</p> <p>PRESENTACION: Caja de cartón.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Textura fina, dulce y jugosa</p> <p>Color: anaranjado rojizo</p> <p>Varietades: Oroval, clementinas, Clemenules</p> <p>Peso x und: 60-80 gr.</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>

Handwritten signatures and initials at the bottom of the page.



28	MANGO	KILO	4680	<p>DESCRIPCION: El mango es el nombre de las frutas de varias especies de árboles del género Mangifera de tamaño mediano, con muy buena acidez y abundante pulpa.</p> <p>PRESENTACION: Por kilo</p> <p>Peso promedio por unidad: 450-600 gr.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad.</p> <p>Variedad: Haden, Tommy Atkins</p> <p>Textura fina, dulce y jugosa</p> <p>Libre de contaminantes: tierra, pelos, acelles, hongos</p> <p>Sin presencia de pudrición, cortes o golpes por daños mecánicos y sin daños severos en la apariencia por látex.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
29	MANZANA CHILENA	KILO	3900	<p>DESCRIPCION: La manzana es el fruto procedente de cualquier variedad de la especie malus domestica Borkhausen.</p> <p>PRESENTACION: Caja de cartón.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Color: rojo brillante.</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
30	MANZANA ISRAEL (AL PESO) CAJA X 10 KG	KILO	84	<p>DESCRIPCION: La manzana es el fruto procedente de cualquier variedad de la especie malus domestica Borkhausen.</p> <p>PRESENTACION: Caja de cartón.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
31	MANZANA VERDE	KILO	156	<p>DESCRIPCION: Manzana entera de color verde luminoso, crujiente, jugosa y ácida.</p> <p>PRESENTACION: Por kilo</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Las manzanas deben estar secas, libres de residuos, limpias y enceradas.</p> <p>Color verde luminoso.</p> <p>No debe presentar picaduras de ningún tipo de insectos.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez.</p> <p>Libre de contaminantes: tierra, pelos, acelles, hongos, plagas.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente</p>
32	MANZANILLA FRESCA	ATADO	312	<p>DESCRIPCION: La manzanilla o camomila común es una hierba perenne de la familia de las asteráceas, nativa, su capacidad para relajar a nuestro cuerpo ayuda al aparato digestivo, fomentando los movimientos que el estómago y del intestino necesitan realizar de forma coordinada para promover una buena digestión.</p> <p>PRESENTACION: En bolsa plástica.</p> <p>PESO: 250 gr aprox.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad.</p> <p>Peso atado: 300 gr aprox.</p> <p>Buen estado de madurez, aspecto limpio.</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento.</p>

[Handwritten signatures]



33	MARACUYA	UNIDAD	9360	<p>DESCRIPCION: Fresca de primera seleccionada, color amarillo lustro, uniforme, duro, textura firme al tacto, sana, limpia, sin magulladuras, buen estado de madurez, superficie integra, aspecto limpio, libre de impurezas, sin polvo ni rajaduras ni golpes en su superficie.</p> <p>PRESENTACION: Bolsa transparente de plástico herméticamente cerrada.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad.</p> <p>Color: Amarillo intenso, característico de la pulpa de maracuyá.</p> <p>Sabor: Característico de la fruta de maracuyá, sabor entre ácido - dulce.</p> <p>Tamaño: 10-12 cm.</p> <p>Libre de contaminantes: lleras, pelos, acellos, hongos</p> <p>Sin presencia de pudrición, cortes o golpes por daños mecánicos.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
34	MARZO DE MAIZ MORADO	KILO	2340	<p>DESCRIPCION: La mazorca de maíz morado es el fruto de la planta de maíz morado conformado por la coronta o marlo y los granos de maíz morado que se adhieren a ella.</p> <p>PRESENTACION: En bolsa plástica de polietileno.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad.</p> <p>Apariencia: Mazorca entera con granos completos</p> <p>Olor: sin olores extraños (como humedad, fermentado, rancidez, enmohecimiento, entre otros)</p> <p>Sana, sin pudrición, sin presencia de hongos</p> <p>Daño por enfermedades: no se tolera.</p> <p>Sin presencia de película blanquecina en granos.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
35	MELON	KILO	936	<p>DESCRIPCION: El melón es una fruta globosa, redonda o alargada, de 20 a 30cm de largo y hasta 2kg de peso. La corteza surcada o reticulada puede ser de color amarillo claro, verde o combinaciones de ambos según la variedad, la pulpa es aromática, jugosa y dulce, puede ser blanca o blanca verdosa, amarilla y anaranjada</p> <p>PRESENTACION: Por kilo</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie integra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
36	MENBRILLO	KILO	240	<p>DESCRIPCION: El membrillo es una fruta globosa, redonda y hasta 2kg de peso. La corteza surcada o reticulada puede ser de color amarillo claro, verde o combinaciones de ambos</p> <p>PRESENTACION: Por kilo</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie integra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>




37	MENTA	UNIDAD	312	<p>DESCRIPCION: De tipo fresco, hojas de color verde intenso, libre de tierra. Se utiliza en el tratamiento del asma, la pérdida de memoria y los problemas de cuidado de la piel.</p> <p>PRESENTACION: En bolsa plástica x atado.</p> <p>Peso atado; 300 gr aprox.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad.</p> <p>Buen estado de madurez, aspecto limpio.</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento.</p>
38	NARANJA VALENCIA	KILO	4680	<p>DESCRIPCION: La naranja Valencia es una fruta cítrica variedad dulce de la naranja</p> <p>PRESENTACION: Por kilo</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Color amarillo y verdoso.</p> <p>Tamaño: 8-9 cm.</p> <p>No debe presentar picaduras de ningún tipo de insectos.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez.</p> <p>Libre de contaminantes: tierra, pelos, aceites, hongos, plagas</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente.</p>
39	OLLUCO	KILO	312	<p>DESCRIPCION: Única especie del género monotípico Ullucus, perteneciente a la familia Basellaceae. es una planta herbácea originaria de la región andina, dentro de sus propiedades del olluco, tiene alto poder nutritivo, posee gran contenido de almidón, azúcares, proteínas</p> <p>PRESENTACION: En bolsa plástica.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento.</p>
40	PAC CHOY	UNIDAD	96	<p>DESCRIPCION: De tipo fresco, hojas de color verde intenso, libre de tierra. Se utiliza en el tratamiento del asma, la pérdida de memoria y los problemas de cuidado de la piel.</p> <p>PRESENTACION: En bolsa plástica.</p> <p>PESO: 1.5 - 3 kg aprox.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento.</p>
41	PALTA FUERTE CATEGORIA EXTRA	KILO	1560	<p>DESCRIPCION: La Variedad Fuerte se caracteriza tener la piel lisa, delgada y de color verde; y la pulpa cremosa (mantecosa), de color verde pálido, con un elevado porcentaje de aceite.</p> <p>PRESENTACION: En bolsa plástica de polietileno.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad.</p> <p>Cáscara delgada de color verde.</p> <p>Tamaño: 10-14 cm.</p> <p>Peso: 250-400 gr.</p> <p>Ausencia de pedúnculo</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>



[Handwritten signature]



42	PAPA AMARILLA	KILO	1560	<p>DESCRIPCION: Es una especie de planta herbácea perteneciente al género Solanum de la familia de las solanáceas, originaria de la región que hoy comprendería al alliplano sur del Perú,</p> <p>PRESENTACION: Bolsa plástica de polietileno herméticamente cerrada</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>De 10 a 12 cm de largo y peso entre 100 y 200 g.</p> <p>Libre de golpes, heridas abiertas y pudrición.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
43	PAPA BLANCA TOMASA	KILO	3120	<p>DESCRIPCION: Uno de los alimentos más importantes y consumidos, pero su origen es puramente americano. El tubérculo de la planta de la papa o patata es el cuarto cultivo alimenticio más importante en el mundo</p> <p>PRESENTACION: Bolsa plástica de polietileno herméticamente cerrada</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>De 10 a 12 cm de largo y peso entre 200 y 300 g.</p> <p>Libre de golpes, heridas abiertas y pudrición.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
44	PAPA CANCHAN CALIDAD EXTRA	KILO	3120	<p>DESCRIPCION: Es una papa con una textura muy similar a la papa amarilla pero con una degradación mucho menor, puede mantenerse almacenada por mucho tiempo sin que se descomponga además de ser muy versátil.</p> <p>PRESENTACION: Bolsa plástica de polietileno herméticamente cerrada</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>De 10 a 12 cm de largo y peso entre 100 y 200 g</p> <p>Libre de golpes, heridas abiertas y pudrición.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
45	PAPAYA CAT EXTRA	KILO	780	<p>DESCRIPCION: Una especie de planta arbustiva del género Carica en la familia Caricaceae. Su fruto se conoce comúnmente como papaya</p> <p>PRESENTACION: En caja</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Variiedad: Maradol o criolla normal</p> <p>Tamaño: de 30 a 50 cm.</p> <p>Peso: 1,5 -2 kg.</p> <p>Color: anaranjado-amarillo.</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
46	PEPINILLO	UNIDAD	624	<p>DESCRIPCION: Fresco, buen estado de madurez, color verde,</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Color: verde.</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia limpio y libre de bacterias</p>

[Handwritten signatures]



47	PERA DE AGUA	KILO	3120	<p>DESCRIPCION: Las peras son el fruto del peral, es un pomo con forma redondeada o de lágrima.</p> <p>PRESENTACION: Caja de cartón.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
48	PEREJIL	ATO	72	<p>DESCRIPCION: El perejil es una planta herbácea que forma una roseta empenachada de hojas divididas, que puede alcanzar los 14 centímetros de altura.</p> <p>PRESENTACION: Por ato</p> <p>PESO: 1 kg.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
49	PIMIENTO MORRON	UNIDAD	3120	<p>DESCRIPCION: es una baya globosa, considerado una verdura y consumido como tal, a diferencia de sus parientes picantes que suelen utilizarse como especia o condimento, del género Capsicum, de la familia Solanaceae.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Color: rojo-verde.</p> <p>Textura: firme</p> <p>Tamaño: 10-15 cm</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
50	PIÑA	UNIDAD	1560	<p>DESCRIPCION: De tipo fresco, sanas, sin magullarás ni cortes, buen estado de madurez, cascara delgada sin presencia de hongos ni parásitos</p> <p>PRESENTACION: En caja</p> <p>PESO: 2 kg. aprox</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
51	PLATANO DE SEDA	UNIDAD	12480	<p>DESCRIPCION: Bananos Cavendish Valery, Fruta tropical posee una excelente combinación de energía, minerales y vitaminas que la convierten en un alimento indispensable en cualquier dieta, incluidas las de diabetes y adelgazamiento.</p> <p>PRESENTACION: Caja de cartón.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Color: amarillo.</p> <p>Tamaño: 18-20 cm.</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>

44



52	PLATANO DE ISLA	UNIDAD	10920	<p>DESCRIPCION: El plátano de la Isla perteneciente a la familia de las Musáceas, es una fruta tropical de piel gruesa y pulpa carnosa y tonalidad amarillenta o ligeramente naranja.</p> <p>PRESENTACION: Caja de cartón.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Color: amarillenta o ligeramente naranja</p> <p>Tamaño: 14-18 cm.</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
53	PLATANO MADURO	UNIDAD	4680	<p>DESCRIPCION: Plátano Hartón (musa paradisíaca var. hartón), Fruta tropical con grandes propiedades nutritivas, su uso verde y maduro le da gran versatilidad en su consumo, con sus diversos derivados como harinas, tostadas.</p> <p>PRESENTACION: Caja de cartón.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Tamaño: 20-40 cm.</p> <p>Color: verde-amarillo.</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
54	PLATANO VERDE (ARTON)	UNIDAD	6240	<p>DESCRIPCION: El plátano verde o bellaco del cual se hacen los chiles y los patacones.</p> <p>PRESENTACION: Caja de cartón.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Libre de golpes, heridas abiertas y pudrición.</p> <p>Color: verde.</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
55	PORO	ATO	240	<p>DESCRIPCION: De tipo fresco, tiernas, de hojas grandes d color verde, sin raíz, color uniforme, sanas, limpias, características organolépticas normales.</p> <p>PRESENTACION: Bolsa plástica</p> <p>PESO: 2 kg aprox.</p> <p>CALIDAD: De primera hoja de color tierna verde</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>

Handwritten signatures and initials at the bottom of the page.



56	QUESO FRESCO SIN SAL	KILO	624	<p>DESCRIPCION: Es un alimento sólido que se obtiene por maduración de la cuajada de la leche una vez eliminado el suero; sus diferentes variedades dependen del origen de la leche empleada, de los métodos de elaboración</p> <p>PRESENTACION: Bolsa plástica de polietileno</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
57	ROCOTO	KILO	312	<p>DESCRIPCION: Es una especie de planta herbácea, incluido su fruto, del género Capsicum utilizado como condimento picante en la cocina peruana.</p> <p>PRESENTACION: Bolsa plástica de polietileno</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
58	SANDIA	UNIDAD	3120	<p>DESCRIPCION: a sandía es un fruto grande, de hasta 25cm de diámetro, que puede alcanzar los 15kg de peso. La forma es ovalada o esférica, con una corteza lisa y de color verde oscuro, que a veces presenta bandas irregulares más pálidas.</p> <p>PRESENTACION: unid.</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Peso: 15 kg.</p> <p>Color: externamente verde oscuro o rayada con velas verde claras y oscuras, características del tipo, y pulpa de color homogéneo rosado intenso a rojo intenso.</p> <p>Sabor: dulce y jugoso</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie íntegra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
59	TAMARINDO PELADO	KILO	624	<p>DESCRIPCION: El fruto es una vaina de color café de forma alargada o curva de 2 a 6 pulgadas de longitud, Producto natural, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, sin conservantes, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible del tamarindo maduro, sano y limpio. usado para la preparación de refrescos, confitería, conservas, salsas, hasta como medicina natural.</p> <p>PRESENTACION: Por kilo</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Sin preservantes, naturalmente libre de grasa y colesterol, bajo en sodio, contenido 100% de pulpa de fruta.</p> <p>Aroma: Intenso y característico del tamarindo maduro y sano</p> <p>Color: Intenso y homogéneo, característico del tamarindo, puede presentarse un ligero cambio de color, por los procesos naturales de oxidación de la fruta.</p> <p>Apariencia: Uniforme, libre de materiales extraños,</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente.</p>

Handwritten signature



60	TOMATE	KILO	2340	<p>DESCRIPCION: es el fruto que crece en la planta de tomate y es de color rojo de sabor dulce y aspecto limpio y libre de impureza.</p> <p>PRESENTACION: Por kilo</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Color: rojo</p> <p>Tamaño: 7-9 cm.</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie integra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
61	UVA MORADA EXTRA	KILO	624	<p>DESCRIPCION: es el fruto que crece en racimos apretado su pulpa es blanca y de sabor dulce y aspecto limpio y libre de impureza.</p> <p>PRESENTACION: Por kilo</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Debe contar con racimos y granos sanos y exentos de podredumbre o deterioro,</p> <p>Limplos, prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, de plagas, de daños causados por plagas que afecten el aspecto general del producto, exentos de humedad externa anormal.</p> <p>Los granos de uva deben estar enteros, bien formados y normalmente desarrollados sin presencia de olor y/o sabor extraño</p> <p>No contar con presencia de tierra.</p> <p>Libre de golpes, heridas abiertas y pudrición.</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
62	VAINITA CALIDAD PRIMERA	KILO	468	<p>DESCRIPCION: es el fruto que crece en racimos apretado su racino es de color verde.</p> <p>PRESENTACION: Por kilo</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Color: verde</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie integra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>
63	YUCA	KILO	1560	<p>DESCRIPCION: es el fruto que crece en racimos apretado su pulpa es blanca y libre de impureza.</p> <p>PRESENTACION: Por kilo</p> <p>CALIDAD: De primera calidad</p> <p>Buen estado de madurez, duro y firme al tacto, superficie integra, aspecto limpio</p> <p>Libre de contaminantes.</p> <p>Sin presencia de manchas oscuras, daños mecánicos, sin pudrición y no contar con sobre madurez</p> <p>SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento</p>

64	ZANAHORIA (AL PESO)	KILO	1560	DESCRIPCION: Color anaranjado intenso, sana, tierna extensa de raíces y cortaduras. Suele decirse que ayuda a broncear la piel y que es buena para la vista, pero más allá de estos efectos, la mayoría de los mortales desconoce la cantidad de beneficios que reporta al organismo. PRESENTACION: Bolsa Plástica CALIDAD: De primera calidad SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento
65	ZAPALLO LOCHE	KILO	312	DESCRIPCION: El zapallo loche es un fruto que pertenece a las plantas de tallo rastroso o trepador, Destaca por un alto contenido de carbohidratos y fibra. PRESENTACION: 1.5 kg aprox. CALIDAD: De primera calidad SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento
66	ZAPALLO ITALIANO	KILO	156	DESCRIPCION: El zapallo italiano es un fruto que pertenece a las plantas de tallo rastroso o trepador, Destaca por un alto contenido de carbohidratos y fibra. PRESENTACION: 1.5 kg aprox. CALIDAD: De primera calidad SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento
67	ZAPALLO MACRE	KILO	780	DESCRIPCION: Zapallo macre es el fruto de la especie curcubita máxima Duch de la familia curcubitaceas PRESENTACION: Por kilo CALIDAD: De primera calidad SEGURIDAD: Procedencia registro sanitario vigente, fecha de producción y vencimiento



f

f

OTRAS CONDICIONES

FORMA DE PAGO

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

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

- Recepción del responsable del ÁREA DE ALMACÉN y Responsables de Calidad,
- Informe del funcionario responsable del área de Nutrición emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

PLAZO DE EJECUCION

El plazo de ejecución es de TRES (3) meses y/o hasta agotar el stock, según requerimiento del área usuaria

CRONOGRAMA DE ENTREGA

Las entregas se efectuarán en el horario de 09:00 am hasta 11:00 am horas, no se aceptará otro horario.

Las cantidades de los víveres solicitados pueden sufrir variaciones, según necesidad del área usuaria. La periodicidad mensual de entrega corresponde a

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 retraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde:

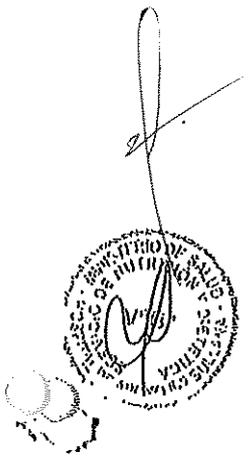
F = 0,25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;
F = 0,40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

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.



CONSIDERACIONES ESPECIALES

1. Los alimentos industrializados y de procesamiento primario (no perecibles), deben tener la fecha de vencimiento mínimo treinta (30) días calendario adicional, contado a partir del día siguiente de la fecha final del periodo de atención correspondiente. En el caso de conservas hidrobiológicas deben tener fecha de vencimiento mínimo de ciento ochenta (180) días calendario adicional, contado a partir del día siguiente de la fecha final del periodo de atención correspondiente.
2. El proveedor podrá adquirir presentaciones disponibles en el mercado, que cuente con registro sanitario o de acuerdo con la reglamentación establecida por autoridad sanitaria competente. El tipo de envase, material y capacidad deben estar consignados en su registro sanitario.
3. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para ninguna información del rotulado que pretenda reemplazar la información consignada en el rotulado original, en ningún caso.
4. Los envases que contienen los alimentos no deben encontrarse raspados, magullados, sucios, oxidados, abollados, hinchados y/o adheridos con materiales extraños o ajenos al producto, reacciones de sulfuración (conservas de productos hidrobiológicos y no hidrobiológicos), entre otros que afecten la calidad y/o inocuidad del alimento; a fin de, cumplir lo establecido en el artículo 118° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N.º 007-98-SA.
5. Los medios de transporte a utilizarse en la distribución de los alimentos deben ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impliquen su consumo, y deben ajustarse a lo establecido en los artículos 75°, 76° y 77° del Título V Capítulo II del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" (D.S. N° 007-98-SA)



Handwritten signature or initials.

Handwritten signature or initials.

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

Importante para la Entidad

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

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases.

A.	<p>CAPACIDAD LEGAL</p> <p>HABILITACIÓN</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad – SENASA.- Lincencia u Autorizacion de Funcionamiento del establecimiento.- Certificado de fumigación, desinfección – desratización a nombre del postor.- Carnet sanitario (vigente) <p>Importante</p> <p><i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Copia simple de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad – SENASA.- Copia simple Lincencia u Autorizacion de Funcionamiento del establecimiento- Copia simple de fumigación, desinfección.- Copia de carnet sanitario (vigente) <p>Importante</p> <p><i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></p>
B.	<p>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 365,322.00 (Trescientos sesenta y cinco mil trescientos veintidós con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/. 30,443.50 (Treinta mil cuatrocientos cuarenta y tres con 50/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: Venta de alimentos frescos y congelados para consumo humano.</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</p>

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 pago¹¹ correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

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

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

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

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

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

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

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

Importante

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

¹¹ 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 sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".

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

Importante

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

**CAPÍTULO V
PROFORMA DEL CONTRATO**

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹²

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

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

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

¹² 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].

Importante para la Entidad

En el caso de contratación de prestaciones accesorias, se puede incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS¹³

"Las prestaciones accesorias tienen por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].

El monto de las prestaciones accesorias asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

El plazo de ejecución de las prestaciones accesorias es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES PRINCIPALES, 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 DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO].

[DE SER EL CASO, INCLUIR OTROS ASPECTOS RELACIONADOS A LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS]."

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

¹³ De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesoria(s), pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE 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:

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

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).

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.gov.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° 003-2025-HAS-CS-I CONVOCATORIA
Presente.-

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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 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.

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° 003-2025-HAS-CS-I CONVOCATORIA
Presente.-

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

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

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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.

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 cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁹ Ibídem.

²⁰ Ibídem.

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 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° 003-2025-HAS-CS-I CONVOCATORIA
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

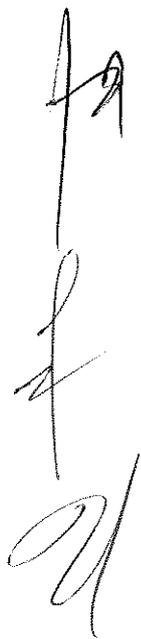
ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2025-HAS-CS-I CONVOCATORIA
Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece 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° 003-2025-HAS-CS-I CONVOCATORIA
Presente.-

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

[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° 003-2025-HAS-CS-I CONVOCATORIA
Presente.-

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

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

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

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

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

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²⁴

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

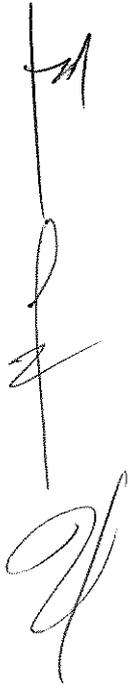
²⁴ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

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

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

Importante

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

The image shows three handwritten signatures in black ink, arranged vertically on the left side of the page. The top signature is a simple, stylized mark. The middle signature is a more complex, cursive script. The bottom signature is a large, highly stylized and illegible cursive mark.

Importante para la Entidad

En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a precios unitarios incluir el siguiente anexo:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2025-HAS-CS-I CONVOCATORIA
Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

El precio de la oferta [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 Items, consignar lo siguiente:
"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los Items 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

Importante para la Entidad

En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a suma alzada incluir el siguiente anexo:
Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2025-HAS-CS-I CONVOCATORIA

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:

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

Importante para la Entidad

- En caso de procedimientos según relación de Items, consignar lo siguiente:
"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los Items 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

Importante para la Entidad

Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, incluir el siguiente anexo:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

ANEXO N° 7

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2025-HAS-CS-I CONVOCATORIA
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 aquéllas 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.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]
[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2025-HAS-CS-I CONVOCATORIA
Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / OIC / 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										
4										

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 período.

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.

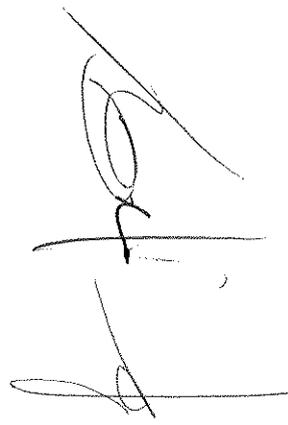
³¹ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

³² Consignar en la moneda establecida en las bases.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]
 [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / OIC / 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
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° 003-2025-HAS-CS-I CONVOCATORIA
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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



ANEXO N° 10

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2025-HAS-CS-I CONVOCATORIA
Presente.-

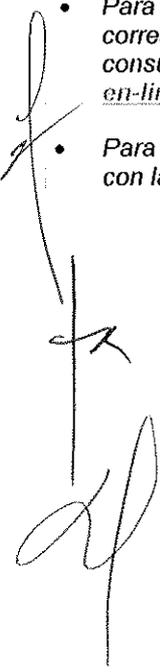
Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], solicito la asignación de la bonificación del cinco por ciento (5%) sobre el puntaje total obtenido, debido a que mi representada cuenta con la condición de micro y pequeña empresa.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2025-HAS-CS-I CONVOCATORIA
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.