

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

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



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



SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

Nº	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	Importante • Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
4	Advertencia • 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	Importante para la Entidad • 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:

Nº	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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



HOSPITAL DE CHANCAY Y SBS
DR. HIDALGO ATOCHE LÓPEZ

BASES INTEGRADAS

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 007-2023-HCH-SBS

PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS DIVERSOS POR PROCEDIMIENTO CLÁSICO, PARA EL
SERVICIO DE NUTRICIÓN DEL HOSPITAL DE CHANCAY Y SERVICIOS BÁSICOS DE
SALUD - DR. HIDALGO ATOCHE LÓPEZ



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

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

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). 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 00.00 horas hasta las 23:59 horas del día establecido para el efecto en el cronograma del procedimiento; adjuntando el archivo digitalizado que contenga los documentos que conforman la oferta de acuerdo a lo requerido en las bases.

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

Importante

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

En la apertura electrónica de la oferta, el 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 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.

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.

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 III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

funcionario que debe emitir la conformidad.

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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



SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

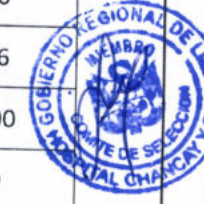
Nombre : HOSPITAL DE CHANCAY Y SBS - DR. HIDALGO ATOCHE LOPEZ
RUC N° : 20284684827
Domicilio legal : AV. MARISCAL SUCRE S/N CHANCAY (A 1CUADRA DE LA PLAZA DE ARMAS) CHANCAY - HUARAL – LIMA.
Teléfono: : 01 3772227 - 128
Correo electrónico: : areadeprocesos@hospitaldechancay.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS DIVERSOS

Nº	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	ACHIOTE MOLIDO	KILOGRAMO	48
2	ANIS ENTERO (AL PESO)	KILOGRAMO	24
3	CAFÉ INSTANTANEO X 190g	LATA	144
4	CAFÉ MOLIDO X 200g	BOLSA	1200
5	CANELA ENTERA	KILOGRAMO	12
6	CHOCOLATE EN BARRA X 90g	UNIDAD	115
7	CHUÑO	KILOGRAMO	360
8	CLAVO DE OLOR	KILOGRAMO	24
9	COCOA EN POLVO X 180g COCOA EN POLVO x 150 gr	UNIDAD	72
10	COMINO MOLIDO X 4 g APROX X 84 SOBRES COMINO MOLIDO x 10 gr CAJA x 50 UNIDADES	CAJA	24
11	CONDIMENTO TUCO EN POLVO X 8g APROX X 84 SOBRES CONDIMENTO TUCO EN POLVO x 32.4 gr CAJA x 42 UNIDADES	CAJA	24
12	ESENCIA DE VAINILLA X 750ml ESENCIA DE VAINILLA x 1 LT.	BOTELLA	24
13	FLAN INSTANTANEO X 250g FLAN INSTANTANEO x 150 gr	UNIDAD	1200
14	GELATINA x 250g GELATINA x 150 gr	UNIDAD	1200
15	GLUTAMATO MONOSODICO X 500g	UNIDAD	60
16	KETCHUP X 10G X 240 KETCHUP x 8 gr	UNIDAD	2880
17	MAYONESA X 10g MAYONESA x 8 gr	UNIDAD	5760

18	MENSI X 260ml MENSI x 350 ml	UNIDAD	12
19	MOSTAZA X 10g MOSTAZA x 8 gr	UNIDAD	5760
20	OREGANO	KILOGRAMO	12
21	PALILLO MOLIDO x 9g APROX X 84 SOBRES PALILLO MOLIDO x 32.4 gr CAJA x 42 UNIDADES	CAJA	24
22	PIMIENTA MOLIDA X 4g APROX X 84 SOBRES PIMIENTA MOLIDA x 10 gr CAJA x 50 UNIDADES	CAJA	48
23	SAL YODADA DE COCINA X 1kg	KILOGRAMO	600
24	SALSA DE OSTION x 270ml	UNIDAD	192
25	SALSA DE TAMARINDO X 390ml	UNIDAD	192
26	SALSA DE TAUSI x 260ml	UNIDAD	12
27	SILLAO X 500ml	UNIDAD	480
28	TE A GRANEL X 1/2 Kg	UNIDAD	72
29	VINAGRE TINTO X 600ml	UNIDAD	360
30	APIO (POR ATADO)	UNIDAD	120
31	AJI ARNAUCHO O MONO (AL PESO)	KILOGRAMO	60
32	AJI MIRASOL (AL PESO)	KILOGRAMO	60
33	AJI VERDE	KILOGRAMO	600
34	AJI PANCA (AL PESO)	KILOGRAMO	60
35	ALBAHACA (POR ATADO)	UNIDAD	48
36	ARVEJA CHINA JOLANTO (AL PESO)	KILOGRAMO	48
37	BETERRAGA (por atadao)	UNIDAD	480
38	BROCOLI (al peso)	UNIDAD	480
39	CAIGUA TIPO CHILENA	DOCENA	96
40	CAIGUA TIPO CRIOLLO	DOCENA	120
41	CALABAZA	KILOGRAMO	120
42	CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	UNIDAD	216
43	CEBOLLA ROJA (KILOGRAMO)	KILOGRAMO	3000
44	COL CHINA	UNIDAD	60
45	COLIFLOR	UNIDAD	216
46	CULANTRO POR ATADO	UNIDAD	120
47	ESPINACA (AL PESO)	KILOGRAMO	120



48	FRIJOL CHINO	KILOGRAMO	96
49	HIERBA BUENA	ATADO	48
50	HIERBA LUISA	ATADO	432
51	HUACATAY	ATADO	48
52	LECHUGA CRIOLLA	UNIDAD	1080
53	NABO	ATADO	108
54	PEREJIL (POR ATADO)	UNIDAD	60
55	PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KILOGRAMO	300
56	PORO (POR ATADO)	ATADO	120
57	ROCOTO AL PESO	KILOGRAMO	216
58	TOMATE (AL PESO)	KILOGRAMO	1800
59	ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAMO	1680
60	ZAPALLO ITALIANO	KILOGRAMO	240
61	GUINDONES	KILOGRAMO	30
62	HIGO SECO	KILOGRAMO	60
63	PASAS	KILOGRAMO	30
64	ACEITUNA NEGRA A GRANEL	KILOGRAMO	540
65	MANGO PAPAYA (AL PESO)	KILOGRAMO	1920
66	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KILOGRAMO	864
67	MELOTON (AL PESO)	KILOGRAMO	1920
68	MEMBRILLO (AL PESO)	KILOGRAMO	864
69	PERA CATEGORIA PRIMERA	KILOGRAMO	1920
70	PIÑA HAWAIANA	UNIDAD	3240
71	KION FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	108
72	OLLUCO	KILOGRAMO	408
73	HABA FRESCA	KILOGRAMO	24
74	ARVEJA VERDE EN VAINA (AL PESO)	KILOGRAMO	384
75	ACEITE DE AJONJOLI X 270ml	UNIDAD	24
76	ACEITE DE OLIVA X 1L	LITRO	24
77	MANI PELADO	KILOGRAMO	6
78	AVENA CON QUINUA X 170g AVENA CON QUINUA x 150 gr	UNIDAD	2448

79	EMOLIENTE X 50g	UNIDAD	1620
80	FIDEO CHINO	KILOGRAMO	240
81	FIDEO SURTIDO X 250g	UNIDAD	480
82	FIDEO TALLARIN SPAGHETTI x 500g	UNIDAD	2880
83	GALLETA DE SODA x 40g APROX	CIENTO	48
84	HARINA DE ARVEJA x 1kg	BOLSA	18
85	MAIZ MORADO (AL PESO)	KILOGRAMO	1620
86	PASTA WANTAN x 500g	PAQUETE	600
87	SEMOLA X 200g	UNIDAD	240
88	TRIGO PELADO	KILOGRAMO	30
89	QUINUA PERLADA	KILOGRAMO	60
90	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400g APROX LECHE EVAPORADA ENTERA x 395 ml	UNIDAD	5760
91	LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 400g APROX LECHE EVAPORADA SINLACTOSA x 395 ml	UNIDAD	4320
92	QUESO FRESCO DE VACA	KILOGRAMO	900

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **MEMORANO N°191-UE-405**
H.CH.SBS./04-2023 con fecha 10 de mayo del 2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios
Donaciones y Transferencias

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No Corresponde

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No Corresponde

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de **EN EL CASO DE LOS VIVERES SECOS LAS ENTREGAS SON MENSUALES Y EN EL CASO DE VERDURAS LAS ENTREGAS SON 3 VECES A LA SEMANA**, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA REFERENCIAL

SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

CUADRO DE NECESIDADES 2023

Nº	Descripción	Unidad de Medida	MESES												Total
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
CONDIMENTOS, SAZONADORES Y ESENCIAS															
1	ACHIOTE MOLIDO	KILOGRAMO	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
2	ANIS ENTERO (AL PESO)	KILOGRAMO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
3	CAFÉ INSTANTANEO X 190g	LATA	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144
4	CAFÉ MOLIDO X 200g	BOLSA	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
5	CANELA ENTERA	KILOGRAMO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
6	CHOCOLATE EN BARRA X 90g	UNIDAD	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60	115
7	CHUÑO	KILOGRAMO	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
8	CLAVO DE OLOR	KILOGRAMO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
9	COCOA EN POLVO X 180g	UNIDAD	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
10	COMINO MOLIDO X 4 g APROX X 84 SOBRES	CAJA	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
11	CONDIMENTO TUCO EN POLVO X 8g APROX X 84 SOBRES	CAJA	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
12	FSENCIA DE VAINILLA X 750ml	BOTELLA	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
13	MAÍZ INSTANTANEO X 250g	UNIDAD	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
14	GELATINA x 250g	UNIDAD	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
15	GLUTAMATO MONOSODICO X 500g	UNIDAD	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
16	KETCHUP X 10G X 240	UNIDAD	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	2880
17	MAYONESA X 10g	UNIDAD	480	480	480	480	480	480	480	480	480	480	480	480	5760
18	MENSI X 260ml	UNIDAD	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
19	MOSTAZA X 10g	UNIDAD	480	480	480	480	480	480	480	480	480	480	480	480	5760
20	OREGANO	KILOGRAMO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
21	PALILLO MOLIDO X 9g APROX X 84 SOBRES	CAJA	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
22	PIMIENTA MOLIDA X 4g APROX X 84 SOBRES	CAJA	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
23	SAL YODADA DE COCINA X 1kg	KILOGRAMO	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
24	SALSA DE OSTION x 270ml	UNIDAD	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192
25	SALSA DE TAMARINDO X 390ml	UNIDAD	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192
26	SALSA DE TAUSI x 260ml	UNIDAD	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
27	SILLAO X 500ml	UNIDAD	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
28	TE A GRANEL X 1/2 Kg	UNIDAD	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
29	VINAGRE TINTO X 600ml	UNIDAD	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
VERDURAS Y HORTALIZAS															
30	APIO (POR ATADO)	UNIDAD	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
31	AJI ARNAUCHO O MONO (AL PESO)	KILOGRAMO	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
32	AJI MIRASOL (AL PESO)	KILOGRAMO	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
33	AJI VERDE	KILOGRAMO	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
34	AJI PANCA (AL PESO)	KILOGRAMO	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
35	ALBAHACA (POR ATADO)	UNIDAD	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
36	ARVEJA CHINA JOLANTO (AL PESO)	KILOGRAMO	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
37	BETERRAGA (por atadao)	UNIDAD	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
38	BROCOLI (al peso)	UNIDAD	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
39	CAIGUA TIPO CHILENA	DOCENA	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
40	CAIGUA TIPO CRIOLLO	DOCENA	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
41	CALABAZA	KILOGRAMO	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
42	CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	UNIDAD	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	216
43	CEBOLLA ROJA (KILOGRAMO)	KILOGRAMO	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	3000
44	COL CHINA	UNIDAD	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
45	COLIFLOR	UNIDAD	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	216
46	CULANTRO POR ATADO	UNIDAD	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
47	ESPINACA (AL PESO)	KILOGRAMO	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120



1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Gratuito, a través del SEACE.

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 31365 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639 - Ley del Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Ley N° 31640 – Ley del Endeudamiento del Sector Público para el año fiscal 2023.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF, Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, y su modificatoria mediante Decreto Supremo N° 234.-2022-EF.
- Directivas y Comunicados emitidos por el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado – OSCE.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General
- Ley N° 31638 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE – Texto Único Ordenado de la Ley de impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Código Civil
- D.S. N° 007-98-SA – Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- D.S. N° 004-2014-SA – Modificatoria al D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- D.S. N° 004-2011-AG – Aprueba Reglamento sobre inocuidad agroalimentaria
- Decreto Supremo N° 007-98-SA., Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, modificado por Decreto Supremo N° 004-2014-SA.
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01, Norma Sanitaria que establece criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano"

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

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

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – 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.

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

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** debe registrarse directamente en el formulario electrónico del **SEACE**.

Adicionalmente, se debe adjuntar el Anexo N° 6 en el caso de procedimientos convocados a precios unitarios.

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

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

Importante

El 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)**.
- 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.

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”.

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.

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) Correo electrónico para efectos de notificación
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁷.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁸.

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 N° 30221, en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".
- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro, pequeñas y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.
- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem

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

⁸ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Importante

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 Haya⁹.*
- *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 **AV. MARISCAL SUCRE S/N CHANCAY (A 1 CUADRA DE LA PLAZA DE ARMAS) CHANCAY – HUARAL – LIMA.**

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos mensuales.

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 ALMACEN].
- Informe del funcionario responsable del [SERVICIO DE NUTRICIÓN] emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago que deberá incluir:
 - Factura (Original, SUNAT y 1 Copia)
 - Guía de Remisión (Original y copias)
 - Orden de Compra
 - Copia del Contrato.

Dicha documentación se debe presentar en el Almacén General, sito en **JR. SUCRE NRO. 50 CHANCAY (A 1 CUADRA DE LA PLAZA DE ARMAS).**

⁹ 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

ADQUISICION DE ALIMENTOS DIVERSOS PARA EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL DE CHANCAY Y SBS – DR. HIDALGO ATOCHE LÓPEZ

1. DEPENDENCIA QUE REQUIERE LA ADQUISICIÓN

Servicio de Nutrición y Dietética

2. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de alimentos diversos (abarrotes, verduras, frutas, hortalizas), para la atención de pacientes y trabajadores del Hospital de Chancay y Servicios Básicos de Salud.

3. FINALIDAD PÚBLICA

El Hospital de Chancay y Servicios Básicos de Salud tiene como finalidad garantizar el abastecimiento oportuno y de primera calidad de bienes alimentarios (abarrotes, verduras, frutas, hortalizas), a fin de contribuir con el tratamiento para la prevención, recuperación y rehabilitación de los pacientes hospitalizados SIS Y OTROS, mediante alimentación dietético y nutricional.

4. NORMAS LEGALES

- Ley N° 31365 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639 - Ley del Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2023.
- Ley N° 31640 – Ley del Endeudamiento del Sector Público para el año fiscal 2023.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF, Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y su modificatoria mediante Decreto Supremo N° 234.-2022-EF.
- Directivas y Comunicados emitidos por el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado – OSCE.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General
- Ley N° 31638 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE
- Decreto Supremo N° 013-2013-PRODUCE – Texto Único Ordenado de la Ley de impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial.
- Código Civil
- D.S. N° 007-98-SA – Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- D.S. N° 004-2014-SA – Modificatoria al D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- D.S. N° 004-2011-AG – Aprueba Reglamento sobre inocuidad agroalimentaria
- Decreto Supremo N° 007-98-SA., Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas modificado por Decreto Supremo N° 004-2014-SA.
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01., Norma Sanitaria que establece criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano"



5. ALCANCES DEL PRODUCTO

5.1. TIPO: Alimentos frescos (verduras, frutas, legumbres) conforme a las características adjuntas.

5.2. CALIDAD: Producto de primera calidad.

5.3. VIGENCIA DE PRODUCTO: No menor a 06 meses de vigencia (aplica abarrotos)

5.4. REQUISITOS MINIMOS QUE DEBE CUMPLIR EL PROVEEDOR

- Persona natural o jurídica que tenga como actividad la venta de alimentos
- Estar vigente en el Registro Nacional de Proveedores (RNP)
- Contar con Registro Unico de Contribuyente (RUC) activo y habido
- Copia de Licencia Municipal de Funcionamiento donde se autoriza la comercialización de los bienes materia de convocatoria.
- Certificado de Capacitación en Buenas Practicas de Higiene y Manupulación de alimentos Vigente a la fecha de la Convocatoria).
- Copia Simple de Registro Sanitario vigente o Registro de sanidad de los productos que requieran.

5.5 MUESTRA

- Los postores deberán presentar muestras representativas en el proceso de convocatoria del procedimiento de selección. (PESENTAR MUESTRA EL DIA DE ADMISIÓN / CALIFICACIÓN DE OFERTAS) -

5.6 PROGRAMA REFERENCIAL DE ENTREGA:

- La entrega de los insumos serán **forma semanal e interdiaria y/o en coodinacion con el área usuaria** Lunes a Sabados, en el horario de 7:00 am a 8:00am (hora máxima).
- Las cantidades mensuales se resumen en el **ANEXO "CRONOGRAMA DE ENTREGAS"**
- La duración de la contratación es de doce (12) meses o al culminar con la cantidad requerida.

5.7 LUGAR DE ENTREGA DEL PRODUCTO:

El producto requerido debe ser ingresado al Área de Almacen con comunicación con el Servicio de Nutrición y Dietetica para los controles y recepción respectiva del bien, Sito en **JR. SUCRE NRO. SN CHANCAY (A 1 CUADRA DE LA PLAZA DE ARMAS).**

5.8 FORMA DE PAGO

Se considera para el proceso de pago la **GUIA DE REMISION, FACTURA** y la conformidad emitida por el área usuaria.

5.9 CONFORMIDAD POR LA ADQUISICION DEL PRODUCTO:

La conformidad por la adquisición del bien o producto será otorgada por el Jefe de Servicio de Nutricion y Dietetica, luego de haberse verificado y estar de acuerdo con las características recibidas.

Para lo cual, los productos internados deberán cumplir estrictamente con las especificvaciones técnicas, asimismo deben ser las mismas marcas, modelos, presentaciones de la muestras adjuntas a la oferta.



3.2. CARACTERÍSTICAS

FICHA TÉCNICA DEL ACHIOTE MOLIDO

TIPO: Fresca
PRESENTACIÓN: Por kilos
CALIDAD: Primera
CARACTERÍSTICAS: Tamaño y color suigeneris.

FICHA TÉCNICA ANÍS ENTERO (Al peso)

NOMBRE DEL PRODUCTO:	ANÍS ENTERO
ORIGEN:	India, Egipto, Turquía
DESCRIPCIÓN:	Producto natural no modificado genéticamente, ni irradiado.
INGREDIENTES:	Planta de anís
PRODUCCIÓN:	Recolección, lavado y secado.
Parámetros organolépticos:	Descripción:
APARIENCIA	Grano de anís entero, de color amarillento a marronado.
CONSISTENCIA	Sólida
OLOR	Aromático.
SABOR	Característico del producto.
DIMENSIONES	Largo: 2- 6 mm

Parámetros microbiológicos:	Valor (ufc/g):
Recuento total aerobios*	< 1.000.000
Mohos*	< 1.000
E. coli:	< 10
Bacillus cereus	< 1.000
Clostridios sulfitorreductores	< 100
Salmonella	Ausente en 25 g

*Límite máximo aceptable: hasta 5 veces el límite de aceptación en cumplimiento con el Reglamento (CE) n°2073/2005 y posteriores modificaciones.

Parámetro nutricional:	Valor (Por 100g) (USDA database):
ENERGÍA:	1411 kJ = 337 Kcal
PROTEÍNA:	17.6 g
GRASA:	15.9 g
• De las cuales saturadas:	• 0.6 g
HIDRATOS DE CARBONO:	50 g
• De los cuales azúcares:	• - g
FIBRA:	14.6 g
SODIO (NA)	16 mg

* Valores orientativos por la naturaleza de nuestros productos

Almacenar en lugar fresco (<20°C), seco (H.R < 65%) y oscuro. Bolsas de papel de 25 Kg.

El producto mantiene sus propiedades durante un mínimo de 12 meses después de su producción y en el envase original cerrado.

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
PRESIDENTE DEL COMITÉ DE SELECCIÓN
HOSPITAL CHANCAY Y SERVICIOS BÁSICOS DE SALUD
DR. HIDALGO ATOCHE LÓPEZ
CNP. 1201 - RUC 129



**FICHA TECNICA
CAFÉ INSTANTÁNEO LATA 190G**

ANTECEDENTES GENERALES

Nombre del producto Café Instantáneo Lata 190g

1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Envasado de café instantáneo, sin preservantes en envase de hojalata posteriormente etiquetada.

2.- DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN

Café soluble o instantáneo es el producto comercial consistente en un polvo fluido, de color, sabor y aroma característico, obtenidos por la deshidratación del extracto acuoso de granos de café tostados y molidos sin preservantes y envasado en envases de hojalata posteriormente etiquetada.

3.- LISTADO DE INGREDIENTES

100 % café

4.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción 100 gramos

Energía : 342 KCAL

Proteínas: : 11.8G

Lípidos: : 0.3G

Grasas saturadas: 0.1G

Carbohidratos: 73.0G

Sodio : 185MG

5.- ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

5.1.-Características Físicas

Peso neto : 200gr.

Humedad: 2 a 4%

CTN : 115 +/- 5

Cafeína : Min.1.0%

5.2.-Característica Química

5.3.- Características Microbiológicas

Parámetros microbiológicos

El producto terminado debe cumplir con la NORMA SANITARIA RM N° 591-2008/MINSA.

Determinación	Resultado
Mohos	< 100 UFC/g
<i>Bacillus cereus</i>	<10000UFC/g

5.4.- Características sensoriales

Olor : A café

Color : Castaño oscuro

Aroma: A café

Acidez : Baja

Cuerpo: Medio

Sabor : A café

6.- EMPAQUE

6.1- Tipo de envase

Envase de hojalata

6.2.- Presentación

Caja de cartón corrugado 190g x 24 unidades

7.- CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y USO

Almacenar en lugar fresco y seco.

Hermetizar el frasco una vez abierto.

8.- TIEMPO DE VIDA ÚTIL

02 Años

Lic. Escobedo Condor Gole-Golead
AFPEI/SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP. 1301 - ANE 129



FICHA TECNICA CAFÉ TOSTADO MOLIDO CLASICO 200 G

ANTECEDENTES GENERALES

Nombre del Producto

Café tostado Molido clásico 200G

1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Café tostado, molido y envasado sin preservantes en envase trilaminado.

2.- DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN

Privado, bajo Normativa regulada.

3.- LISTADO DE INGREDIENTES

100% café arábica

4.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción 5 gramos

Energía : 22 KCAL

Proteínas: : 1G

Lípidos: : 1G

Grasas saturadas: 0.3G

Carbohidratos: 3G

Sodio : 2MG

5.- ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

5.1.-Características Físicas

Aspecto : Granular

Humedad : 1.5 – 2.5%

CTN : 48 +/- 2

5.2.-Característica Química

Cafeína : > 1.75%

5.3.- Características Microbiológicas

Parámetros microbiológicos

El producto terminado debe cumplir con la NORMA SANITARIA RM N° 591-2008/MINSA.

Determinación	Resultado
Mohos	< 100 UFC/g
<u>Bacillus cereus</u>	<10000 UFC/g

5.4.- Características sensoriales

Olor : A café tostado

Color : Marrón oscuro

Aroma: A café

Acidez : Baja

Cuerpo: Intenso

Sabor : Intenso a café

6.- EMPAQUE

6.1- Tipo de envase

Envase trilaminado

6.2.- Presentación

Paquetes 200g

7.- CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar en lugar fresco y seco.

Hermetizar bien el empaque una vez abierto.

8.- TIEMPO DE VIDA UTIL

01 Años.


 Lic. Escobedo Condor Dora
 JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
 CNP. 1301 - RNE 129



**FICHA TECNICA
 CANELA EN ASTILLAS**

Nombre del producto	Canela en astillas
Nombre comercial del producto	Canela en astillas
Calidad	Cumplir con la NTP
Generalidades	Corteza del árbol de la canela, entera en rajas. Corteza del árbol de la canela molida en forma de polvo fino de color café claro. La canela posee propiedades carminativas. La industria utiliza la canela por sus propiedades antifúngicas y antibacterianas.
Requisitos Generales	<ul style="list-style-type: none"> – Olor y sabor característico, color café intenso. – No debe estar partida. – Desabor agradable y dulzón.
Requisitos Específicos	El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTP. No debe presentar signos de infestación o infección. La vida útil es de 12 meses después de la fecha de empaque.
Empaque y Rotulado	Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. <ul style="list-style-type: none"> – Cumplir con la NTP, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas. – Producto empacado en bolsa plástica grado alimentario.
Presentación	Paquetes de 500g o 1000g.

➤ NPT = Norma Técnica Peruana

[Firma manuscrita]
 Lic. Escobedo Contreras, José
 CHP 1301 - AHE 120



FICHA TECNICA CHOCOLATE

Nombre del producto	Barra de chocolate
Nombre comercial del producto	Sucedáneo de chocolate en barra
Calidad	Cumplir con la NTP
Generalidades	<p>Barra de chocolate es el producto elaborado para consumo directo, se obtiene de una combinación básica al mezclar en proporciones variables los subproductos del cacao, como la pasta de cacao y la manteca de cacao con o sin adición de azúcares y aditivos de uso permitido.</p> <p>La variedad de las barras de chocolate dependen de las proporciones de la mezcla que se realice y e los ingredientes adicionales que puede contener el producto, como leche, frutos secos y otros productos alimenticios.</p> <p>Las barras de chocolates para consumo directo o sus sucedáneos incluyendo los productos dietéticos se clasifican en: amargo, semiamargo, dulce, con leche, con alto contenido de leche, con leche descremada, blanco, compuesto, relleno.</p>
Requisitos Generales	<p>Especificaciones físico químicas:</p> <p>Humedad: menor del 1%</p> <p>pH 6.0 – 7.0</p> <p>Fluidez (grimin) Min 100</p> <p>Se utiliza para cubrir, bañar y decorar piezas de panadería, bizcochería y galletería.</p>
Requisitos Específicos	<p>Composición: Azúcar, grasa vegetal hidrogenada, leche en polvo descremada, emulsificante de soya y sabores certificados.</p> <p>Color Blanco. Debe cumplir con la NTP para sucedáneo blanco.</p>

➤ NPT = Norma Técnica Peruana

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL DE CHANCAY Y SBS
LIC. ESTHER GARCÍA CARRERA
COORDINADORA DE SERVICIO DE NUTRICIÓN
CNP. 1301 - PNE 129



FICHA TECNICA
ALMIDÓN DE PAPA (CHUÑO)

Nombre del producto	Almidón de papa
Nombre comercial del producto	Almidón de papa
Calidad	Cumplir con la NTP
Generalidades	El almidón o fécula de papa es un polisacárido de reserva alimenticia, constituido por amilosa y amilopectina, es el producto obtenido por la molienda húmeda de la papa (<i>Solanum tuberosum</i>), y que corresponde a un polímero constituido de grupo anhidro de a D-glucosa. El almidón de papa se obtiene del proceso de molienda, tamizado, separación, sedimentación y secado. Los almidones modificados tienen un número enorme de posibles aplicaciones en los alimentos, que incluyen las siguientes: adhesivo, ligante, enturbiantes, formador de películas, estabilizante de espumas, agente antienviejimiento de pan, gelificante, glaseante, humectante, estabilizante, texturizante y espesante.
Requisitos Generales	Debe presentar color blanco o crema, olor característico a papa y sabor ligeramente dulce. Debe ser almacenado a temperatura ambiente, en su envase original. Debe estar exento de sustancias extrañas, o sustancias destinadas a dar aromas, color o modificar sus características fisicoquímicas. El alimento debe estar exento de contaminantes, especialmente de sustancias farmacológicamente activas, libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad. Debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTP.
Requisitos Específicos	El almidón de papa tiene un solo grado de calidad, debe estar libre de impurezas y cumplir con los siguientes requisitos. Humedad: 13% máximo. Contenido máximo de aflatoxinas: 10mg/kg máximo. Debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la NTP. Los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos en la NTP.
Empaque y Rotulado	El producto debe ser empacado en material suficientemente inerte al producto y que asegure su conservación y calidad durante el almacenamiento, transporte y comercialización. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTP.
Presentación	1 KGR

➤ NPT = Norma Técnica Peruana

DIRECCIÓN REGIONAL DE LIMA
HOSPITAL DE CHANCAY Y SERVICIOS BÁSICOS DE SALUD
LIC. SACOBANDO Córdova Doroteo Solís
JEFE DE SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP. 1301 - PNE 129



**FICHA TECNICA
CLAVO DE OLOR**

Nombre del producto	Clavo de olor
Nombre comercial del producto	Clavo de olor en pepa
Calidad	Cumplir con la NTP
Generalidades	Clavo de olor o giroñe (<i>Caryophyllus</i> <i>cromaticus</i> , <i>Syzygium aromaticum</i> , sin <i>Eugenia Caryophyllata</i>). Son el botón floral maduro y desecado que aún no abren del "árbol del clavo" (familia <i>Myrtaceae</i> .), y son usados como especia, su aroma es debido al aceite esencial de su composición (<i>eugenol</i>), se puede utilizar molido.
Requisitos Generales	Características sensoriales del calvo de olor: Color: marrón oscuro Textura: dura y áspera. Sabor y olor son propios del producto. El producto debe estar sano, sin enfermedades, limpio, sin materiales extraños. El clavo de olor debe estar libre de la presencia de plagas, exentas de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños.
Requisitos Específicos	El clavo de olor debe cumplir con los siguientes requisitos. Humedad: 15% máximo. Cenizas: 3% máximo. Cenizas insolubles: 2% máximo. Extracto etéreo volátil: 10% mínimo. Fibra bruta: 10% máximo. Debe cumplir con los límites máximos de plaguicidas permitidos establecidos en la NTP.
Empaque y Rotulado	El producto se debe empaquetar en recipientes elaborados con materiales que aseguren su conservación e higiene durante el almacenamiento, transporte y expendio. El rotulado debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTP
Presentación	Bolsa de 500g.

➤ NPT = Norma Técnica Peruana

DR. HIDALGO ATOCHE LÓPEZ
HOSPITAL DE CHANCAY Y SBS
Lic. Expositor de Alimentos y Bebidas
Jefe del Servicio de Nutrición Dietética
CNP. 1301 - RNE. 129



**FICHA TECNICA
COCOA**

Nombre del producto	Cocoa
Nombre comercial del producto	Productos en polvo con sabor a chocolate
Calidad	Cumplir con los requisitos en la NTP
Generalidades	Producto elaborado con pasta o licor de cacao, desprovisto de sus cubiertas y gérmenes, no se deben añadir sustancias inertes, dextrinas o sustancias extrañas. Licor de cacao y lecitina de soya.
Requisitos Generales	Color, olor y sabor típicos del cacao, no debe tener olores ni sabores extraños.
Requisitos Específicos	Polvo de color marrón bajo en grasa, puede contener trozos de maní, nueces de árbol, ajonjolí, leche y soya. Es un producto fácil de disolver. Olor y sabor: propios del producto Cumplir con los requisitos establecidos en la NTP.
Empaque y Rotulado	El producto debe estar empackado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. <ul style="list-style-type: none"> - Empaque por 200g - Cumplir con la NTP, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias.
Presentación	Bolsa x 180g 150 gr

➤ NPT = Norma Técnica Peruana

[Firma]
LIG. Escobedo Conchay 2016
CNP. 1301 - ANE 129



FICHA TÉCNICA COMINO

1.- PRODUCTO

Nombre del producto: COMINO MOLIDO
Ingredientes: Frutos sanos, limpios, desecados y molidos de comino
Consumo preferente: 4 años.

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Molido
Color: Marrón
Olor: Fuerte, intensamente cálido. Exento de olores atípicos.
Sabor: Ligeramente amargo y picante. Exento de sabores atípicos.
Textura: Típica del producto
Otras: Ausencia materias extrañas

3.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad (%): < 14
Cenizas totales (%): < 12
Cenizas insolubles HCl (%): < 4
Fibra bruta (%): < 7
Esencia (%): > 1.5
Aflatoxinas B1 (ppb): < 5
Aflatoxinas totales (ppb): < 10

4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Escherichia coli (ufc/g): < 10
Salmonella (1/25g): Ausencia
Cl. sulfito reductores (ufc/g): < 1 * 10³

5.- EMBALAJE

Bolsa de polietileno de 10 gr

6.- ALMACENAMIENTO

Almacenar en lugar fresco y seco, preferentemente fuera de la luz solar.

7.- VIDA MEDIA

12 a 15 meses, siempre y cuando se respete el uso recomendado de conservación.

8.- PROCESO

En origen: Cosecha, recepción, transporte, limpieza, secado, pesado, molienda, envasado.

9.- MODO DE EMPLEO

El comino molido es un condimento aromático con cierto punto amargo y picante. Se debe utilizar una pequeña cantidad en las diferentes recetas.

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL DE CHANCAY Y SBS
Lic. Escobedo Conder Dora Soledad
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP. 1301 - RNE 129



FICHA TECNICA DEL TUCO

PAÍS DE ORIGEN: Perú

INGREDIENTES: Hongos, laurel, sal, achiote y especia (comino).

DESCRIPCIÓN: Condimento molido en polvo de color rojo intenso con sabor a pimarola, hongos y laurel

PESO: 32.4 gr

1. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

- Los sobres son de polipropileno impresos de acuerdo al producto, sin olores extraños, sin impurezas, y no contienen sustancias declaradas como peligrosas.
- La caja son de cartón impreso, sin olores extraños, sin impurezas, y no contiene sustancias declaradas como peligrosas.
- Mantener en lugar fresco y seco
- Transporte cajas de cartón paletizadas en camión cerrado y a temperatura ambiente. No apilar más de lo indicado en la caja.

2. VIDA ÚTIL: En condiciones adecuadas de almacenaje, su vida útil es de 3 años.

3. CONSERVACIÓN

Consérvese en un lugar fresco y seco (entre 20-22°C), protegido de la luz solar y de la humedad.

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
HOSPITAL DE CHANCAY Y SBS
Lic. Escobedo Camilo Dora Soledad
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP. 1301 - RNE 129



FICHA TECNICA ESENCIA DE VAINILLA

Descripción

Esencia líquida color café, de aroma y sabor característico a vainilla.

Aplicación

Esencia de fácil dosificación y disolución que puede ser incorporada junto al resto de los ingredientes.

Presentación

1 LT
Botella plástica de 750 ML peso neto.

Ingredientes

Agua, alcohol etílico, saborizante artificial, Ácido cítrico, colorante caramelo, benzoato de sodio.

Dosificación

10-15 g / kg de Producto Terminado.

Características Organolépticas

Color: Marrón oscuro a negro.
Olor: Suave y perfumado aroma.
Exento de olores atípicos.
Sabor: Fragante y dulce sabor.
Exento de sabores atípicos.
Textura: Típica del producto
Otros: Ausencia materias extrañas

Aporte Nutricional

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: 10 g (1cda)		
Porciones por envase: 100		
	100g	1 porción
Energía (kcal)	182	18
Proteínas (g)	0	0
Grasa Total (g)	0	0
H. de C. disp. (g)	0	0
Azúcares totales (g)	0	0
Sodio (mg)	17	2

Conservación y Duración

Almacenar en su envase original cerrado, en un lugar fresco y seco (15 - 30 °C), ventilado y protegido de la luz solar y del calor.

12 meses desde la fecha de elaboración.

Precaución

Una exposición prolongada puede provocar malestares respiratorios.
Evite el contacto directo con la piel y los ojos ya que puede provocar daño o irritación.
Producto inflamable.

DIRECCIÓN REGIONAL DE LIMA
HOSPITAL DE CHANCAY Y SBS
Fdo. *[Firma]*
Ing. *[Firma]*
CNP. 1301 - HNE 129



FICHA TÉCNICA DEL FLAN

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Preparado deshidratado para flan y natillas.

INGREDIENTES

Almidón de maíz, aroma (vainillina), espesante (carragenano), azúcar, colorantes (riboflavina y annato). Puede contener leche, huevo, frutos de cáscara y soja.

CONTENIDO DECLARADO

~~250g~~ 150 gr

CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE

Conservar en lugar fresco y seco. Una vez preparado mantener en el frigorífico y consumir antes de 48 horas (2 días).

VIDA DEL PRODUCTO

36 meses desde su fecha de fabricación

PARAMETROS FÍSICO QUÍMICOS

PROPIEDAD	Mínimo	Máximo	Especificación
pH	4	6	
Agua (%)	11	13	

ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

PROPIEDAD	SI	Contacto cruzado	Comentarios
Cereales que contengan gluten y productos derivados	-	-	
Crustáceos y Productos a Base de crustáceos	-	-	
Moluscos y Productos a Base de moluscos	-	-	
Huevos y Productos a Base de huevo	-	SI	
Pescado y Productos a Base de pescado	-	-	
Cacahuets y Productos a Base de cacahuets	-	-	
Soja y Productos a Base de soja	-	SI	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	-	SI	
Frutos Secos y derivados	-	SI	
Granos de Sésamo y Productos a Base de granos de sésamo	-	-	
Dióxido de azufre y sulfitos	-	-	
Apio y productos a Base de apio	-	-	
Mostaza y Productos a Base de mostaza	-	-	
Altramuces y Productos a Base de Altramuces	-	-	

DIRECCIÓN REGIONAL DE CHANCAY Y SBS
Lic. Escobedo Carlos Porfirio Soledad
JEFE(D) DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP. 1301 - RNE 129



FICHA TECNICA
GELATINA

Nombre del producto	Gelatina
Nombre comercial del producto	Gelatina de sabores surtidos
Calidad	Cumplir con la NTP
Generalidades	<ul style="list-style-type: none"> - Mezcla en polvo para preparar gelatina con adición de vitamina C. - Producto de fácil digestión. - No debe contener colesterol - Debe contener 9 de los 10 aminoácidos esenciales.
Requisitos Generales	Color, sabor y aroma característicos del producto.
Requisitos Específicos	<ul style="list-style-type: none"> - Variedad de colores
Empaque y Rotulado	No debe llegar con grumos en su interior, ni partículas de color extraño al producto. El producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NTP.
	Producto empacado en materiales atóxicos que aseguren la buena conservación e higiene del producto. Cumplir con la NTP, por medio de la cual se establecen los parámetros para el rotulado o etiquetado de productos terminados y materias primas.
Presentación	Paquete por 250g, 500g o 1000g 150 gr

➤ NPT = Norma Técnica Peruana

HOSPITAL DE CHANCAY Y SERVICIOS BÁSICOS DE SALUD
Lic. Esmeralda Contreras Soledad
AFEL 02, SERVIDOR DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP. 1301 - AFE 129



FICHA TECNICA GLUTAMATO MONOSODICO

GLUTAMATO MONOSODICO 500g (original Perú)

PAÍS DE ORIGEN: Perú

INGREDIENTES: Potenciador de sabor (E621).

CONTENIDO: 500g

1. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Valor por 100g

- Valor Energético: 282kcal/1180kj
- Grasas: 0g
- Grasas saturadas: 0g
- Hidratos de carbono: 0g
- Azúcares: 0g
- Proteínas: 0g
- Sal: 12.3g

2. CONSERVACIÓN

Vida Útil: Almacenar este producto en su envase original herméticamente cerrado, en un lugar fresco y seco (entre 20-22 °C), protegido de la luz solar y de la humedad.

3. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO

Características microbiológicas	Salmonela	Negativo en 25 g
	Levaduras	< 100 ufc/g
	Mohos	< 100 ufc/g
	Coliformes	< 10 ufc/g
	Total aerobios	< 5000 ufc/g
Características químicas	pH	6.7 a 7.2
	Cl	≤ 400 mg/kg
	SO4	≤ 300 mg/kg
	Metales pesados	≤ 10 mg/kg
	As	≤ 1.5 mg/kg
	Pb	≤ 1 mg/kg
	Ácido piroglutámico	≤ 0.2%



Lic. Escobedo Carlos Doris Soledad
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP. 1301 - RNE 129

FICHA TECNICA DEL KETCHUP

1. COMPOSICIÓN

Tomate (135g por cada 100g de ketchup), jarabe de glucosa, vinagre de alcohol, almidón modificado, azúcar, sal, estabilizadores E-410, E-412 y E-440i, acidulante E-330, conservantes E-202 y E-211 y aromas.

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto formulado a partir del tomate en cualquiera de sus formas, eliminadas pieles y semillas al que se le añadesal, vinagre de alcohol, azúcares, almidón, aromas, especias, acidulante, estabilizantes y conservadores.

3. DESTINO/USO PREVISTO

Uso alimentario. Puede consumirse directamente. No requiere de cocinado previo.

4. CONSERVACIÓN

El envase sin abrir no requiere condiciones especiales de almacenamiento, se recomienda lugar fresco y seco. La fecha de consumo preferente es 18 meses desde la fecha de fabricación indicada en el envase.

Una vez abierto el envase debe conservarse en el frigorífico durante un tiempo no superior a 3 semanas.

5. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

pH	inferior a 4
Acidez	0.9% expresada en ácido acético
Cloruros	4% máximo
Contenido en tomate	25% mínimo
Consistencia	4.5 - 5.5
°Brix	mínimo 25

6. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto y color	rojo característico
Sabor y olor	característico, libre de presencias extrañas

- Presentación bolsitas de ~~10g~~ 8 gr
- Producto libre de gluten. NO existe posibilidad de contaminación cruzada del producto.

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL DE CHANCAY Y SBS
Lic. Escobedo Conder Doris Soledad
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP. 1301 - RNE 128



FICHA TECNICA
DE MAYONESA

CARACTERÍSTICAS	LIMITES	UNIDADES	METODOS ANALÍTICOS
(*) Valores medidos una vez al año, de acuerdo a plan HACCP aprobado por la autoridad competente			
COMPOSICIÓN	Aceite vegetal, yema de huevo pasteurizada, vinagre, sal, azúcar, extractos de especias, acentuador del sabor, colorante natural, jugo de limón, conservadores.		
ASPECTO	Textura cremosa, homogénea, consistencia medianamente fluida a temperatura ambiente, color amarillo característico, sin materias extrañas, sin separación de aceite. Material de envase limpio con código de producción en forma legible, rotulado de acuerdo a Norma de Rotulados vigente, sin producto que sobresalga del envase primario. Bolsita x 8 gr		
USO RECOMENDADO	Para acompañamiento de comidas y como ingrediente en la elaboración de las mismas.		
ALMACENAMIENTO	Conservar en lugar fresco y seco, evitando la exposición directa al sol u otras fuentes de calor.		

[Firma]
Lic. Escribano Condox Cipri Solís
Jefe del Servicio de Nutrición Dietética
CNP. 1301 - AINE 129



FICHA TECNICA SALSA MENSI

DESCRIPCIÓN

La salsa mensi es una salsa de soya aderezada con ajo. Viene en una presentación en envase plástico con tapa abre fácil de 350 ml. Este abarrote es lo que necesitas para agregarle un sabor más profundo a tus comidas, ya sean chuletas al horno, pollo chi jau kay, pavo oriental y mucho más. Su base en salsa de soya, ajos y kion, le entregan un sabor más fuerte, concentrado y espeso que con tan solo usar un poco en el aderezo o marinado de la carne, este llegará a absorber todo su gusto.

ESPECIFICACIONES

Cantidad	350 ml
Calorías	15 cal
Carbohidratos	Carbohidratos: 2 g Fibra dietética: 0 g Azúcar: 0 g.
Grasas	Grasas: 0 g Saturadas: 0 g Poliinsaturados: 0 g Monoinsaturados: 0 g Trans: 0 g.
Contenido	350 ml
Proteínas	0 g
Sodio	735 mg
Potasio	0 mg
Colesterol	0 mg
Tipo	Frasco 350 mL
Vitamina A	0 %
Vitamina C	0 %
Calcio	0 %
Hierro	0 %
Información Adicional	El tamaño de la porción es 15 mililitros. Los valores porcentuales están basados en una dieta de 2000 calorías por día. Todos los valores son aproximados.
Octógonos de Advertencia	Alto en sodio.

Ingredientes: Salsa de soya (agua, sal, soya y trigo), pasta de soya (agua, soya, trigo y sal), vinagre, azúcar, ajo, colorante (SIN 150d), estabilizador (SIN 415)

"Sustancias conservadoras (SIN 202 y SIN 211L)

Alérgenos: Contiene Soya y Trigo

Indicaciones:

- Una vez abierto guárdese refrigerado.
- No necesita agregar otros condimentos
- Utilice el contenido de un frasco por cada 3 Kg. de carne.
- Para cocinar carnes (aves, res, cerdo, pescado):.

Lic. Escobedo Condor Ortiz Soledad
 AREA DE SERVICIOS DE NUTRICION Y DIETETICA
 CNP. 1301 - RNE 129



FICHA TECNICA MOSTAZA

1.-COMPOSICIÓN:

Agua, vinagre de alcohol, MOSTAZA, jarabe de glucosa, sal, almidón modificado de maíz, estabilizantes E-412, E-415 y E-410, especias, acidulante E-330, conservadores E-202 y E-211 y aroma.

2.-DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Es el producto preparado a partir de la semilla de mostaza en cualquiera de sus formas de utilización, sazonado con vinagre con la adición facultativa de los ingredientes de sal, azúcares, almidones, especias diversas y sustancias aromatizantes.

3.-DESTINO/USO PREVISTO:

Uso alimentario. Puede consumirse directamente. No requiere de cocinado previo. Deben evitar su consumo las personas alérgicas a la mostaza.

4.-CONSERVACIÓN:

El envase sin abrir no requiere condiciones especiales de almacenamiento, se recomienda lugar fresco y seco. La fecha de consumo preferente es 18 meses desde la fecha de fabricación indicada en el envase.

Una vez abierto el envase debe conservarse en el frigorífico durante un tiempo no superior a 30 días.

5.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS:

01. PH: 3,2 - 3,5.
02. Acidez: >1.8 % expresada en ácido acético.
03. Cloruros: 5 % máximo.
04. Extracto seco: >10 % (excluidos la sal y el azúcar).
05. Aceite de mostaza: >2,5 %.

6.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

- | | |
|---|--|
| 01. B. Aerobias (30-C/72h): 100000 ufc/g. | 05. Levaduras: <30 ufc/g. |
| 02. Enterobacterias totales: 10 ufc/g. | 06. Lactobacillus: <50 ufc/g. |
| 03. I. Salmonella spp: ausencia en 25 g. | 07. Listeria monocytogenes: ausencia en 25 g |
| 04. Mohos: <50 ufc/g. | |

7.-CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

01. Aspecto y color: color amarillo más o menos intenso.
02. Sabor y olor característicos, libre de presencias extrañas.


LIC. ESCOBAR CORDERO Dora Soledad
AFILIADO AL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP. 1301 - RNE 129



8.-ESTUDIO NUTRICIONAL:

	POR 100g.
VALOR ENERGETICO	313kj/75kcal
Grasas	3,3 g
de las cuales saturadas	1,8 g
Hidratos de carbono	7,3 g
de los cuales azúcares	2,8 g
Fibra alimentaria	1,3 g
Proteínas	3,3 g
Sal	3,2 g

9 -FORMATOS DISPONIBLES/PRESENTACIÓN:

01. Sobres ~~10 g~~ 8 gr
02. Top 100 g.


Lic. Esmeralda Córdova
Jefe del Servicio de Nutrición y Dietética
CHP - 1301 - ANE 129



OREGANO (KILOGRAMO)

TIPO: OREGANO SECO
PRESENTACION: EMBOLSADO POR 1/2 KG Ó 1 KG. Y
ROTULADO SEGÚN LA NTP 209.038, 1994
CALIDAD: CUMPLIR CON LA 209.190, 1982 ESPECIAS Y
CONDIMENTOS. OREGANO (REFERENCIAL)
SEGURIDAD: FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 6
MESES POSTERIORES AL INGRESO AL ALMACEN
CARACTERISTICAS: LIMPIO, LIBRE DE SUSTANCIAS,
INSECTOS O MATERIAS EXTRAÑAS

FICHA TECNICA DEL PALILLO MOLIDO

TIPO: Molido puro **x 32.4 gr CAJA x 42 UNIDADES**
PRESENTACIÓN: Embolsado por ~~250 gr~~ y rotulado según Normas
Técnicas Vigentes.
CALIDAD: Superior
SEGURIDAD: Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 6
meses posteriores al ingreso al almacén.
CARACTERÍSTICAS: Palillo, ají torrado, sal, especias y sobres en perfecto
estado de conservación.

FICHA TECNICA DE PIMIENTA MOLIDA

TIPO: Negra molida pura **10 gr CAJA x 50 UNIDADES**
PRESENTACIÓN: Embolsado por ~~100g hasta 1/4 kg en sobres~~ Rotulado
según NTP 209.038:2003
CALIDAD: Cumplir con la NTP 209.105. Pimienta negra o blanca. 1976
(Referencial)
BIOSEGURIDAD: Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo
6 meses posteriores al ingreso al almacén
CARACTERÍSTICAS: Libre de sustancias, insectos o materias extrañas.

SAL YODADA BOLSA X 1 kg

TIPO: DE COCINA - YODADA Y FLUORADA
PRESENTACION: EMBOLSADO POR 1/2 KG Ó 1 KG. Y
ROTULADO SEGÚN LA NTP 209.038:2003
CALIDAD: DE PRIMERA. CUMPLIR CON LA NTP 209.015, 1991.
SAL PARA CONSUMO HUMANO DIRECTO. (REFERENCIAL)
SEGURIDAD: REGISTRO SANITARIO VIGENTE
CARACTERISTICAS: LIBRE DE SUSTANCIAS Y CUERPOS
EXTRAÑOS

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
COMITE DE SELECCION
HOSPITAL CHANCAY
T. C. Escoger, Servir y Proteger la Salud
CNP. 1301 - AVE. 128



FICHA TECNICA DE LA SALSA DE OSTIÓN

Etiqueta del producto	SALSA de Ostras 270g
Denominación venta	SALSA de Ostras 270g

PRESENTACION UNIDAD DE VENTA / PRODUCTO

UNIDAD DE VENTA / PRODUCTO			
Descripción del producto:			
Consejos sobre utilización			
Peso neto	270g	Peso escurrido	NA
		Grado alcohólico	NA
COMPOSICIÓN			

COMPOSICION DEL PRODUCTO

Ingredientes	Agua, azúcar, sal, harina de maíz modificada, potenciador de sabor (E-621), extracto de ostras (3%), harina de trigo, colorante (E-150c)
Alérgenos (Dir CE/2003/89)	Molusco y trigo
OGM (Reg CE/1830/2003)	No
Ionización	No
Certificados Halal /Kosher	No

MODO DE CONSERVACION

DLC/DLUO	36 meses desde fecha de fabricación
Temperatura conservación	Proteger del polvo, luz solar y altas y bajas temperaturas
Condiciones almacenamiento después de apertura	Almacenar en ambiente seco y protegido de la luz solar Conservar en refrigeración una vez abierto

PRESENTACION DEL PRODUCTO

Unidad de venta	Botella
Materiales	Vidrio

DIRECCION REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL DE CHANCAY Y SBS
Lic. Escobedo Efraim Soledad
JEFE(D) DEL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA
CNP. 1301 - RNE 129



SILLAO X 500 ML

TIPO: SILLAO

PRESENTACION: BOTELLA DE 500 CC, ROTULADO
SEGÚN LA NTP 209.038:2003

CALIDAD: CUMPLIR CON LA NTP 209.227. SILLAO 1984
(REFERENCIAL)

SEGURIDAD: REGISTRO SANITARIO VIGENTE Y
FECHA DE VENCIMIENTO MINIMO 6 MESES

POSTERIORES AL INGRESO AL ALMACEN

CARACTERISTICAS: LIBRE DE SUSTANCIAS Y
CUERPOS EXTRAÑOS

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
COMITÉ DE SELECCIÓN
HOSPITAL CHANCAY Y SBS
Lima, 12 de mayo del 2023
Dora Sotelo
Jefe de Oficina



FICHA TECNICA DE TE A GRANEL

TIPO: Envasado

PRESENTACIÓN: Por kg

CALIDAD: Hojas homogéneas, libre de mohos y sustancias extrañas

SEGURIDAD: Registro sanitario.

FICHA TECNICA VINAGRE

1. CATEGORÍA	BEBIDAS
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto obtenido a partir de la fermentación acética del alcohol de caña de azúcar
4. INGREDIENTES	Vinagre de alcohol de caña de azúcar.

1. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción (1 cucharada): 15 ml.			
Porciones por envase: 33 aprox.			
		100 ml.	1 Porción
Energía	Kcal	2	0
Proteínas	g	0.0	0.0
Grasa Total	g	0.0	0.0
Hidratos de carbono disponibles	g	0.6	0.1
Sodio	mg	21	4.2

2. PARÁMETROS DE CALIDAD

2.1. PARÁMETROS SENSORIALES

Parámetro	Estándar
Sabor	Ácido característico
Aroma	Característico a vinagre natural
Color	Cristalino claro

3. IDENTIFICACIÓN Y CODIFICACIÓN

Cada unidad de venta tiene la identificación del lote al que pertenece y la fecha de vencimiento.
Ubicación identificación: tapa o envase.

4. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

Mantener en lugar fresco y seco

Transporte cajas de cartón paletizadas en camión cerrado y a temperatura ambiente. No apilar más de lo indicado en la caja.

5. VIDA ÚTIL

En condiciones adecuadas de almacenaje, su vida útil es de 3 años

6. PRESENTACION : VINAGRE 600ml



GOBIERNO REGIONAL LIMA
OFICINA DE SELECCIÓN
HOSPITAL CHANCAY SBS
CNP - 1001 - PNL 129

**FICHA TÉCNICA
APIO**

Nombre del producto	Apio
Nombre comercial del producto	Apio (<i>Apium graveolens</i> L.)
Calidad	Cumplir con los requisitos en la NTP
Generalidades	Está formado por tallos estrados que su conjunto forma lo que llamamos penca. Estos tallos pueden alcanzar entre 20 y 30 cm. Son cilíndricos, su color va desde el verde oscuro al más claro. Su blancura dependerá de la técnica de cultivo que se utilice en su producción, cubriéndolo y recibiendo luz solo las hojas en las últimas etapas de crecimiento.
Requisitos Generales	Los frutos deben estar sanos, enteros, libres de daño por insectos y/o enfermedades, exento de olores y sabores extraños, sin presencia de humedad externa anormal.
Requisitos Específicos	<ul style="list-style-type: none"> Apio de penca blanca o amarilla: es la más comercial y no necesita el forzado de color para obtener los peciolo blancos, pero su cultivo es más dificultoso. Apio de penca verde: es más rústico y se puede forzar a blanco con la técnica de cultivo apropiada para la comercialización.
Vida Útil	Se conserva durante 2 ó 3 días en el frigorífico, mejor envuelto en papel húmedo. Se puede congelar si se escalfa previamente durante unos 3 minutos, aunque al descongelarlo pierde su textura crujiente. Si se guarda en ambientes con una temperatura superior a los 5°C o junto con frutas de respiración rápida (melocotones, ciruelas, fresas...), que producen abundante etileno, pierde el color.
Empaque y Rotulado	"El apio es transportado a granel y comercializados de acuerdo al peso de cada unidad" (NTP 011.114.2015).

➤ NPT = Norma Técnica Peruana

FICHA TÉCNICA AJI ARNAUCHO O MONO (AL PESO)

TIPO: Fresca

PRESENTACIÓN: Por kilo

CARACTERÍSTICAS: Tamaño y color suigeneris



GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
OFICINA DE SELECCIÓN
HOSPITAL DE CHANCAY Y SBS
Calle 1209
Calle 1209

AJI MIRASOL

TIPO: ESCABECHE

PRESENTACIÓN: POR Kilogramo.

CALIDAD: DE PRIMERA, CUMPLIR CON LA NTN ITINTEC 011.112, 1975. HORTALIZAS

SEGURIDAD: BUEN ESTADO DE MADURACIÓN, FRUTO

CARACTERÍSTICAS: GRANDE, FRESCO Y ENTERO, COLOR AMBAR BRILLANTE, SIN PEPA.

AJI VERDE

TIPO: ESCABECHE FRESCA. / PRESENTACIÓN: POR KILO.

CARACTERÍSTICAS: TAMAÑO GRANDE COLOR AMARILLO BRILLANTE, BUEN ESTADO DE MADURACION, FRESCO Y ENTERO.

AJI PANCA (AL PESO)

TIPO: ESCABECHE

PRESENTACIÓN POR UNIDAD DE 15 G.

CALIDAD: DE PRIMERA, CUMPLIR CON LA NTN ITINTEC 011.112, 1975. HORTALIZAS AJÍPANCA SECO.

SEGURIDAD: BUEN ESTADO DE MADURACIÓN, FRUTO

CARACTERÍSTICAS: GRANDE, FRESCO Y ENTERO, COLOR AMBAR BRILLANTE, SIN PEPA.



FICHA TECNICA ALBAHACA

1.- PRODUCTO

Nombre del producto: ALBAHACA HOJA
Ingredientes: Hojas sanas, limpias y desecadas de albahaca.

2.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Hoja troceada.
Color: Verdoso - pardo.
Olor: Aroma cálido y especiado. Exento de olores atípicos.
Sabor: Típico de la especia. Exento de sabores atípicos.
Textura: Típica del producto
Otras: Ausencia materias extrañas

FICHA TECNICA DE ARVEJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)

TIPO: Fresca

PRESENTACIÓN: Por kilo

CARACTERÍSTICAS: Tamaño t color suigeneris.

GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
COMITÉ DE SELECCIÓN
HOSPITAL CHANCAY Y SBS
L.C. Escribano Carlos
Escribano Carlos
Escribano Carlos



FICHA TÉCNICA
APROBADA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: BETARRAGA
Denominación técnica	: ACELGA BLANCA / BETARAVA / BETARRAGA / BETERAVA / BETERRAGA / BETABEL / REMOLACHA
Grupo/clase/familia	: Alimentos, bebidas y productos de tabaco/Verduras frescas/Beterragas/Beterragas Detroit 2 dark red.
Nombre del Bien en el Catálogo del SEACE:	BETERRAGA (AL PESO)
Código	: A5040191200135153
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	: La betarraga (Beta vulgaris), es una hortaliza raíz de forma globular cilíndrica o cónica.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

Características Organolépticas

Forma: Globular cilíndrica o cónica

Tamaño: Este será de acuerdo a la categoría que pertenezca a la betarraga

Color: Varía de rojo grosella a morado oscuro

Textura: Fibrosa, fresca, carnosa y jugosa

Tamaño: Su diámetro por lo general no es menor de 4cm aproximadamente.

Clasificación

La betarraga de acuerdo a sus presentaciones se clasifica en:

- **Beterraga con ramilletes:** Agrupadas con su parte superior completa o no, menor a 15cm.
- **Beterraga con parte superior corta:** Con su parte superior, tallo y hojas, recortadas que no supere los 10cm.
- **Beterraga sin parte superior:** A las que se les ha removido la parte superior de tal manera que no supere más de 1.5cm.

Deliberación Recaudada de la
Comisión de Selección de Alimentos
L.C. **Comisión de Selección de Alimentos**
L.C. **Comisión de Selección de Alimentos**
CNP: 1301 - PINE 129



BROCOLI

TIPO: FRESCA./

PRESENTACIÓN: POR KILO.

CARACTERÍSTICAS: TAMAÑO GRANDE COLOR Y OLOR SUIGENERIS, CABEZA GRANDE, FLORES VERDE OSCURAS, SIN HOJAS, SIN MANCHAS, LIBRE DE SUSTANCIAS EXTRAÑAS, INSECTOS O PARASITOS.

FICHA TECNICA DE CAIGUA TIPO CHILENA

TIPO: Fresca

PRESENTACIÓN: Por kilo

CARACTERÍSTICAS: Tamaño grande, color suigeneris, buen estado de madurez, sin agrietamientos, ni putrefacción, libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos.

FICHA TECNICA DE CAIGUA TIPO CRIOLLO

TIPO: Fresca

PRESENTACIÓN: Por kilo

CARACTERÍSTICAS: Tamaño grande, color suigeneris, buen estado de madurez, sin agrietamientos, ni putrefacción, libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos.

COPIA
L. C. ESCOBAR
SERVICIO DE NUTRICIÓN
CHP. 1501 - RING 129



CALABAZA

TIPO: FRESCA /
PRESENTACIÓN: POR KILO
CARACTERÍSTICAS: TAMAÑO GRANDE COLOR Y OLOR SUIGENERIS

FICHA TECNICA DE CEBOLLA CHINA (POR ATADO)

TIPO: Fresca
PRESENTACIÓN: Por kilo.
CARACTERÍSTICAS: Tamaño y color suigeneris, hojas verdes oscuras, buen estado de madurez, ni putrefacción, libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos.

FICHA TECNICA DE CEBOLLA ROJA

TIPO: Roja de cabeza arequípeña
PRESENTACIÓN: Por kilo
CARACTERÍSTICAS: Tamaño grande, color suigeneris, buen estado de madurez, seca y libre de sustancias y materias extrañas, insectos o parásitos.

FICHA TECNICA DE COL CHINA

TIPO: Fresca
PRESENTACIÓN: Por unidad
CARACTERÍSTICAS: Tamaño grande, color característico, cabeza grande, flor blanca y sin manchas, libre de sustancias y materias extrañas, insectos o parásitos.

COLIFLOR

TIPO: FRESCA. /
PRESENTACIÓN: POR UNIDAD
CARACTERÍSTICAS: TAMAÑO GRANDE COLOR CARACTERÍSTICO, CABEZA GRANDE, FLOR BLANCA Y SIN MANCHAS, LIBRE DE SUSTANCIAS Y MATERIAS EXTRAÑAS, INSECTO O PARASITOS.



Elaborado por: [Firma]
L.C. Gerente Comercial
FEBRILSA S.A. - C.M.P. 1201 - R.N.C. 129

FICHA TECNICA DE CULATRO (POR ATADO)

TIPO: Fresco entero

PRESENTACIÓN: Por atado

CARACTERÍSTICAS: Hoja de color uniforme verde, libre de sustancias y materias extrañas, insectos o parásitos.

FICHA TECNICA DE ESPINACA

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La espinaca (*Spinacia oleracea*, L.) debe estar fresca, sana y libre de materias extrañas a la planta

2. COMPOSICIÓN

100 % Espinaca.

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

La espinaca estará:

- sana, libre de zonas dañadas mecánicamente
- limpia de barro o piedras
- libre de insectos u otros animales que pueda albergar la planta

4. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Verde oscuro, sin que destaquen la presencia de tallos.
Sabor: Característico de la espinaca. Exento de sabores extraños.
Textura: Su textura ha de ser tierna.

5. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

El producto se mantendrá correctamente envasado a una temperatura igual o inferior a -18°C.

6. VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO

- Refrigerador: 5 a 7 días
- Congeladora:

7. DEFINICIÓN DE DEFECTOS

1. Defectos de color.
Hojas con una tonalidad amarillenta debido a decoloración.
2. Hojas podridas.
3. Hojas con un color marronáceo - negruzco que no han logrado eliminarse en el paso de selección - repaso.
4. Partes de raíz.
Restos del comienzo del tallo o raíz de la planta.
5. Tallos.
Tallos sueltos, separados de las hojas.
6. Flores de espinaca y semillas.
7. Materias extrañas vegetales.
Presencia de restos vegetales no propios del producto.
8. Materias extrañas.
Presencia de materiales no propios del producto.



FICHA TECNICA DE FRIJOL CHINO

TIPO: Fresca

PRESENTACIÓN: Por kilo

CARACTERÍSTICAS: Color blanco, buen estado de madurez, tiernos, ligeramente duros, no harinosos, fresca, libre de signos de putrefacción

HIERBA BUENA (POR ATADO)

TIPO: FRESCA. /

PRESENTACIÓN: POR ATADOS

CARACTERÍSTICAS: FRESCAS, HOJAS VERDES, LIMPIA, LIBRE DE SUSTANCIAS EXTRAÑAS, INSECTO O PRASITOS.

FICHA TECNICA DE HIERBA LUISA

TIPO: Fresca

PRESENTACIÓN: Por atados

CARACTERÍSTICAS: Frescas, hojas verdes, limpia, libre de sustancias extrañas, insecto o parásitos.

HUACATAY (POR ATADO)

TIPO: FRESCA./

PRESENTACIÓN: POR ATADOS

CARACTERÍSTICAS: FRESCAS, HOJAS VERDES, LIMPIA, LIBRE DE SUSTANCIAS EXTRAÑAS, INSECTO O PRASITOS

FICHA TECNICA DE LECHUGA CRIOLLA

TIPO: Fresco

PRESENTACIÓN: Por kilo

CARACTERÍSTICAS: Color suigeneris.

NABO (POR ATADO)

TIPO: FRESCA. /

PRESENTACIÓN: POR ATADO

CARACTERÍSTICAS: TAMAÑO GRANDE COLOR SUIGENERIS, SIN HOJAS BULBO GRANDE, BUEN ESTADO DE MADUREZ, NI PUTRICION, LIBRE DE SUSTANCIAS EXTRAÑAS, INSECTOS O PARASITOS.



UPEL
Lima
T. 01. 444.44.44
Jefe de Servicios de Nutrición
Cep. 154

PEREJIL (POR ATADO)

TIPO: FRESCA. /

PRESENTACIÓN: POR ATADOS

CARACTERÍSTICAS: FRESCAS, HOJAS VERDES, LIMPIA, LIBRE DE
SUSTANCIAS EXTRAÑAS, INSECTO O PRASITOS.

PIMIENTO MORRON (AL PESO)

TIPO: FRESCA. /

PRESENTACIÓN: POR KILO

CARACTERÍSTICAS: TAMAÑO Y COLOR SUIGENERIS, FRESCO BRILLOSO,
LIBRE DE PRESENCIA DE SUSTANCIAS EXTRAÑAS, PARASITOS O
INSECTOS

PORO (POR ATADO)

TIPO: FRESCA. /

PRESENTACIÓN: POR ATADO (PESO APROX 1 KILOGRAMO)

CARACTERÍSTICAS: TAMAÑO GRANDE COLOR SUIGENERIS, CABEZA
GRANDE, FRESCO, LIMPIO, BUEN ESTADO DE MADURACION, SIN
GRIETAS NI SUSTANCIAS EXTRAÑAS, INSECTOS O PARASITOS

ROCOTO AL PESO

TIPO: FRESCA. /

PRESENTACIÓN: POR KILOGRAMO

CARACTERÍSTICAS: FRESCAS, LIMPIA, LIBRE DE SUSTANCIAS EXTRAÑAS,
INSECTO O PRASITOS




Dr. Hidalgo Atoche López
Lima, 10 de Julio del 2023
Firma: _____
Cep: 1001-NN-178



FICHA TECNICA TOMATE

DEFINICIÓN DE PRODUCTO
PRODUCTO: Tomate (<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.)
TIPOS: Tipo rama, Tipo suelto (pera y redondo) y tipo Mini.
VARIEDADES: Pitenza, Mayoral, Bielsa, Eneko, caniles, daniela, entre otras.
VALOR NUTRICIONAL (aproximado por cada 100 g de producto crudo). <i>Valor bibliográfico CIQUAL</i>
Valor energético: 77,2 kJ/18,4 kcal.
Grasas: 0,26 g (de las cuales saturadas: 0,056 g).
Hidratos de carbono: 2,26 g (de los cuales azúcares: 2,25g). Proteínas: 0,86 g.
Sal: 0,0081g.
PARAMETROS FISICOS Y ORGANOLÉPTICOS (Reglamento UE 543/2011 y modificaciones posteriores)
- Color: De verde a rojo, según la especie y el grado de maduración.
- Apariencia: Difiere según la variedad (esférica, alargada, periforme, otras), aunque la mayoría ofrecen frutos redondeados. En cuanto a tamaño y peso: Varía de los 3 centímetros que puede medir un tomate cherry hasta los más de 10 centímetros de un tomate de ensalada. Estos últimos pueden pesar entre 80 y 300 gramos.
- Aroma: Intenso, característico de la variedad.
- Sabor: Intenso, dulce y ligeramente ácido con valores ° Brix entre 5-7 en frutos maduros.
PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS
<i>Salmonella spp.</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>E. coli</i> . Inferior a valores establecidos en Reglamento (CE) n° 2073/2005 de la comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
CONDICIONES ÓPTIMAS
- Transporte y almacenamiento logístico: 8-10 °C.
USO PREVISTO
- Vida útil: 10 días (en las condiciones óptimas) o hasta el deterioro de sus características.
- Consumo en fresco. Se recomienda lavar el producto antes de su consumo.
- Preparaciones culinarias (en crudo o con tratamiento térmico).
- Materia prima para industria conservera e industria de procesado.




 Lic. Esperanza Córdova Córdova Soledad
 CHP - 1301 - PHH 129

**FICHA TECNICA
 ZANAHORÍA**

NOMBRE	Zanahoria, (Daucus carota)
CALIDAD	<ul style="list-style-type: none"> - Debe cumplir con la calidad del producto descrita en esta ficha. - Cumplir con la NTP - Las especificaciones y requisitos generales y/o específicos contenidos en la presente ficha técnica, así como las especificaciones de empaque y tamaño de ración establecida en este documento prevalecen sobre cualquier especificación contenida en las NTP.
GENERALIDADES	Descripción Física: <ul style="list-style-type: none"> - Entera, fresca, sana, limpia, tejidos finos y con la forma característica. - Sin magulladuras o grietas, libre de fisuras, de ataque de insectos y enfermedades y de cualquier humedad anormal exterior. - No debe presentar manchas cafés o moho, ni indicios de deshidratación, ni de pudrición, ni consistencia leñosa, ni heridas. No deben estar blandas o arrugas.
REQUISITOS GENERALES	<ul style="list-style-type: none"> - Color anaranjado uniforme externa e internamente, no se permite la parte superior verde o violeta. - Sabor y aroma característico. - Consistencia firme, lisa, maciza, quiebran fácilmente. - Los defectos no deben exceder el 10% del área total del producto.
REQUISITOS ESPECÍFICOS	Características Microbiológicas: <ul style="list-style-type: none"> - No deben presentar signos de infestación o infecciones. - El proveedor debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura. - El producto no debe exceder los límites de metales pesados y plaguicidas.
EMPAQUE Y ROTULADO	Producto embalado dentro de canastillas plásticas, limpias y desinfectadas. Que proteja el producto de daños mecánicos, y que ni cause ningún cambio ni en la parte externa ni interna del producto. Se debe asegurar el manejo del producto duradero.

[Firma]
 Lic. Escobar, Carlos Dora Soledad
 JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
 CNP. 1301 - RNE. 129



099

**FICHA TECNICA
ZAPALLO ITALIANO**

Nombre del producto	Zapallo Italiano
Nombre comercial del producto	Zapallo Italiano o calabacin
Calidad	Existen distintos cultivares de zapallo italiano con distintas formas, colores y estados de madurez. El cultivar más consumido presenta frutos de forma cilíndrica, con diámetro entre 4 a 6 cm y largo entre 15 y 20 cm y un peso de \pm 250 g Cumplir con los requisitos en la NTP
Generalidades	Excelente fuente de vitaminas (del complejo b y c) y minerales (fosforo, magnesio, boro, hierro, calcio, etc), además rico en fibra, chos y bajo en calorías.
Requisitos Generales	Los frutos deben estar sanos, enteros, libres de daño po insectos y/o enfermedades, exento de olores y sabores extraños, sin presencia de humedad externa anormal.
Requisitos Específicos	La piel debe ser brillante, firme y libre de daño físico. En los frutos verdes, las manchas amarillas son indicadores de problemas (senescencia y sobremadurez). La pulpa debe ser de color blanco amarillento cremoso, firme a esponjosa. Las semillas deben estar inmaduras y blandas. Tamaño: Peso mínimo del zapallo de primera debe ser 10kg
Vida Útil	En condiciones de refrigeración, propuesta por la empresa, según los estándares de calidad que se proponen en la NTP. 2 semanas aprox.
Empaque y Rotulado	"Los zapallos en Perú son transportados a granel y comercializados de acuerdo al peso de cada unidad" (NTP 011.114.2015).

Tecel
LIC. Esmeralda González Domínguez
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CHP. 1301 - JINJE 129



38

FICHA TECNICA CIRUELAS SIN SEMILLA (GUINDONES)	
Nombre del producto	Ciruelas pasas
Nombre comercial del producto	Guindones
Calidad	Cumplir con la NTP
Generalidades	La ciruela pasa (también llamada guindón) es una ciruela (<i>Prunus domestica</i> L.), o parte de la misma, desecada, deshidratada o pasa, a la cual se ha promovido parcialmente o totalmente el agua de constitución por medios naturales o artificiales.
Requisitos Generales	Color: negro azulado. Sabor: dulce característico Olor: característico Debe ser almacenado exento de sustancias extrañas o destinadas a dar aroma, color o modificar sus características fisicoquímicas. El alimento debe estar exento de contaminantes, especialmente de sustancias farmacológicamente activas, libre de la presencia de plagas y protegido de la humedad.
Requisitos Específicos	La ciruela pasa debe contener un 30% máximo de humedad. En su elaboración se debe cumplir con la NTP
Empaque y Rotulado	El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto por frutos del mismo origen, variedad, categoría, color y calibre. El producto podrá ser empacado en canastas o cualquier otro envase que evite su deterioro y contaminación y permita su conservación, manipulación y visualización de la fruta, el cual deberá mantenerse en buenas condiciones de higiene. El rotulo de la ciruela pasa deben cumplir con lo establecido en la NTP
Presentación	Paquete de 1Kgr

➤ NPT = Norma Técnica Peruana

FICHA TECNICA DE HIGO SECO
TIPO: Seco, de primera
PRESENTACIÓN: Envasado
CARACTERÍSTICAS: Grandes, olor, color y sabor suigenieris, limpio libre de sustancias, insectos o materias extrañas.
SEGURIDAD: Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento, ingredientes, nombre del productor, nombre y dirección del fabricante.



Escritorio de Control de Alimentos y Medicamentos
Lic. Escobedo Góngora (C) 1010
Jefe de Oficina de Control de Alimentos y Medicamentos
Cep. 1301-1-1010

PASAS

TIPO: PASAS NEGRAS ENTERAS, SIN SEMILLAS
PRESENTACIÓN: ENVASADA POR 1/2 A 1 KG., EN CAJA MASTER Y ROTULADA SEGÚN LANTP 209.038.2003
CALIDAD: CUMPLIR CON LA NTN ITINTEC 209.144, 1980 FRUTAS DESHIDRATADAS. PASAS COMO MÍNIMO EN LO SIGUIENTE: - COMO MÁXIMO 5% DE PASAS DAÑADAS- COMO MÁXIMO 5% DE PASAS AZUCARADAS
CARACTERÍSTICAS: SANAS LIMPIAS, LIBRE DE SUSTANCIAS Y MATERIAS EXTRAÑAS

ACEITUNA NEGRA

TIPO: FRESCO
PRESENTACIÓN: POR KILOS
CALIDAD: PRIMERA
CARACTERÍSTICAS: TAMAÑO GRANDE, FRESCA, SIN MAGULLADURAS, LIBRE DE SUSTANCIAS EXTRAÑAS

MANGO PAPAYA (AL PESO)

TIPO: FRESCO
VARIEDAD: HADEN
PRESENTACIÓN POR KG.
CALIDAD: EXTRA
CARACTERÍSTICA: OVALADA
COLOR: CUANDO ESTÁ MADURO, LA CÁSCARA DE COLOR VERDE MEZCLADO CON UN AMARILLO SUAVE, SU PULPA ES DE COLOR AMARILLO INTENSO. TAMAÑO Y PESO: MEDIO GRANDE, PUEDE PESAR ENTRE 350 A 500 EN PROMEDIO.
SABOR: DULCE, CON CASI NADA DE ÁCIDO,
TEXTURA: CARNOSA, JUGOSA
CONSISTENCIA: PULPA FIRME.
REQUISITOS MÍNIMOS DE CALIDAD:
ESTAR ENTEROS, SANOS, EXENTOS DE PODREDUMBRE O DETERIORO QUE HAGAN QUE NO SEAN APTOS PARA EL CONSUMO, LIMPIAS Y EXENTAS DE CUALQUIER MATERIA EXTRAÑA VISIBLE, DE PLAGAS Y DAÑOS CAUSADOS POR LAS MISMAS.
EL FRUTO DEBERÁ SER FISIOLÓGICAMENTE MADURO, ES DECIR, NO PRESENTAR SEÑALES DE FALTA DE MADUREZ (OPACIDAD, FALTA DE SABOR, PULPA DEMASIADO POROSA) O DE MADUREZ EXCESIVA (PULPA DEMASIADO TRASLÚCIDA O FERMENTADA).

MANZANA DE AGUA (AL PESO)

TIPO: FRESCA /
PRESENTACIÓN: POR KILO
CARACTERÍSTICAS: TAMAÑO MEDIANO, COLOR Y OLOR SUIGENERIS, LIBRE DE SUSTANCIAS, MATERIAS EXTRAÑAS, INSECTOS O PARASITOS

MELOCOTON

TIPO: FRESCA /
PRESENTACIÓN: POR KILO
CARACTERÍSTICAS: UNIDAD DE MELOCOTON 120 GR. APROX. COLOR Y OLORSUIGENERIS, SIN MAGULLADURAS, BUEN ESTADO DE MADUREZ, LIBRE DE SUSTANCIAS, MATERIAS EXTRAÑAS, INSECTOS O PARASITOS

MEMBRILLO (AL PESO)

TIPO: FRESCO
PRESENTACIÓN POR KG.
CALIDAD: EXTRA
CARACTERÍSTICA: DE PRIMERA CALIDAD, LA PIEL ES DE COLOR AMARILLO DORADO CON UNA TEXTURA VELLOSA Y ÁSPERA DE UNAS VARIEDADES Y LISA Y BRILLANTE EN OTRAS. LA PULPA ES DURA Y ÁSPERA, DE COLOR BLANCO AMARILLENTO, Y RESULTA HARINOSA Y POCO JUGOSA, SU SABOR ES ÁCIDO Y ÁSPERO QUE LA HACE INCOMESTIBLE AL NATURAL; SIN EMBARGO, ES UNA FRUTA MUY AROMÁTICA.



PERA CHILENA (AL PESO)

TIPO: FRESCA / PRESENTACIÓN: POR KILO

CARACTERÍSTICAS: TAMAÑO MEDIANO, COLOR Y OLOR SUIGENERIS,
LIBRE DE SUSTANCIAS, MATERIAS EXTRAÑAS, INSECTOS O PARASITOS

**FICHA TECNICA
PIÑA HAWAIANA**

Nombre del producto	Piña Champaca
Nombre comercial del producto	Piña Hawaiana
Calidad	Cumplir con los requisitos en la NTP
Generalidades	Es una variedad mejorada de la cayena lisa, la cual se caracteriza por ser una planta más vigorosa, es decir, con tiene mayor rendimiento y resistencia al manejo de poscosecha. La piña pertenece a la familia de las bromeliáceas, género Anana y especie sativa (Py, 1969). El tallo de la piña es una estructura en forma de mazo, con la parte superior más ancha y la inferior angosta y frecuentemente curva. En la parte superior el fruto está cubierto por hojas de filotaxia de 5/13; más abajo se presenta una zona de hojas secas y finalmente bajo el suelo, una parte curva de la que salen muchas raíces. El tallo central continúa en el pedúnculo floral, luego en el eje central de la inflorescencia, con la cual forma una sola masa, para terminar en el ápice en una corona de hojas. En algunas variedades de piñas, y en otras Ananas silvestres, el pedúnculo floral está muy bien desarrollado.
Requisitos Generales	Piñas con la forma característica de la variedad, maduras, bien formadas y con los tallos removidos. La corona deberá tener color característico, solo una corona, levemente curva, bien unida a la fruta y de no más de 2 veces la longitud de la fruta. La piña debe estar libre de grietas frescas, evidencia de daños por roedores, lesiones por bajas temperaturas, o demasiado maduras o decaídas. La fruta no deberá tener magulladuras, quemaduras, descomposición interna, gомosis, insectos, grietas curadas u otros daños mecánicos. La corona estará libre de lesiones por bajas temperaturas, decaimiento de la corona resbalosa o decolorada.
Empaque y Rotulado	Las piñas deben envasarse buscando que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad. Las piñas deben disponerse en envases que se ajusten al Código Internacional de Prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995)



INSTITUCIÓN AUTÓNOMA DE FOMENTO REGIONAL
GOBIERNO REGIONAL DE LIMA
SECRETARÍA REGIONAL DE ECONOMÍA Y FINANZAS
C.O.P. 1301 - ANEXO 129



FICHA TECNICA KION FRESCO

DESCRIPCIÓN GENERAL

*Nombre científico	: Zingiber officinale L
*Nombre común	: Jengibre, Jengibre dulce, Ajengibre, kion
*Familia	: Zingiberaceae
*Presentación	: Rizoma Fresco

DESCRIPCIÓN SENSORIAL

*Color	: Amarillo a ligeramente amarillo cremoso.
*Olor	: Aromático característico de la especie.
*Sabor	: Astringente picante.

DESCRIPCIÓN FÍSICA

*Apariencia	: Rizoma.
*Selección	: 100% manual.
*Materias extrañas	: Ninguna.
*Brix	: (2.5 a 3.5)
*pH	: (2.2 a 5.6)
*% de Aceite Esenciales	: (1.5 a 3)
*% Oleorresinas	: (4 a 7.5)

CONSERVACIÓN

*Conservar en lugares fresco y una temperatura de 12 grado promedio.

*Proteger de la luz solar

PRESENTACIÓN

*Seleccionado	: selección y limpieza
*Limpieza	: proceso de lavado

PRESENTACIÓN

*A granel en cajas



DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
HOSPITAL DE CHANCAY Y SBS
Lic. Escobedo Constanza Dora Soledad
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP. 1301 - RNE 129

**FICHA TECNICA
 OLLUCO**

Nombre Científico: Ullucus tuberosus

CRITERIOS		DESCRIPCIÓN		
1	Características Físicas	Entero, sano (sin daños mecánicos, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños, tierra) de aspecto fresco, exento de humedad exterior anormal, sin olores y sabores extraños, seco, capaz de soportar el transporte y manipulación.		
2	Características sensoriales	Forma: Alargados y redondos según variedad. Color: Característicos y típico de la variedad. Grado de madurez: Satisfactorio y que les permita soportar el transporte, manipulación y almacenamiento. Consistencia: Firme, con resistencia a la deformación por presión con el tacto o ligera resistencia.		
3	Clasificación	Factores de calidad	Criterio	
		Pudrición	0%	
		Perforación visible de insectos	0%	
		Rozaduras, costras, cicatrices	Casi imperceptible, superficie total afectada no mayor a 55	
		Magulladuras leves		
		Los porcentajes están referidos al peso total o total de unidades por envase.		

DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
 HOSPITAL DE CHANCAY Y SBS
 Lic. Eusebio Cordero Echevarría
 JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
 CNP. 1301 - RNE 129



FICHA TECNICA DE HABA FRESCA

TIPO: Fresca sin vaina

PRESENTACIÓN: Por kilo

CALIDAD: Primera

CARACTERÍSTICAS: Tamaño grande, graos tiernos, ligeramente duros, no arenosos, fresca, libre de signos de putrefacción.

ALVERJA VERDE EN VAINA (AL PESO)

TIPO: FRESCA SIN VAINA

PRESENTACIÓN: POR KILO. CALIDAD DE PRIMERA.

CARACTERÍSTICAS: TAMAÑO GRANDE, GRANOS TIERNOS, LIGERAMENTE DUROS, NO HARINOSOS, FRESCA, LIBRE DE SIGNOS DE PUTREFACCION.



Sinónimos:	Aceite de ajonjolí.
INCI:	Sesamum indicum seed oil.
Descripción:	Aceite fijo refinado obtenido por la expresión de las semillas de <i>Sesamum indicum</i> (fam. Pedaliáceas).
Datos Físico-Químicos:	Líquido límpido, amarillo claro casi incoloro. Prácticamente insoluble en etanol al 96%, miscible con éter de petróleo. Densidad: aprox. 0,916 - 0,920 g/ml. Índice de Refracción: aprox. 1,4730.
Propiedades y usos:	<ul style="list-style-type: none"> • Aceite de sésamo para cocinar o uso directo • Es un aceite muy estable a las oxidaciones a pesar de su alto grado de insaturación, debido a su contenido en vitamina E. • 100% sésamo • Contiene los ácidos grasos oleico, linoleico, palmítico, esteárico, y araquídico, así como insaponificables (sesamol, sesamina, el complejo cíclico sesamolína, etc...).
Efectos secundarios:	Puede provocar reacciones de hipersensibilización.
Incompatibilidades:	Hidróxidos alcalinos.
Producción	Triturado de semillas, extracción del aceite, filtrado, desodorización, blanqueado y empaquetado.
PRESENTACIÓN	Botella de 270ml

COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes	Aceite de semilla de sésamo
Alérgenos (Dir CE/2003/89)	Sésamo
OGM (Reg CE/1830/2003)	No
Ionización	No
Certificados Halal /Kosher	No

CHANCAY Y SBS
JOSÉ SOLEDAD
SERVIDOR DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP. 1301 - RNE 129



02/



FICHA TÉCNICA DEL ACEITE DE OLIVA

Descripción:	Es un aceite obtenido de las drupas maduras de <i>Olea europaea</i> L. (Fam. Oleáceas). Está compuesto por glicéridos del ácido oleico, y en menor cantidad de los ácidos palmítico, linoleico, esteárico y mirístico. El Aceite de oliva virgen es un aceite de primera prensión en frío.
Datos Físico-Químicos:	Aceite de oliva: Líquido límpido, transparente, amarillo o amarillo-verdoso, de olor característico. Prácticamente insoluble en etanol al 96%, miscible con éter de petróleo (50-70°C). Densidad: 0,909 – 0,918 g/ml. Índice de refracción: 1,4660 – 1,4690. Se emplea en preparados de linimentos, ungüentos, emplastes, y jabones. Se utiliza como excipiente en la preparación de pomadas, linimentos y jabones. Por vía oral se emplea como nutriente, demulcente y laxante. Así mismo se administra en forma de enema en casos de estreñimiento crónico. Posee un efecto hipocolesterolemizante: su presencia en la dieta posee un efecto beneficioso a nivel cardiovascular, en pacientes con hipercolesterolemia, debido a su alto contenido en triglicéridos de ácidos grasos insaturados. En forma de emulsión, se usa como parte de dietas exentas de nitrógeno en terapias de trastornos renales. Además se usa como vehículo oleoso en suspensiones inyectables.
Propiedades y usos:	
Dosificación:	Como laxante en dosis de 15 - 60 ml. En enemas en dosis de 100 - 500 ml, templado a 32°C. Por vía tópica hasta el 100%.
Observaciones:	Es un producto oxidable.
Conservación:	En envases bien cerrados, a temperatura ambiente. PROTEGER DE LA LUZ.
Presentación	Botella de vidrio x 1L

Letras: HOSPITAL DE CHANCAY Y SBS
Lic. Escobedo Consol. Doris Soledad
REFER: DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP. 1301 - RNE 129



FICHA TECNICA DE MANÍ PELADO

GENERALIDADES

Son fracciones de maní obtenidos de los granos de maní tostados en mitades tipo 1. En el proceso de tostado, se controla los parámetros de temperatura y tiempo para asegurar ausencia de salmonella y adecuadas características organolépticas. Los granos de maní tostados en mitades tipo 1, son partidos y seleccionados por tamaño mediante una plancha perforada de acero inoxidable, para luego envasarlos al vacío como protección del producto y conservación de las características organolépticas durante el tiempo de vida útil.

INGREDIENTES PRINCIPALES	
Granos de maní, pelado y seleccionado en mitades tipo 1, de cualquier variedad.	
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	ESPECIFICACIONES
<ul style="list-style-type: none"> • Aspecto • Sabor • Color • Olor • Textura 	<ul style="list-style-type: none"> • Fracciones de maní de color dorado, ligeramente heterogéneo. • Característico a maní tostado, algunos granos con sabor ligeramente amargo. • Dorado claro heterogéneo a dorado heterogéneo. • Característico a maní tostado • Crocante medio a crocante.
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	ESPECIFICACIONES
Humedad Granos defectuosos: Con piel Claros Oscuros	Max. 2.5% Max. 2.0% Max. 1.5% Max. 1.5%
FORMA DE USO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	
Producto destinado como ingrediente en la elaboración de diversas comidas y en productos de confitería (chocolates, helados, cremas de relleno y otros). Consumido por personas de cualquier edad en forma directa o procesada. Producto considerado alérgeno.	

HOSPITAL DE CHANCAY Y SBS
Lid. Escobedo Contreras Soledad
SERVIDOR DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP. 1301 - RNE 129



019

FICHA TECNICA HARINA DE ARVEJA

I. Características Generales

Denominación Técnica	Harina de arveja
Nombre del producto	Harina de arveja
Tipo de alimentos	No perecibles

II. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Características organolépticas

Requisito	Especificación
Descripción General	Es el producto elaborado a partir del arveja, obtenido mediante un proceso de esterilizado, molienda, tamizado y envasado herméticamente.
Ingredientes	100% arvejas verdes molidas.
Olor y sabor	Característico, exento de olores y sabores extraños
Color	Característico
Aspecto	Homogéneo, sin grumos
Almacenamiento	Producto semi perecible, requiere de condiciones básicas de higiene y almacenamiento para su óptima conservación: lugar limpio, fresco, seco, libre de insectos y sustancias contaminantes, en su envase original, sin luz directa, 6 meses después de la fecha de elaboración
Vida Útil	
Envase	En bolsa de polipropileno 1 kgr

MAIZ MORADO (AL PESO)

TIPO: MAÍZ MORADO
PRESENTACION: POR KILOS
CALIDAD: DE PRIMERA
CARACTERISTICAS: MAZORCA ENTERA Y LLENA, GRANO PEGADO A LA CORONTA, SECO, LIBRE DE SUSTANCIAS EXTRAÑAS, LIBRE DE PICADURAS, LIBRE DE MOHOS Y HONGOS.

FICHA TECNICA DE PASTA WANTAN X 50G

PESO NETO: 500G
PRESENTACIÓN: Empaque, paquete, advertencias de ALMACENAMIENTO: Consérvese refrigerado.
ALERGENOS DECLARADOS: Contiene gluten.
PORCIONES POR ENVASE: 0
Producto preparado: No
PROTEÍNAS POR PORCIÓN: 0
SODIO POR PORCIÓN: 0



L. A. Espinoza Cordero
 Jefe de Selección
 Correo: 1301 - Hosp 172

FICHA TÉCNICA SÉMOLA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica Sémola de cereales
- 1.2 Tipo de alimentos No Percible
- 1.3 Grupo de alimentos Harinas y derivados
- 1.4 Descripción general Es el producto obtenido a partir de la molienda de cereales, correspondiente a la parte granulosa del endospermo de los cereales.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS

2.1 Características Organolépticas

Característica	Especificación
Sabor y olor	De acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños rancios, entre otros
Aspecto	Cremoso sin grumos exento de impurezas extrañas insectos vivos muertos o en cualquiera de sus estadios

2.2 Características Físico Químicas

Característica	Especificación
Humedad (%)	Máximo 15
Cenizas (base seca) (%)	Máximo 1

3. PRESENTACIÓN

3.1 Presentación y envases

Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:

Vida útil

Establecida por el fabricante, según la declaración en el Registro Sanitario ante la autoridad sanitaria competente.

3.2 Rotulado

El rotulado debe ajustarse a lo establecido en el artículo 80° y 117° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, debiendo contener en el envase de presentación unitaria la siguiente información mínima:

- Nombre del producto
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto
- Peso neto
- Nombre o razón social y dirección del fabricante
- Nombre o razón social y dirección del envasador y/o distribuidor (*)
- Código de lote
- Fecha de vencimiento
- Condiciones de conservación
- Código de Registro Sanitario

(*) Requisito adicional en caso de fraccionamiento.

El rótulo debe estar consignado en el envase de presentación unitaria, en idioma castellano, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara, visible, legible e indeleble, el mismo que no debe desprenderse ni borrarse. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. 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, a excepción de lo dispuesto por la autoridad sanitaria competente, siempre que no se refiera a la composición original del producto y cuya disposición no reemplace ni oculte la información del rotulado original.



Dr. HIDALGO ATOCHE LÓPEZ
L. C. ESCOBAR CARRERA
JEFES DEL COMITÉ DE SELECCIÓN
CNP. 1301 - RNE 129

TRIGO PELADO

TIPO: AMARILLO PELADO ENTEROPRESENTACION EMBOLSADO EN BOLSAS DE POLIETILENO POR 5 KG.
CALIDAD: GRANOS PARTIDOS COMO MÁXIMO 15% GRANOS DAÑADOS COMO MÁXIMO 0.5% IMPUREZAS MÁXIMO 1% GRANOS CHUPADOS Y PARTIDOS MÁXIMO 3%.
SEGURIDAD: REGISTRO SANITARIO VIGENTE. FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES POSTERIORES AL INGRESO AL ALMACEN, CERTIFICADO DE CALIDAD CARACTERÍSTICAS ASPECTO: GRANOS SECOS, DUROS, LIMPIOS.
TAMAÑO: UNIFORME. GRANO ENTERO, LIBRE DE SUSTANCIAS Y MATERIAS

QUINUA PERLADA X 250G

TIPO: ENVASADO
PRESENTACIÓN: BOLSA x 25 GR
CALIDAD: DE PRIMERA
SEGURIDAD: REGISTRO SANITARIO VIGENTE Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES POSTERIORES AL INGRESO AL ALMACEN
CARACTERÍSTICAS: LIBRE DE OLORES OBJETABLES, MATERIALES TÓXICO Y SUSTANCIAS EXTRAÑAS.

LECHE EVAPORADA TARRO GRANDE DE ~~400 gr~~ 395 ml

TIPO: LECHE EVAPORADA ENTERA
PRESENTACIÓN: LATA X 400 CC. (APROX.) Y CAJA MASTER DE CARTON, ROTULADO SEGÚN LA NTP 209.038:2003
CALIDAD CUMPLIR CON LA NTP 202.002, 2001. LECHE EVAPORADA.
SEGURIDAD: REGISTRO SANITARIO VIGENTE Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 07 MESES POSTERIORES AL INGRESO AL ALMACEN
CARACTERÍSTICAS: LATAS SIN MAGULLADURAS, LIBRE DE OXIDO Y EN BUEN ESTADO DE CONSERVACION

LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X ~~400 GR~~ 395 ml

TIPO: LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA
PRESENTACIÓN: LATA X 410 CC. (APROX.) Y CAJA MASTER DE CARTON, ROTULADO SEGÚN LA NTP 209.038:2003
CALIDAD: CUMPLIR CON LA NTP 202.002, 2001. LECHE EVAPORADA. SEGURIDAD: REGISTRO SANITARIO VIGENTE Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 07 MESES POSTERIORES AL INGRESO AL ALMACEN
CARACTERÍSTICAS: LECHE DESLACTOSADA PARCIALMENTE DESCREMADA, GLUCOSA, MALTODEXTRINA, SAL, VITAMINAS A, C Y D, ESTABILIZANTES (E-339) (E-407) Y SABORIZANTES AUTORIZADOS; LATAS SIN MAGULLADURAS, LIBRE DE OXIDO Y EN BUEN ESTADO DE CONSERVACION



FICHA TÉCNICA DE QUESO FRESCO DE VACA

NOMBRE DEL PRODUCTO	QUESO FRESCO	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto lácteo obtenido por la coagulación de la leche pasteurizada por la acción del cuajo y la eliminación parcial de lacto suero.	
COMPONENTES DEL PRODUCTO	Leche fresca	100%
	Cloruro de calcio	0,02%
	Cuajo	1 ml x 10L
	Sal	400 a 500 gramos por cada 100 litros de leche
CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICAS	Humedad sin materia grasa % m/m	>67,0
	Materia grasa en extracto seco %	≥45,0 - <60
	Cada 100g contiene	
	Grasas	23,82g
CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES	Proteínas	18,09g
	Carbohidratos	2,98g
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Sabor	Ligeramente Salado
	Olor	Lácteo característico
	Textura	Grumosa
	Color	Blanco
PRESENTACIÓN Y EMPAQUE	Empaque al vacío por 1kg	
TIPO DE CONSERVACION	Refrigerado a 4° C	
ALMACENAMIENTO	Una vez abierto el producto consumase en el menor tiempo posible y manténgase refrigerado de 0° a 4°C.	
MODO DE CONSUMO	Como acompañante de otros productos como café, chocolate o como ingrediente de otras preparaciones	
VIDA UTIL	8 días	

HOSPITAL DE CHANCAY Y SERVICIOS BÁSICOS DE SALUD
LIC. Escobedo Concha Doris Soledad
JEFEBE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
CNP. 1301 - RNE 129



3.3.

Importante

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

3.4. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A. CAPACIDAD LEGAL

HABILITACIÓN

Requisitos:

- Carnet de Manipulador de Alimentos y/o Carnet Sanitario (Vigente a la fecha de la Convocatoria).
- Registro Sanitario vigente o Registro de sanidad de los productos que requieran.
- Licencia Municipal de Funcionamiento, Ficha RUC

Importante

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

Acreditación:

- Copia simple, Carnet de manipulador de alimentos y/o Carnet Sanitario
- Copia Registro Sanitario vigente o Registro de sanidad de los productos que requieran.
- Copia de Licencia Municipal de Funcionamiento, Ficha RUC.

Importante

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

Por ejemplo, en caso que el objeto de la convocatoria sea el suministro de algún insumo químico y/o producto o subproducto o derivado que esté sujeto al registro, control y fiscalización señalado en el Decreto Legislativo N° 1126 y el Decreto Supremo N° 348-2015-EF y modificatorias, se debe requerir lo siguiente:

Requisitos:

El postor debe contar con:

- Inscripción vigente en el Registro para el Control de Bienes Fiscalizados a cargo de la SUNAT, que lo autoriza para realizar actividades fiscalizadas con el insumo químico y/o producto o subproducto o derivado que esté sujeto al registro, control y fiscalización objeto de la convocatoria

Acreditación:

- Copia de la Resolución de Intendencia expedido por la SUNAT que otorga al postor la inscripción en el Registro para el Control de Bienes Fiscalizados.
- La vigencia de la inscripción así como la inclusión del insumo químico y/o producto o subproducto o derivado sujeto al registro, control y fiscalización, objeto de la convocatoria, deben ser verificados en la base de datos del Registro para el Control de Bienes Fiscalizados publicado en la página web de la SUNAT.

B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/ 1' 079, 211.90 (Un millón Setenta y Nueve Mil Doscientos Once con 90/100 Soles)**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

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/ 89,934.33 (Ochenta y Nueve Mil Novecientos Treinta y Cuatro con 33/100 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.

Se consideran bienes similares a los siguientes: Alimentos para consumo humano.

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹⁰, 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**.

¹⁰ 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".

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".



CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6), según corresponda.</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta P_i= Puntaje de la oferta a evaluar O_i=Precio i O_m= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">70 puntos</p>

Puntaje: Hasta 50 puntos

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	Hasta 50 puntos
D. GARANTÍA COMERCIAL DEL POSTOR¹¹	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará en función al tiempo de garantía comercial ofertada, el cual debe superar el tiempo mínimo de garantía exigido en las Especificaciones Técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante la presentación de declaración jurada del postor.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Advertencia</p> <p>De conformidad con el literal h) del artículo 50 de la Ley, constituye infracción pasible de sanción por el Tribunal de Contrataciones del Estado "negarse injustificadamente a cumplir las obligaciones derivadas del contrato que deben ejecutarse con posterioridad al pago".</p> </div>	<p>Mayor a 06 meses 30 puntos</p> <p>De 03 a 06 meses 15 puntos</p>
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹²

¹¹ Este factor debe ser establecido teniendo en consideración la vida útil de los bienes a ser adquiridos.

¹² Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹³

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

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

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

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS¹⁴

"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.

Importante

¹⁴ 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) accesorias, 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.

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

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.

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 correspondan, y demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁵

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

¹⁵ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"



ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹⁷

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

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

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

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

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

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

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

¹⁹ Ibídem.

²⁰ Ibídem.

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de 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

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

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

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

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

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

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁴

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
Consortiado 1

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

.....
Consortiado 2

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

Importante

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



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

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:

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

Importante para la Entidad

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

Incluir o eliminar, según corresponda



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

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
Presente.-

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

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

Incluir o eliminar, según corresponda

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

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

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

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

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

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP 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 periodo.

29

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

30

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

31

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

32

Consignar en la moneda establecida en las bases.



N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁷	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁸	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁹ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁰	TIPO DE CAMBIO VENTA ³¹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³²
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

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

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

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], 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.

