

BASES INTEGRADAS

BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES

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



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

A handwritten signature in blue ink, appearing to be "J. C.", is located in the bottom left corner of the page.

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 | <div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc | Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores. |
| 4 | <div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc | Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores. |
| 5 | <div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • Xyz | Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases. |

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

| 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 sombrear.
- La nota **IMPORTANTE** no puede ser modificada ni eliminada en la Sección General. En el caso de la Sección Específica debe seguirse la instrucción que se indica en dicha nota.

Elaboradas en enero de 2019

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



HOSPITAL
HERMILIO VALDIZAN

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°
003-2024-HHV/CS**

PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE BIENES

**“ADQUISICION DE ALIMENTOS FRESCOS (VERDURAS)
PARA EL HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN”**

[Handwritten signature and initials in blue ink]

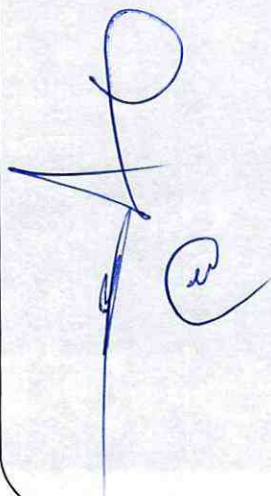
DEBER DE COLABORACIÓN

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.rnp.gob.pe.*
- *Los proveedores que deseen registrar su participación deben ingresar al SEACE utilizando su Certificado SEACE (usuario y contraseña). Asimismo, deben observar las instrucciones señaladas en el documento de orientación "Guía para el registro de participantes electrónico" publicado en <https://www2.seace.gob.pe/>.*
- *En caso los proveedores no cuenten con inscripción vigente en el RNP y/o se encuentren inhabilitados o suspendidos para ser participantes, postores y/o contratistas, el SEACE restringirá su registro, quedando a potestad de estos intentar nuevamente registrar su participación en el procedimiento de selección en cualquier otro momento, dentro del plazo establecido para dicha etapa, siempre que haya obtenido la vigencia de su inscripción o quedado sin efecto la sanción que le impuso el Tribunal de Contrataciones del Estado.*

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

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

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

¹ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

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

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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



CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

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

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

Advertencia

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES**3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

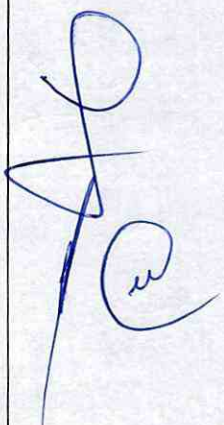
En el caso que se haya suscrito contrato con un consorcio, el pago se realizará de acuerdo a lo que se indique en el contrato de consorcio.

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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



SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



**CAPÍTULO I
GENERALIDADES**

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
RUC N° : 20172155317
Domicilio legal : CARRETERACENTRAL KM 3.5 DPTO. LIMA, PROV. LIMA,
DISTRITO SANTA ANITA
Teléfono: : (01) 494-2410 Anexo 247
Correo electrónico: : Adquisiciones.hhv@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de “**ADQUISICION DE ALIMENTOS FRESCOS (VERDURAS) PARA EL HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN**”

| ITEM PAQUETE | SUB ITEM N° | DESCRIPCIÓN | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD |
|------------------------------|----------------|-------------------------------|------------------|----------|
| PAQUETE N° 1: VERDURAS | 1 | ACELGA (POR ATADO) | UNIDAD | 196 |
| | 2 | PAC CHOY (POR ATADO) | UNIDAD | 149 |
| | 3 | FRIJOL CHINO | KILOGRAMO | 168 |
| | 4 | COL CHINA (POR ATADO) | UNIDAD | 156 |
| | 5 | BERENJENA | UNIDAD | 468 |
| | 6 | BROCOLI (AL PESO) | KILOGRAMO | 718 |
| | 7 | CAIGUA TIPO CRIOLLO | UNIDAD | 2,352 |
| | 8 | OLLUCO | KILOGRAMO | 1,584 |
| | 9 | COLIFLOR | UNIDAD | 745 |
| | 10 | ZAPALLO ITALIANO | UNIDAD | 2,050 |
| | 11 | BETERRAGA (POR ATADO) | UNIDAD | 696 |
| | 12 | LECHUGA AMERICANA | UNIDAD | 1,636 |
| | 13 | RABANITO (POR ATADO) | UNIDAD | 688 |
| | 14 | CAMOTE MORADO | KILOGRAMO | 2,792 |
| | 15 | HIERBA BUENA (POR ATADO) | UNIDAD | 101 |
| | 16 | HIERBA LUISA (POR ATADO) | UNIDAD | 120 |
| | 17 | MANZANILLA FRESCA (POR ATADO) | UNIDAD | 148 |
| | 18 | ROMERO (POR ATADO) | UNIDAD | 100 |
| | 19 | CEBOLLA ROJA (AL PESO) | KILOGRAMO | 8,240 |
| | 20 | TOMATE ITALIANO (AL PESO) | KILOGRAMO | 3,744 |
| | 21 | ROCOTO AL PESO | KILOGRAMO | 94 |
| | 22 | APIO (POR ATADO) | UNIDAD | 728 |
| | 23 | HABA FRESCA | KILOGRAMO | 720 |

| | | | |
|----|---------------------------------|-----------|-------|
| 24 | PALLAR VERDE | KILOGRAMO | 712 |
| 25 | FRIJOL VERDE | KILOGRAMO | 554 |
| 26 | PORO (POR ATADO) | UNIDAD | 652 |
| 27 | ZANAHORIA (AL PESO) | KILOGRAMO | 2,304 |
| 28 | NABO (POR ATADO) | UNIDAD | 728 |
| 29 | AJÍ PANCA SECO (AL PESO) | KILOGRAMO | 120 |
| 30 | AJI VERDE | KILOGRAMO | 260 |
| 31 | ALBAHACA. (POR ATADO) | UNIDAD | 68 |
| 32 | ARVEJA VERDE EN VAINA (AL PESO) | KILOGRAMO | 997 |
| 33 | CEBOLLA CHINA (POR ATADO) | UNIDAD | 272 |
| 34 | CULANTRO (POR ATADO) | UNIDAD | 216 |
| 35 | CHINCHO (POR ATADO) | UNIDAD | 61 |
| 36 | ESPINACA (AL PESO) | KILOGRAMO | 344 |
| 37 | HUACATAY (POR ATADO) | UNIDAD | 102 |
| 38 | KION FRESCO (AL PESO) | KILOGRAMO | 124 |
| 39 | PEREJIL (POR ATADO) | UNIDAD | 164 |
| 40 | PIMIENTO MORRON | UNIDAD | 2,856 |
| 41 | ZAPALLO LOCHE (AL PESO) | KILOGRAMO | 348 |

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante [FORMATO N° 02 de fecha 22/07/2024].

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

[00: RECURDOS ORDINARIOS]

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No Aplica

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de **[12 meses]**, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

Los pedidos se realizarán de acuerdo al Cronograma de Entrega en la siguiente condición.

- La entrega de verduras será una vez por semana los días miércoles de todo el mes, durante los doce meses.

El Hospital Hermilio Valdizan no está obligado a recibir los productos fuera de los días y horario de entrega señalados.

En caso que la fecha de entrega coincidiera un domingo, día feriado o día declarado no laborable por el gobierno, la entrega se realiza previa coordinación un día antes.

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

5.1.2. CRONOGRAMA DE ENTREGAS:

Las entregas se estiman de la siguiente manera:

Este cronograma es referencial ya que el consumo se realizará de acuerdo a la necesidad de la entidad.

PEDIDO ALIMENTOS PARA PERSONAS (VIVERES FRESCOS) VERDURAS 2024

| PRODUCTO | UNIDAD DE USO | 1°ENTRE. | | 2°ENTRE. | | 3°ENTRE. | | 4°ENTRE. | | 5°ENTRE. | | 6°ENTRE. | | 7°ENTRE. | | 8°ENTRE. | | 9°ENTRE. | | 10°ENTRE. | | 11°ENTRE. | | 12°ENTRE. | | TOTAL HHV | TOTAL L. CRÑ | TOTAL KILO Y/O UNIDAD |
|--------------------------|---------------|----------|-----|----------|-----|----------|-----|----------|-----|----------|-----|----------|-----|----------|-----|----------|-----|----------|-----|-----------|-----|-----------|-----|-----------|-----|-----------|--------------|-----------------------|
| | | HHV | CRÑ | HHV | CRÑ | HHV | CRÑ | HHV | CRÑ | HHV | CRÑ | HHV | CRÑ | HHV | CRÑ | HHV | CRÑ | HHV | CRÑ | HHV | CRÑ | HHV | CRÑ | HHV | CRÑ | | | |
| ACELGA (POR ATADO) | UNIDAD | 12 | 5 | 12 | 4 | 12 | 4 | 12 | 4 | 12 | 5 | 12 | 4 | 12 | 5 | 12 | 4 | 12 | 4 | 12 | 5 | 12 | 4 | 12 | 4 | 144 | 52 | 196 |
| PAC CHOY (POR ATADO) | UNIDAD | 8 | 5 | 8 | 4 | 8 | 4 | 8 | 4 | 8 | 5 | 8 | 4 | 8 | 5 | 8 | 4 | 8 | 4 | 8 | 5 | 8 | 4 | 8 | 5 | 96 | 53 | 149 |
| FRIJOL CHINO | KILOGRAMO | 12 | 10 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 12 | 10 | 8 | 8 | 12 | 0 | 8 | 0 | 8 | 0 | 12 | 0 | 8 | 0 | 12 | 0 | 116 | 52 | 168 |
| COL CHINA (POR ATADO) | UNIDAD | 8 | 5 | 8 | 4 | 8 | 4 | 8 | 4 | 10 | 5 | 8 | 4 | 10 | 5 | 8 | 4 | 8 | 4 | 10 | 5 | 8 | 4 | 10 | 4 | 104 | 52 | 156 |
| BERENJENA | UNIDAD | 24 | 15 | 24 | 12 | 24 | 12 | 24 | 12 | 30 | 15 | 24 | 12 | 30 | 15 | 24 | 12 | 24 | 12 | 30 | 15 | 24 | 12 | 30 | 12 | 312 | 156 | 468 |
| BROCOLI (AL PESO) | KILOGRAMO | 40 | 20 | 40 | 16 | 40 | 16 | 40 | 16 | 50 | 20 | 40 | 16 | 50 | 20 | 40 | 16 | 40 | 16 | 50 | 20 | 40 | 16 | 40 | 16 | 510 | 208 | 718 |
| CAIGUA TIPO CRIOLLO | UNIDAD | 160 | 50 | 160 | 40 | 160 | 40 | 144 | 40 | 200 | 50 | 144 | 40 | 144 | 50 | 144 | 40 | 144 | 40 | 144 | 50 | 144 | 40 | 144 | 40 | 1832 | 520 | 2,352 |
| OLLUCO | KILOGRAMO | 80 | 60 | 80 | 48 | 80 | 48 | 80 | 48 | 80 | 60 | 80 | 48 | 80 | 60 | 80 | 48 | 80 | 48 | 80 | 60 | 80 | 48 | 80 | 48 | 960 | 624 | 1,584 |
| COLIFLOR | UNIDAD | 40 | 25 | 40 | 20 | 40 | 20 | 40 | 20 | 50 | 25 | 40 | 20 | 50 | 25 | 40 | 20 | 40 | 20 | 50 | 20 | 40 | 20 | 40 | 0 | 510 | 235 | 745 |
| ZAPALLO ITALIANO | UNIDAD | 120 | 50 | 120 | 40 | 120 | 40 | 120 | 40 | 150 | 50 | 120 | 40 | 150 | 50 | 120 | 40 | 120 | 40 | 150 | 50 | 120 | 40 | 120 | 40 | 1530 | 520 | 2,050 |
| BETERRAGA (POR ATADO) | UNIDAD | 40 | 25 | 36 | 20 | 36 | 20 | 36 | 20 | 36 | 25 | 36 | 20 | 36 | 25 | 36 | 20 | 36 | 20 | 36 | 25 | 36 | 20 | 36 | 20 | 436 | 260 | 696 |
| LECHUGA AMERICANA | UNIDAD | 80 | 65 | 80 | 52 | 80 | 52 | 80 | 52 | 80 | 65 | 80 | 52 | 80 | 65 | 80 | 52 | 80 | 52 | 80 | 65 | 80 | 52 | 80 | 52 | 960 | 676 | 1,636 |
| RABANITO (POR ATADO) | UNIDAD | 40 | 20 | 40 | 16 | 40 | 16 | 40 | 16 | 40 | 20 | 40 | 16 | 40 | 20 | 40 | 16 | 40 | 16 | 40 | 20 | 40 | 16 | 40 | 16 | 480 | 208 | 688 |
| CAMOTE MORADO | KILOGRAMO | 200 | 80 | 160 | 64 | 160 | 64 | 160 | 64 | 160 | 80 | 160 | 64 | 160 | 80 | 160 | 64 | 160 | 64 | 160 | 80 | 160 | 64 | 160 | 64 | 1960 | 832 | 2,792 |
| HIERBA BUENA (POR ATADO) | UNIDAD | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 49 | 52 | 101 |

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 003-2024-HHV/CS-PRIMERA CONVOCATORIA

98

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILAS VALDIVIA
SERVICIO DE NUTRICION

ALFREDO MARCELO

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------|-----------|-----|----|-----|----|-----|----|-----|----|-----|----|-----|----|-----|----|-----|----|-----|----|-----|----|-----|----|-----|----|------|-----|-------|
| ESPINACA (AL PESO) | KILOGRAMO | 20 | 10 | 20 | 8 | 20 | 8 | 20 | 8 | 20 | 10 | 20 | 8 | 20 | 10 | 20 | 8 | 20 | 8 | 20 | 10 | 20 | 8 | 20 | 8 | 240 | 104 | 344 |
| HUACATAY (POR ATADO) | UNIDAD | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 6 | 5 | 4 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 50 | 52 | 102 |
| KION FRESCO (AL PESO) | KILOGRAMO | 6 | 5 | 6 | 4 | 6 | 4 | 6 | 4 | 6 | 5 | 6 | 4 | 6 | 5 | 6 | 4 | 6 | 4 | 6 | 5 | 6 | 4 | 6 | 4 | 72 | 52 | 124 |
| PEREJIL (POR ATADO) | UNIDAD | 12 | 5 | 8 | 4 | 8 | 4 | 8 | 0 | 12 | 5 | 8 | 4 | 12 | 5 | 8 | 4 | 8 | 4 | 12 | 5 | 8 | 4 | 12 | 4 | 116 | 48 | 164 |
| PIMIENTO MORRON | UNIDAD | 160 | 90 | 160 | 72 | 160 | 72 | 160 | 72 | 160 | 90 | 160 | 72 | 160 | 90 | 160 | 72 | 160 | 72 | 160 | 90 | 160 | 72 | 160 | 72 | 1920 | 936 | 2,856 |
| ZAPALLO LOCHE (AL PESO) | KILOGRAMO | 16 | 15 | 16 | 12 | 16 | 12 | 16 | 12 | 16 | 15 | 16 | 12 | 16 | 15 | 16 | 12 | 16 | 12 | 16 | 15 | 16 | 12 | 16 | 12 | 192 | 156 | 348 |

DIRECTIVA: Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general.

90

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar **S/ 5.00 (CINCO 00/100 SOLES) EN CAJA DE LA ENTIDAD EN CARRETERA CENTRAL KM 3.5 DPTO. LIMA, PROV. LIMA, DISTRITO SANTA ANITA.**

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 28411, Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Ley N° 31953, Ley que aprueba el Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal - 2024.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, aprobado por D.S. N° 043-2003-PCM.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General, aprobado por D.S. N° 004-2019-JUS.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por D.S. N° 082-2019-EF, en adelante la Ley.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF - Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, en adelante el Reglamento.
- Ley N° 29783 - Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y Reglamento de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Decreto Supremo N° 005-2012-TR - Reglamento de la Ley N° 29783 Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Directivas, Pronunciamientos y Opiniones del OSCE

- Código Civil
- Opiniones emitidas por el OSCE.
- Pronunciamientos emitidos por el OSCE.
- Ley 28411 Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto

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



CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos², la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE³ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

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

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

³ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

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

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

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

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 acápite “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- d) Código de cuenta interbancaria (CCI) o, en el caso de proveedores no domiciliados, el número de su cuenta bancaria y la entidad bancaria en el exterior.

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.

- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁶ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁷ (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁸.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁹.

Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya¹⁰.*

⁶ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

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

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

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

¹⁰ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

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

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en **MESA DE PARTES DE LA ENTIDAD SITIO EN CARRETERA CENTRO KM 3.5 DPTO. LIMA, PROV. LIMA, DISTRITO SANTA ANITA.**

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PAGOS MENSUALES**. Se realizará de acuerdo al cronograma de entrega, luego de la conformidad correspondiente de la entrega.

El pago se realizará a través del bono en la respectiva cuenta interbancaria en algún Banco del Sistema Financiero Nacional

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

- Recepción y Guía de Remisión del área de almacén o la que haga sus veces.
- Informe del funcionario responsable, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en **MESA DE PARTES DE LA ENTIDAD SITIO EN CARRETERA CENTRO KM 3.5 DPTO. LIMA, PROV. LIMA, DISTRITO SANTA ANITA.**

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

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DETERMINACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS FRESCOS "VERDURAS"

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

" Adquisición de Alimentos para Personas (VERDURAS)"

2. FINALIDAD PÚBLICA

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

3. ANTECEDENTES:

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

Es fundamental que los pacientes con enfermedad neurológicas adapten su alimentación acorde a las necesidades individuales, teniendo en cuenta sus hábitos alimentarios, su capacidad de autoalimentación e independencia para mantener un buen estado de salud y calidad de vida.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION

• Objetivos Específicos:

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

5. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

5.1. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

A continuación se detalla la relación de los alimentos a ser adquiridos:



MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

LIC. ROXANA MARIANO MARTELLO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.O. 4311

**RELACION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR ALIMENTOS FRESCOS
VERDURAS 2024**

| ITEM PAQUETE | SUB ITEM N° | DESCRIPCIÓN | UNIDAD DE MEDIDA | CANTIDAD |
|------------------------------|----------------|---------------------------------|------------------|----------|
| PAQUETE N° 1: VERDURAS | 1 | ACELGA (POR ATADO) | UNIDAD | 196 |
| | 2 | PAC CHOY (POR ATADO) | UNIDAD | 149 |
| | 3 | FRIJOL CHINO | KILOGRAMO | 168 |
| | 4 | COL CHINA (POR ATADO) | UNIDAD | 156 |
| | 5 | BERENJENA | UNIDAD | 468 |
| | 6 | BROCOLI (AL PESO) | KILOGRAMO | 718 |
| | 7 | CAIGUA TIPO CRIOLLO | UNIDAD | 2,352 |
| | 8 | OLLUCO | KILOGRAMO | 1,584 |
| | 9 | COLIFLOR | UNIDAD | 745 |
| | 10 | ZAPALLO ITALIANO | UNIDAD | 2,050 |
| | 11 | BETERRAGA (POR ATADO) | UNIDAD | 696 |
| | 12 | LECHUGA AMERICANA | UNIDAD | 1,636 |
| | 13 | RABANITO (POR ATADO) | UNIDAD | 688 |
| | 14 | CAMOTE MORADO | KILOGRAMO | 2,792 |
| | 15 | HIERBA BUENA (POR ATADO) | UNIDAD | 101 |
| | 16 | HIERBA LUISA (POR ATADO) | UNIDAD | 120 |
| | 17 | MANZANILLA FRESCA (POR ATADO) | UNIDAD | 148 |
| | 18 | ROMERO (POR ATADO) | UNIDAD | 100 |
| | 19 | CEBOLLA ROJA (AL PESO) | KILOGRAMO | 8,240 |
| | 20 | TOMATE ITALIANO (AL PESO) | KILOGRAMO | 3,744 |
| | 21 | ROCOTO AL PESO | KILOGRAMO | 94 |
| | 22 | APIO (POR ATADO) | UNIDAD | 728 |
| | 23 | HABA FRESCA | KILOGRAMO | 720 |
| | 24 | PALLAR VERDE | KILOGRAMO | 712 |
| | 25 | FRIJOL VERDE | KILOGRAMO | 554 |
| | 26 | PORO (POR ATADO) | UNIDAD | 652 |
| | 27 | ZANAHORIA (AL PESO) | KILOGRAMO | 2,304 |
| | 28 | NABO (POR ATADO) | UNIDAD | 728 |
| | 29 | AJÍ PANCA SECO (AL PESO) | KILOGRAMO | 120 |
| | 30 | AJI VERDE | KILOGRAMO | 260 |
| | 31 | ALBAHACA. (POR ATADO) | UNIDAD | 68 |
| | 32 | ARVEJA VERDE EN VAINA (AL PESO) | KILOGRAMO | 997 |
| | 33 | CEBOLLA CHINA (POR ATADO) | UNIDAD | 272 |
| | 34 | CULANTRO (POR ATADO) | UNIDAD | 216 |
| | 35 | CHINCHO (POR ATADO) | UNIDAD | 61 |
| | 36 | ESPINACA (AL PESO) | KILOGRAMO | 344 |
| | 37 | HUACATAY (POR ATADO) | UNIDAD | 102 |

| | | | |
|----|-------------------------|-----------|-------|
| 38 | KION FRESCO (AL PESO) | KILOGRAMO | 124 |
| 39 | PEREJIL (POR ATADO) | UNIDAD | 164 |
| 40 | PIMIENTO MORRON | UNIDAD | 2,856 |
| 41 | ZAPALLO LOCHE (AL PESO) | KILOGRAMO | 348 |

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ALIMENTOS PARA PERSONAS VIVERES FRESCOS (VERDURAS) 2024

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : ACELGA (POR ATADO) |
| Denominación técnica | : ACELGA |
| Unidad de medida | : UNIDAD |
| Descripción general | : La acelga es una planta herbácea bianual, del Género Beta, de la Familia de las Quinopodiaceas, subespecie Beta vulgaris var cicla (L.) K. Koch., aprovechable por sus hojas. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

- 2.1. Del bien**
Debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--------------------------------|--|--|
| Características físicas | | |
| Apariencia | Típica de la acelga de hoja verde y pencas blanco-crema | Requisito del PNAEQW |
| Sabor | Típico de las acelgas, sin olores ni sabores extraños. | |
| Textura | Tierna y jugosa, libre de partes fibrosas. | |
| INOCUIDAD | Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria. |

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase y/o embalaje

La acelga debe ser presentado por atados tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

Presentación

Por atado

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN
LIC. ROXANA TRUJILLO MARIANO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N.M. 1311

HOSPITAL HERMILO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el contenido neto del bien por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

Lic. ROXANA MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.R.P. 1311

FICHA TÉCNICA
APROBADA

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

5

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : AJI PANCA SECA
Denominación técnica : AJI PANCA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El ají panca, también llamado "ají colorado", es gran ají seco del Perú. Una vez maduro su color pasa del rojo oscuro al color chocolate. Es secado cuidadosamente al sol para posteriormente ser procesado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | | REFERENCIA |
|------------------------------------|---|-----------|--|
| CALIDAD | | | |
| Uniformidad | Cada lote de ají panca seca debe estar conformado por una misma variedad (es decir, forma y piel). | | NTP 011.120:1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Requisitos. 1ª Edición |
| Alteraciones y sustancias extrañas | Exento de: <ul style="list-style-type: none">- Humedad externa anormal (mojado).- Olores y sabores extraños.- Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.). | | |
| Color | Color uniforme | | |
| Sanidad y aspecto | Desprendimiento de la piel | 0% | |
| | Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras | Máximo 2% | |
| | Brotamiento | 0% | |
| | Pudrición seca | 0% | |
| | Pudrición húmeda | 0% | |
| | Perforaciones, galerías (daños causados por insectos) | Máximo 1% | |
| | Mezclas varietales | Máximo 2% | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: No aplica.

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

LIC. ROXANA MARCELO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N.P. 4811



HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

2.2. Envase y/o embalaje

El ají panca seco debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiadas del ají panca seca, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y las disposiciones especificadas en el numeral 10 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012):

- el nombre del producto indicado;
- masa aproximada en kilogramos;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA;

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

LIC. ROXANE LAURICIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N.R. 4311

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : AJI VERDE
Denominación técnica : AJI
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es un cultivo no-climático, lo que indica que el fruto no sigue madurando una vez separado de la planta.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | | REFERENCIA |
|------------------------------------|---|-----------|--|
| CALIDAD | | | |
| Uniformidad | Cada lote de aji verde debe estar conformado por una misma variedad (es decir, forma y piel). | | NTP 011.120:1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Requisitos. 1ª Edición |
| Alteraciones y sustancias extrañas | Exento de: <ul style="list-style-type: none">- Humedad externa anormal (mojado).- Olores y sabores extraños.- Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.). | | |
| Color | Color uniforme | | |
| Sanidad y aspecto | Desprendimiento de la piel | 0% | |
| | Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras | Máximo 2% | |
| | Brotamiento | 0% | |
| | Pudrición seca | 0% | |
| | Pudrición húmeda | 0% | |
| | Perforaciones, galerías (daños causados por insectos) | Máximo 1% | |
| | Mezclas varietales | Máximo 2% | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹. | | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: No aplica.

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN
LIC. ROXANA MAURICIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
011-120-1311

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

2.2 Envase y/o embalaje

El aji verde debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiadas del aji verde, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y las disposiciones especificadas en el numeral 10 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012):

2.3.1 el nombre del producto indicado;

2.3.2 masa aproximada en kilogramos;

2.3.3 número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

LIC. ROXANA PATRICIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N. 44811

FICHA TÉCNICA

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

9

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : ALBAHACA (POR ATADO) |
| Denominación técnica | : ALBAHACA |
| Unidad de medida | : UNIDAD |
| Descripción general | : Ocimum basilicum (ALBAHACA) es una hierba aromática anual de la familia de las lamiáceas nativa de las regiones tropicales de África Central y el sudeste asiático, que se cultiva desde hace milenios. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | | REFERENCIA |
|------------------------------------|---|-----------|--|
| CALIDAD | | | |
| Uniformidad | Debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma y olor). | | NTP 011.120:1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Requisitos. 1ª Edición |
| Alteraciones y sustancias extrañas | Exento de: <ul style="list-style-type: none">- Humedad externa anormal (mojado).- Olores y sabores extraños.- Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.). | | |
| Sanidad | Brotamiento | 0% | |
| | Pudrición seca | 0% | |
| | Pudrición húmeda | 0% | |
| | Perforaciones, galerías (daños causados por insectos) | Máximo 1% | |
| | Mezclas varietales | Máximo 2% | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹. | | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: No aplica.

2.2 Envase y/o embalaje

La albahaca debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de la albahaca, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

10

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

LIC. ROXANA MAURICIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C. B. 13.1.1

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y las disposiciones especificadas en el numeral 10 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012):

2.3.1 el nombre del producto indicado;

2.3.2 número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

Lic. ROXANA MAURICIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N.P. 4311

FICHA
TÉCNICA

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ARVERJA VERDE EN VAINA
Denominación técnica : ARVERJA VERDE
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El frijol es el grano verde procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La arveja verde en vaina se debe mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El frijol verde debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|-----------------------------|--|--|
| CALIDAD | | |
| Uniformidad | La arveja verde en vaina debe estar conformada por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 1,00% | NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Requisitos 1ª Edición |
| Humedad | Máximo 10% | |
| Sanidad | - Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estudios. - Ausencia de granos con hongos. | |
| <u>Aspecto</u> | | |
| - alverja enfermo | 0,00% | |
| - alverja picado | Máximo 1,00% | |
| - alverja partido oquebrado | Máximo 1,00% | |
| - alverja arrugado | Máximo 1,00% | |
| - Materias extrañas | Máximo 0,050% | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹. | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

La arveja verde en vaina debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

12

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

LIC. ROXANA MAURICIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N.P. 3231

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de la arveja verde en vaina, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

La alverja verde en vaina, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común.
- nombre o razón social y dirección del productor
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : APIO (POR ATADO)
Denominación técnica : APIO

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN
Lic. ROXANA TAURICIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N.R. 4511

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Unidad de medida : UNIDAD
Descripción general : El apio es un vegetal muy nutritivo, de agradable y fuerte sabor. El apio pertenece a la familia de Umbeliferae; tiene raíz pivotante, potente y profunda, con raíces secundarias superficiales.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|------------------------------------|--|---|
| CALIDAD | | |
| Uniformidad | Debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma y olor). | |
| Alteraciones y sustancias extrañas | Exento de: - Humedad externa anormal (mojado). - Olores y sabores extraños. - Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.). | |
| Sanidad y aspecto | Desprendimiento de la piel | 0% |
| | Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras | Máximo 2% |
| | Brotamiento | 0% |
| | Pudrición seca | 0% |
| | Pudrición húmeda | 0% |
| | Perforaciones, galerías (daños causados por insectos) | Máximo 1% |
| | Mezclas varietales | Máximo 2% |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | NTP 011.120:1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Requisitos. 1ª Edición Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: No aplica.

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN
LIC. ROXANA HERNÁNDEZ MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N.E. 4311

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

2.2 Envase y/o embalaje

El apio debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados del apio, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y las disposiciones especificadas en el numeral 10 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012):

2.3.1 el nombre del producto indicado;

2.3.2 número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

LIC. ROXANA MAURICIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N.P. 4311

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : BERENJENA
Denominación técnica : BERENJENA
Unidad de medida : UNIDAD
Descripción general : La berenjena es una planta herbácea cuyo nombre científico es Solanum melongena. Su origen se sitúa en la India y se debe a los árabes su difusión en Occidente.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | | REFERENCIA |
|---|---|-----------|--|
| CALIDAD | | | |
| Uniformidad | Cada lote de berenjena debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma y piel). | | NTP 011.120:1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Camote amarillo. Requisitos. 1ª Edición |
| Alteraciones y sustancias extrañas | Exento de: <ul style="list-style-type: none">- Humedad externa anormal (mojado).- Olores y sabores extraños.- Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.). | | |
| Tamaño (diámetro perpendicular al eje de crecimiento) | 18 -25 cm de longitud y 8-12 cm de diámetro. | | |
| Sanidad y aspecto (las tolerancias se refieren al porcentaje en peso del producto por unidad de envase) | Desprendimiento de la piel | 0% | |
| | Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras | Máximo 2% | |
| | Brotamiento | 0% | |
| | Pudrición seca | 0% | |
| | Pudrición húmeda | 0% | |
| | Perforaciones, galerías (daños causados por insectos) | Máximo 1% | |
| | Mezclas varietales | Máximo 2% | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: No aplica.

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

16

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

LIC. ROXANA BALBUENA MARCELO
JEFE DE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.R.P. 3311

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

2.1 Envase y/o embalaje

La berenjena debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

La berenjena debe satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los camotes, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.2 Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y las disposiciones especificadas en el numeral 10 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012):

2.2.1 el nombre del producto indicado;

2.2.2 número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.3 Inserto

No aplica.

Precisión

4:

No



HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

57

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : BETERRAGA (POR ATADO)
Denominación técnica : BETERRAGA
Unidad de medida : UNIDAD
Descripción general : La beterraga pertenece a la familia Chenopodiaceae, es una especie de raíz cuyo órgano de consumo corresponde a una raíz engrosada, de variados colores.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|------------------------------------|--|--|
| CALIDAD | | |
| Uniformidad | Debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma y piel). | NTP 011.120:1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Requisitos. 1ª Edición |
| Alteraciones y sustancias extrañas | Exento de: - Humedad externa anormal (mojado). - Olores y sabores extraños. - Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.). | |
| Sanidad y aspecto | Desprendimiento de la piel | 0% |
| | Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras | Máximo 2% |
| | Brotamiento | 0% |
| | Pudrición seca | 0% |
| | Pudrición húmeda | 0% |
| | Perforaciones, galerías (daños causados por insectos) | Máximo 1% |
| INOCUIDAD | Mezclas varietales | Máximo 2% |
| | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: No aplica.

2.2 Envase y/o embalaje

La beterraga debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004)

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

18

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

LIC. ROXANA TABUADA MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N.P. 4331

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

86

CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los camotes, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

19

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

LIC. ROXANA BALDUINO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C. N. P. 4311

HOSPITAL HERMILO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

85

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : BROCOLI
Denominación técnica : BROCOLI
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El brócoli es una hortaliza de la familia de las crucíferas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El brócoli debe presentarse limpia y fresca, pertenecer al mismo cultivar y tener un grado de madurez comercial que le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 3.1.1 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica.

El brócoli debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---------------------|--|--|
| CALIDAD | | |
| Color | Típico del cultivar | NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) HORTALIZAS. Col Crespa. 1ª Edición y su Corrigenda Técnica NTP 011.108.1974 (revisada el 2018)/CT 1:2019 HORTALIZAS. brocoli. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición |
| Forma | Típica del cultivar | |
| Consistencia | Las cabezas deben presentarse duras, firmes y compactas, salvo tolerancias indicadas. | |
| Sanidad | Las cabezas no deben presentar alteraciones producidas por agentes biológicos, mecánicos y por presencia de sustancias extrañas; salvo tolerancias indicadas en la presente ficha técnica. | |
| Factores de calidad | | |
| Consistencia | 0% de cabezas blandas | |
| Longitud del tocón | 4 cm | |
| | <u>Tolerancia:</u> +1 cm 3% de brocoli con más de 5 cm de longitud del tocón. Las cabezas deben presentar una longitud del tocón tal, que no provoque daños en las cabezas contiguas durante el transporte. | |



DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

20

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

LIC. ROXANA BALBUENA MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N.P. 4.3.1

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|------------------------------|---|--|
| Daños entomológicos (plagas) | Comeduras producidas por gusano medidor (<i>Pseudoplusia</i> sp.) | 0% |
| | Decoloración, pudrición, Fumagina: producidas por pulgones (<i>Brevicoryne brassicae</i>) | Máximo 2% |
| | Perforaciones producidas por gusanos de tierra (<i>Noctuides</i>) | 0% |
| Daños fitopatológicos | Pudrición húmeda (producida por <i>Esclerotiniosis</i>) | 0% |
| | Manchas (producida por <i>Mildiu</i>) | 0% |
| Defectos comerciales | Cabeza reventada | Máximo 2% |
| | Cabeza magullada | Máximo 2% |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ² . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El brócoli debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXS 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados del brócoli, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

LIC. ROXANA MAURICIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C N° 4311

21

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

2.3. Rotulado

El rotulado del brócoli debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 6.3 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto;
- peso neto, en kilogramos;
- nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor;
- el país de origen;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA;

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

22

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

LIC. ROXANA MAURICIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N° 13.71

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : CAIGUA TIPO CRIOLLO |
| Denominación técnica | : CAIGUA |
| Unidad de medida | : UNIDAD |
| Descripción general | : Cyclanthera pedata, llamada popularmente caigua, caihua, achogcha o achojcha (del quechua qaywa y achugcha, respectivamente), es una especie trepadora de la familia de las cucurbitáceas. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

La caigua tipo criollo se debe mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

Debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | | REFERENCIA |
|---|---|-----------|--|
| CALIDAD | | | |
| Uniformidad | La caigua debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma y piel). | | NTP 011.120:1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Requisitos. 1ª Edición |
| Alteraciones y sustancias extrañas | Exento de: <ul style="list-style-type: none">- Humedad externa anormal (mojado).- Olores y sabores extraños.- Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.). | | |
| Tamaño (diámetro perpendicular al eje de crecimiento) | 10-20 cm de largo por 3-8 de ancho. | | |
| Sanidad y aspecto | Desprendimiento de la piel | 0% | |
| | Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras | Máximo 2% | |
| | Brotamiento | 0% | |
| | Pudrición seca | 0% | |
| | Pudrición húmeda | 0% | |
| | Perforaciones, galerías (daños causados por insectos) | Máximo 1% | |
| | Mezclas varietales | Máximo 2% | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

23

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

LIC. ROXANA PAURICIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N.P. 4311

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Precisión 1: No aplica.

2.2 Envase y/o embalaje

La caigua tipo criollo debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de la caigua tipo criollo y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y las disposiciones especificadas en el numeral 10 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012):

2.3.1 el nombre del producto indicado;

2.3.2 masa aproximada en cantidad;

2.3.3 número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : CAMOTE MORADO |
| Denominación técnica | : CAMOTE |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : El camote es la raíz comestible proveniente del género y especie |

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

24

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

LIC. ROXANA MAURICIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N.P. 0311

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Ipomoea batatas L. de la familia de las Convolvuláceas, enestado fresco y destinada para el consumo humano.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El camote morado debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | | REFERENCIA |
|---|---|-----------|--|
| CALIDAD | | | |
| Uniformidad | Cada lote de camote morado debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma y piel). | | NTP 011.120:1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Requisitos. 1ª Edición |
| Alteraciones y sustancias extrañas | Exento de: <ul style="list-style-type: none">- Humedad externa anormal (mojado).- Olores y sabores extraños.- Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.). | | |
| Tamaño (diámetro perpendicular al eje de crecimiento) | Calibre de 60 mm a 100 mm Se aceptará por unidad de envase, un máximo de 15% en peso del producto de tamaño diferente al establecido. | | |
| Sanidad y aspecto (las tolerancias se refieren al porcentaje en peso del producto por unidad de envase) | Desprendimiento de la piel | 0% | |
| | Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras | Máximo 2% | |
| | Brotamiento | 0% | |
| | Pudrición seca | 0% | |
| | Pudrición húmeda | 0% | |
| | Perforaciones, galerías (daños causados por insectos) | Máximo 1% | |
| | Mezclas varietales | Máximo 2% | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: No aplica.

2.2. Envase y/o embalaje

El camote morado debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

DIRECTIVA : Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

25

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

LIC. ROXANA MAURICIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C. N. P. 1211

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los camotes, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y las disposiciones especificadas en el numeral 10 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012):

- el nombre del producto indicado como "camote morado";
- masa aproximada en kilogramos;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión

4:

No

aplica



FICHA TÉCNICA APROBADA

1 CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : CEBOLLA CHINA (POR ATADO)
Denominación técnica : CEBOLLA CHINA
Unidad de medida : UNIDAD
Descripción general : Cebolla aromática, es una hierba de la familia de las aliáceas, de la que se utilizan solo las hojas picadas como hierba aromática en las comidas.

2 CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La cebolla china debe presentarse limpia y fresca, pertenecer al mismo cultivar y tener un grado de madurez comercial que le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 3.1.1 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica.

La cebolla china debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---------------------------------|--|---|
| CALIDAD | | |
| Color | Típico del cultivar | NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) HORTALIZAS. Col Crespa, 1ª Edición y su Corrigenda Técnica NTP 011.108:1974 (revisada el 2018)/CT 1.2019 HORTALIZA. ORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición |
| Forma | Típica del cultivar | |
| Consistencia | Deben presentarse duras, firmes y compactas, salvo tolerancia sindicadas. | |
| Sanidad | No deben presentar alteraciones producidas por agentes biológicos, mecánicos y por presencia de sustancias extrañas; salvo tolerancias indicadas en la presente ficha técnica. | |
| Factores de calidad | | |
| Tamaño (relación diámetro/peso) | - Diámetro mínimo: 31 cm - Peso mínimo: 6 000 g Tolerancia: 5% de cebolla china de calidad inmediata inferior. | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ² . | |

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

La cebolla china debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

27

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

LIC. ROXANA MASURICIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N.R. 311

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

37

FRESCAS.

Deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiadas de la cebolla china, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de la cebolla china debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 6.3 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto;
- nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA;

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



FICHA TÉCNICA

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

28

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

LIC. ROXANA MURICIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N.R. 4311

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

76

APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : CEBOLLA ROJA |
| Denominación técnica | : CEBOLLA |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : La cebolla es un alimento que se caracteriza por su bajo valor calórico y alto contenido en fibra. Contiene cantidades significativas de potasio, calcio y de algunas vitaminas. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | | REFERENCIA |
|------------------------------------|--|-----------|--|
| CALIDAD | | | |
| Uniformidad | Cada lote de cebolla roja debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma y piel). | | NTP 011.120:1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Requisitos. 1ª Edición |
| Alteraciones y sustancias extrañas | Exento de: - Humedad externa anormal (mojado). - Olores y sabores extraños. - Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.). | | |
| Color | Color uniforme | | |
| Sanidad y aspecto | Desprendimiento de la piel | 0% | |
| | Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras | Máximo 2% | |
| | Brotamiento | 0% | |
| | Pudrición seca | 0% | |
| | Pudrición húmeda | 0% | |
| | Perforaciones, galerías (daños causados por insectos) | Máximo 1% | |
| | Mezclas varietales | Máximo 2% | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹. | | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: No aplica.

2.2 Envase y/o embalaje

La cebolla roja debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

29

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

LIC. ROXANA BARRAL MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N.P. 4311

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

75

asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de la cebolla china, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y las disposiciones especificadas en el numeral 10 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012):

2.3.1 el nombre del producto indicado;

2.3.2 masa aproximada en kilogramos;

2.3.3 número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



FICHA TÉCNICA APROBADA

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

30

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

LIC. ROXANA MAURICIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICION
C.N.P. 4311

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|--|
| Denominación del bien | : CHINCHO (POR ATADO) |
| Denominación técnica | : CHINCHO |
| Unidad de medida | : UNIDAD |
| Descripción general | : El chincho (<i>Tagetes elliptica</i> Sm) es una hierba aromática de la sierra del Perú, normalmente utilizada como aditivo culinario. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El chincho debe presentarse limpia y fresca, que le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 3.1.1 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica.

El chincho debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--|---|--|---|
| CALIDAD | | | |
| Color | | Típica característico | NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) HORTALIZAS. Col Crespa. 1ª Edición y su Corrigenda Técnica NTP 011.108:1974 (revisada el 2018)/CT 1:2019 HORTALIZA. ORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición |
| Forma | | Típica del cultivar | |
| Consistencia | | Deben presentarse firmes y compactas, salvo tolerancia sindicada. | |
| Sanidad | | No deben presentar alteraciones producidas por agentes biológicos, mecánicos y por presencia de sustancias extrañas; salvo tolerancias indicadas en la presente ficha técnica. | |
| Daños entomológicos (plagas) | Comeduras de hojas producidas por gusano medidor (<i>Pseudoplusia</i> sp.) | 0% | |
| | Decoloración, pudrición, Fumagina: producidas por pulgones (<i>Brevicoryne brassicae</i>) | Máximo 2% | |
| | Perforaciones producidas por gusanos de tierra (<i>Noctuides</i>) | 0% | |
| Daños fitopatológicos | Pudrición húmeda (producida por <i>Esclerotiniosis</i>) | 0% | |
| | Manchas (producida por Mildiú) | 0% | |
| Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de | | | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, |

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

31

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

LIC. ROXANA TORO CIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N.P. 4111

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

73

| | | |
|-----------|--|--|
| INOCUIDAD | Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ² . | aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias |
|-----------|--|--|

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

El chincho debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXS 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

| | |
|--------------|------------|
| Presentación | Por atados |
|--------------|------------|

Deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados del chincho, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

32

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

LIC. ROXANA SANCHEZ MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N.R. 0011

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

72

Denominación del bien : COL CHINA (POR ATADO)
Denominación técnica : COL CHINA
Unidad de medida : UNIDAD
Descripción general : Hortaliza de la familia de las crucíferas correspondiente a la especie *Brassica oleracea* var. *Sabauda* L.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Col (sinónimo de repollo¹) china debe presentarse limpia y fresca, pertenecer al mismo cultivar y tener un grado de madurez comercial que le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 3.1.1 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica.

La col crespa calidad extra debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---------------------------------|--|--|
| CALIDAD | | |
| Color | Típico del cultivar | NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) HORTALIZAS. Col Crespa. 1ª Edición y su Corrigenda Técnica NTP 011.108:1974 (revisada el 2018)/CT 1:2019 HORTALIZAS. Col china. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición |
| Forma | Típica del cultivar | |
| Consistencia | Deben presentarse duras, firmes y compactas, salvo tolerancia sindicadas. | |
| Sanidad | No deben presentar alteraciones producidas por agentes biológicos, mecánicos y por presencia de sustancias extrañas; salvo tolerancias indicadas en la presente ficha técnica. | |
| Factores de calidad | | |
| Tamaño (relación diámetro/peso) | - Diámetro mínimo: 31 cm - Peso mínimo: 6 000 g <u>Tolerancia:</u> 5% de coles de calidad inmediata inferior. | |
| Consistencia | 0% de cabezas blandas | |
| Longitud del tocón | 4 cm <u>Tolerancia:</u> +1 cm 3% de coles con más de 5 cm de longitud del tocón. Las cabezas deben presentar una longitud del tocón tal, que no provoque daños en las cabezas contiguas durante el transporte. | |

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

33

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

LIC. ROXANA MAURICIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C. B. 4311

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

71

| CARACTERÍSTICA | | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|------------------------------|---|---|--|
| N° de hojas cobertoras | | 8 – 12 (± 2) Tolerancia: 0% | |
| Daños entomológicos (plagas) | Comeduras de hojas producidas por gusano medidor (<i>Pseudoplusia</i> sp.) | 0% | |
| | Decoloración, pudrición, Fumagina: producidas por pulgones (<i>Brevicoryne brassicae</i>) | Máximo 2% | |
| | Perforaciones producidas por gusanos de tierra (<i>Noctuides</i>) | 0% | |
| Daños fitopatológicos | Pudrición húmeda (producida por <i>Esclerotinia</i>) | 0% | |
| | Manchas (producida por Mildiú) | 0% | |
| Defectos comerciales | Cabeza reventada | Máximo 2% | |
| | Cabeza magullada | Máximo 2% | |
| INOCUIDAD | | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ² . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

La col china debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXS 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

| | |
|--------------|------------|
| Presentación | Por atados |
|--------------|------------|

La col china debe ser acondicionada de tal manera que quede protegida, ventilada y bien presentada, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

Precisión 4: No aplica.

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y Terminos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

34

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

LIC. ROXANA MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N.P. 4311

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

30

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : COLIFLOR
Denominación técnica : COLIFLOR
Unidad de medida : UNIDAD
Descripción general : El brócoli es una hortaliza de la familia de las crucíferas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El coliflor debe presentarse limpia y fresca, pertenecer al mismo cultivar para ser comercializado y que le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 3.1.1 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica.

Debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---------------------|--|---|
| CALIDAD | | |
| Color | Típico del cultivar | NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) HORTALIZAS. Col Crespá. 1ª Edición y su Corrigenda Técnica NTP 011.108:1974 (revisada el 2018)/CT 1:2019 HORTALIZAS. coliflor. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición |
| Forma | Típica del cultivar | |
| Consistencia | Las cabezas deben presentarse duras, firmes y compactas, salvo tolerancias indicadas. | |
| Sanidad | Las cabezas no deben presentar alteraciones producidas por agentes biológicos, mecánicos y por presencia de sustancias extrañas; salvo tolerancias indicadas en la presente ficha técnica. | |
| Factores de calidad | | |
| Consistencia | 0% de cabezas blandas | |
| Longitud del tocón | 3 cm | |
| | Tolerancia: +1 cm 3% de coliflor con más de 4 cm de longitud del tocón. Las cabezas deben presentar una longitud del tocón tal, que no provoque daños en las cabezas contiguas durante el transporte. | |

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Terminos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

35

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

LIC. ROXANA MAURICIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.R.P. 1311

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

69

| CARACTERÍSTICA | | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|------------------------------|---|---|--|
| Daños entomológicos (plagas) | Comeduras producidas por gusano medidor (<i>Pseudoplusia</i> sp.) | 0% | |
| | Decoloración, pudrición, Fumagina: producidas por pulgones (<i>Brevicoryne brassicae</i>) | Máximo 2% | |
| | Perforaciones producidas por gusanos de tierra (<i>Noctuides</i>) | 0% | |
| Daños fitopatológicos | Pudrición húmeda (producida por <i>Esclerotiniosis</i>) | 0% | |
| | Manchas (producida por Mildiú) | 0% | |
| Defectos comerciales | Cabeza reventada | Máximo 2% | |
| | Cabeza magullada | Máximo 2% | |
| INOCUIDAD | | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ² . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

Debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXS 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de la coliflor, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

36

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

LIC. ROXANA VASQUEZ MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N.P. 4311

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

68

2.3 Rotulado

El rotulado del coliflor debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 6.3 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica:

- 2.3.1 el nombre del producto;
- 2.3.2 cantidad
- 2.3.3 nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor;
- 2.3.4 número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA;

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

37

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

LIC. ROXANA MAURICIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C. N. 2. 351.1

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

67

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : CULANTRO (POR ATADO)
Denominación técnica : CILANTRO
Unidad de medida : UNIDAD
Descripción general : El cilantro (nombre científico Coriandrum Sativum) es una planta aromática anual.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El culantro debe presentarse limpia y fresca, pertenecer al mismo cultivar y tener un grado de madurez comercial que le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 3.1.1 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica.

Debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---------------------------------|--|---|
| CALIDAD | | |
| Color | Típica del cultivar | NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) HORTALIZAS. Col Crespa. 1ª Edición y su Corrigenda Técnica NTP 011.108:1974 (revisada el 2018)/CT 1:2019 HORTALIZA. ORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición |
| Forma | Típica del cultivar | |
| Consistencia | Deben presentarse firmes y compactas, salvo tolerancia sindicada. | |
| Sanidad | No deben presentar alteraciones producidas por agentes biológicos, mecánicos y por presencia de sustancias extrañas; salvo tolerancias indicadas en la presente ficha técnica. | |
| Factores de calidad | | |
| Tamaño (relación diámetro/peso) | - Diámetro mínimo: 31 cm Tolerancia: 5% de cebolla china de calidad inmediata inferior. | |

¹ Según la Real Academia de la Lengua Española, la palabra "col" es sinónimo de "repollo".



HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|------------------------------|---|--|
| Daños entomológicos (plagas) | Comeduras de hojas producidas por gusano medidor (<i>Pseudoplusia</i> sp.) | 0% |
| | Decoloración, pudrición, Fumagina: producidas por pulgones (<i>Brevicoryne brassicae</i>) | Máximo 2% |
| | Perforaciones producidas por gusanos de tierra (<i>Noctuideos</i>) | 0% |
| Daños fitopatológicos | Pudrición húmeda (producida por <i>Esclerotiniosis</i>) | 0% |
| | Manchas (producida por Mildiú) | 0% |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ² . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

El culantro debe ser presentada por atados tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXS 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

| | |
|--------------|------------|
| Presentación | Por atados |
|--------------|------------|

Debe ser acondicionada de tal manera que quede protegida, ventilada y bien presentada, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

39

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

Lic. ROXANA MAURICIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.M.P. 4331

HOSPITAL HERMILO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : ESPINACA |
| Denominación técnica | : ESPINACA |
| Unidad de medida | : KILOGRAMO |
| Descripción general | : Es una verdura apta para consumo directo, sus hojas y tallos verdes pueden ser consumidos en diferentes presentaciones debido a ser muy agradables y de gran valor nutricional. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

La espinaca debe presentarse limpia y fresca, pertenecer al mismo cultivar para ser comercializado y le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 3.1.1 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica.

Debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|--------------------|--|------------|
| CALIDAD | | |
| Color | Verde oscuro y brillante. | |
| Forma | Se trata de un conjunto de hojas lisas o rizadas dispuestas en roseta que surgen de un tallo más o menos ramificado. | |
| Consistencia | La hojas deben presentarse duras, firmes y compactas, salvo tolerancia sindicadas. | |
| Sanidad | Las hojas no deben presentar alteraciones producidas por agentes biológicos, mecánicos y por presencia de sustancias extrañas; salvo tolerancias indicadas en la presente ficha técnica. | |
| Comeduras de hojas | | |

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

40

LIC. ROXANA PATRICIA MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICION
C.N.B. 4311

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

| | | | |
|--------------------------|---|---|--|
| | producidas por gusano medidor (<i>Pseudoplusia</i> sp.) | 0% | |
| Daños entomológicos | Decoloración, pudrición, Fumagina: producidas por pulgonos (<i>Brevicoryne</i> <i>brassicae</i>) | Máximo 2% | NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) HORTALIZAS. |
| | Perforaciones producidas por gusanos de tierra (<i>Noctuides</i>) | 0% | 1ª Edición y su Corrigenda Técnica NTP 011.108:1974 (revisada el |
| Daños fitopatológicos | Pudrición húmeda (producida por <i>Esclerotinia</i>) | 0% | 2018)/CT 1:2019 HORTALIZAS.CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición |
| | Hojas reventada | Máximo 2% | |
| Defectos comerciales | Hojas magullada | Máximo 2% | |
| INOCUIDAD | | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ² . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus |

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

La espinaca debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXS 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS Y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

La espinaca debe ser acondicionada de tal manera que quede protegida, ventilada y bien presentada, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.



DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

41

LIC. ROXANA PATRICIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N.P. 4311

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

2.3 Rotulado

El rotulado de la espinaca debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 6.3 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica:

- 2.3.1 el nombre del producto;
- 2.3.2 nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial;
- 2.3.3 peso neto, en kilogramos;
- 2.3.4 nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor;
- 2.3.5 número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA;

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



62

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FRIJOL CHINO
Denominación técnica : FRIJOL CHINO
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El frijol chino (Vigna unguiculata (L.) Walp), es un componente nutritivo en la dieta humana, consumido como verdura o como grano y es un excelente alimento.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El frijol Chino debe mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

Debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------------------|--|---|
| CALIDAD | | |
| Uniformidad | Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad. | NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición |
| | Variedad contrastante: Máximo 1,00% | |
| Humedad | Máximo 15% | |
| Sanidad | - Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios. | |
| | - Ausencia de granos con hongos. | |
| Aspecto | | |
| - Grano enfermo | 0,00% | |
| - Grano picado | Máximo 1,00% | |
| - Grano partido o quebrado | Máximo 1,00% | |
| - Grano arrugado | Máximo 1,00% | |
| - Materias extrañas | Máximo 0,050% | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹. | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

Debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la Contratación de Bienes y Servicios
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

43

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN
LIC. ROXANA MADRUGA MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N. 4311

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados del frijol chino, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol chino, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto (kilogramos kg);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

FICHA
TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : FRIJOL VERDE
Denominación técnica : FRIJOL VERDE
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El frijol es el grano verde procedente de la especie *Phaseolus vulgaris* (L.) o frijol común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El frijol verde debe mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El frijol verde debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------------------|--|---|
| CALIDAD | | |
| Uniformidad | Cada lote de frijol verde debe estar conformado por la misma variedad. Variedad contrastante: Máximo 1,00% | NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS. Frijol. Requisitos. 1ª Edición |
| Humedad | Máximo 10% | |
| Sanidad | - Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estudios. - Ausencia de granos con hongos. | |
| Aspecto | | |
| - Grano enfermo | 0,00% | |
| - Grano picado | Máximo 1,00% | |
| - Grano partido o quebrado | Máximo 1,00% | |
| - Grano arrugado | Máximo 1,00% | |
| - Materias extrañas | Máximo 0,050% | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹. | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

El frijol verde debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

45

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

Lic. ROXANA MAURICIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados del frijol verde, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol verde, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica:

2.3.1 el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";

2.3.2 el contenido neto (kilogramos kg);

2.3.3 número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : HIERBA BUENA (POR ATADO)
Denominación técnica : HIERBA BUENA
Unidad de medida : UNIDAD
Descripción general : La hierba buena es una hierba de olor y un condimento muy apreciado por el aroma y el contenido de aceite de sus hojas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|------------------------------------|--|--|
| CALIDAD | | |
| Uniformidad | Debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma y olor). | NTP 011.120:1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Requisitos. 1ª Edición |
| Alteraciones y sustancias extrañas | Exento de: - Humedad externa anormal (mojado). - Olores y sabores extraños. - Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.). | |
| Sanidad y aspecto | Desprendimiento de la piel | 0% |
| | Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras | Máximo 2% |
| | Brotamiento | 0% |
| | Pudrición seca | 0% |
| | Pudrición húmeda | 0% |
| | Perforaciones, galerías (daños causados por insectos) | Máximo 1% |
| INOCUIDAD | Mezclas varietales | Máximo 2% |
| | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹. | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: No aplica.

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

2.2 Envase y/o embalaje

La hierba buena debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de la hierba buena, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y las disposiciones especificadas en el numeral 10 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012):

2.3.1 el nombre del producto indicado;

2.3.2 masa aproximada en unidades

2.3.3 número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : HIERBA LUISA (POR ATADO)
Denominación técnica : HIERBA LUISA
Unidad de medida : UNIDAD
Descripción general : La hierba luisa es una planta aromática, muy famosa por sus diversos usos que se le puede dar, entre ellas medicinales con propiedades antioxidantes, sedantes, relajantes y antiespasmódicas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

La hierba luisa debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|------------------------------------|--|--|
| CALIDAD | | |
| Uniformidad | Debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma y olor). | NTP 011.120:1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Requisitos. 1ª Edición |
| Alteraciones y sustancias extrañas | Exento de: - Humedad externa anormal (mojado). - Olores y sabores extraños. - Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.). | |
| Sanidad y aspecto | Desprendimiento de la piel | 0% |
| | Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras | Máximo 2% |
| | Brotamiento | 0% |
| | Pudrición seca | 0% |
| | Pudrición húmeda | 0% |
| | Perforaciones, galerías (daños causados por insectos) | Máximo 1% |
| INOCUIDAD | Mezclas varietales | Máximo 2% |
| | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: No aplica.

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

2.2 Envase y/o embalaje

La hierba luisa debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de la hierba luisa, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y las disposiciones especificadas en el numeral 10 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012):

2.3.1 el nombre del producto indicado;

2.3.2 masa aproximada en kilogramos;

2.3.3 número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



54

HOSPITAL HERMILO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : HUACATAY (POR ATADO)
Denominación técnica : HUACATAY
Unidad de medida : UNIDAD
Descripción general : Es una hierba anual de la familia de las asteráceas. De porte erecto, puede alcanzar más de 2 metros de altura; tiene hojas lanceoladas, dentadas y un olor fuerte.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El huacatay debe presentarse limpia y fresca, pertenecer al mismo cultivar y tener un grado comercial que le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 3.1.1 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica.

Debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|------------------------------|---|--|--|
| CALIDAD | | | |
| Color | | Verde oscuro y brillante. | NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) HORTALIZAS. 1ª Edición y su Corrigenda Técnica NTP 011.108:1974 (revisada el 2018)/CT 1.2019 HORTALIZAS.CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición |
| Forma | | Se trata de un conjunto de hojas lisas o rizadas dispuestas en roseta que surgen de un tallo. | |
| Consistencia | | La hojas deben presentarse blandas, firmes y compactas, salvo tolerancia sindicadas. | |
| Sanidad | | Las hojas no deben presentar alteraciones producidas por agentes biológicos, mecánicos y por presencia de sustancias extrañas; salvo tolerancias indicadas en la presente ficha técnica. | |
| Factores de calidad | | | |
| Consistencia | | 0% de hojas blandas | NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) HORTALIZAS. 1ª Edición y su Corrigenda Técnica NTP 011.108:1974 (revisada el 2018)/CT 1:2019 HORTALIZAS.CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición |
| Daños entomológicos (plagas) | Comeduras de hojas producidas por gusano medidor (<i>Pseudoplusia</i> sp.) | 0% | |
| | Decoloración, pudrición, Fumagina: producidas por pulgones (<i>Brevicoryne brassicae</i>) | Máximo 2% | |
| | Perforaciones producidas por gusanos de tierra (<i>Noctuideos</i>) | 0% | |

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

51

LIC. ROXANA MORALES MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N.P. 4311

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

| | | | |
|-----------------------|--|---|--|
| Daños fitopatológicos | Pudrición húmeda (producida por Esclerotiniosis) | 0% | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |
| | Manchas (producida por Mildiú) | 0% | |
| Defectos comerciales | Hojas reventada | Máximo 2% | |
| | Hojas magullada | Máximo 2% | |
| INOCUIDAD | | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ² . | |

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

El huacatay debe ser presentada por atados tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXS 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados del huacatay, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

El rotulado de la espinaca debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 6.3 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica:

- 2.3.1 el nombre del producto;
- 2.3.2 peso neto, en kilogramos;
- 2.3.3 número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA;

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : KION FRESCO
Denominación técnica : JENGIBRE FRESCO
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El jengibre o kión (Zingiber officinale) es una planta de la familia de las zingiberáceas, cuyo tallo subterráneo es un rizoma horizontal muy apreciado por su aroma y sabor picante.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | | REFERENCIA |
|------------------------------------|--|-----------|--|
| CALIDAD | | | |
| Uniformidad | Cada lote de olluco debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma y piel). | | NTP 011.120:1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Requisitos. 1ª Edición |
| Alteraciones y sustancias extrañas | Exento de: - Humedad externa anormal (mojado). - Olores y sabores extraños. - Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.). | | |
| Color | Amarillo a ligeramente amarillo cremoso. | | |
| Olor | Aromático característico de la especie. | | |
| Sabor | Astringente Picante. | | |
| Sanidad y aspecto | Desprendimiento de la piel. | 0% | |
| | Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras. | Máximo 2% | |
| | Pudrición seca. | 0% | |
| | Pudrición húmeda. | 0% | |
| | Perforaciones, galerías (daños causados por insectos). | Máximo 1% | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: No aplica.

51

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

2.1 Envase y/o embalaje

Debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados del kion fresco, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.2 Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y las disposiciones especificadas en el numeral 10 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012):

2.2.1 el nombre del producto indicado;

2.2.2 masa aproximada en kilogramos;

2.2.3 número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.3 Inserto

No aplica.

Precisión

4:

No

aplica



HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : LECHUGA AMERICANA
Denominación técnica : LECHUGA
Unidad de medida : UNIDAD
Descripción general : Es una hortaliza típica de climas frescos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

La lechuga debe presentarse limpia y fresca, pertenecer al mismo cultivar y ser comercializado que le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 3.1.1 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica.

La lechuga americana debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|------------------------------|---|--|--|
| CALIDAD | | | |
| Color | | Típico del cultivar | NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) HORTALIZAS. Col Crespa. 1ª Edición y su Corrigenda Técnica NTP 011.108:1974 (revisada el 2018)/CT 1.2019 HORTALIZAS.CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición |
| Forma | | Típica del cultivar | |
| Consistencia | | La hojas deben presentarse duras, firmes y compactas, salvo tolerancia sindicadas. | |
| Sanidad | | Las hojas no deben presentar alteraciones producidas por agentes biológicos, mecánicos y por presencia de sustancias extrañas; salvo tolerancias indicadas en la presente ficha técnica. | |
| Factores de calidad | | | |
| Consistencia | | 0% de hojas blandas | |
| Longitud | | 4 cm | |
| Daños entomológicos (plagas) | Comeduras de hojas producidas por gusano medidor (<i>Pseudoplusia</i> sp.) | 0% | |
| | Decoloración, pudrición, Fumagina: producidas por pulgones (<i>Brevicoryne brassicae</i>) | Máximo 2% | |
| | Perforaciones producidas por gusanos de tierra (<i>Noctuides</i>) | 0% | |

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

55

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

LIC. ROXANA MAURICIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N. 4.211

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

| | | | |
|-----------------------|--|---|--|
| Daños fitopatológicos | Pudrición húmeda (producida por <i>Esclerotiniosis</i>) | 0% | |
| | Manchas (producida por Mildiú) | 0% | |
| Defectos comerciales | Hojas reventada | Máximo 2% | |
| | Hojas magullada | Máximo 2% | |
| INOCUIDAD | | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ² . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: Ninguna.

2.2 Envase y/o embalaje

La lechuga americana debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXS 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

La lechuga americana debe ser acondicionada de tal manera que quede protegida, ventilada y bien presentada, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

El rotulado de la lechuga americana debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 6.3 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica:

- 2.3.1 nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial;
- 2.3.2 peso neto, en kilogramos;
- 2.3.3 número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA;

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : MANZANILLA FRESCA (POR ATADO) |
| Denominación técnica | : MANZANILLA. |
| Unidad de medida | : UNIDAD |
| Descripción general | : La manzanilla fresca es antiespasmódica, sedante y se utiliza para aliviar casos de calambres de estómago, digestiones pesadas, espasmos gastrointestinales, colitis, inapetencia, fatiga general, menstruaciones dolorosas, neuralgia, asma, fiebres periódicas. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

La manzanilla fresca debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | | REFERENCIA |
|------------------------------------|--|-----------|--|
| CALIDAD | | | |
| Uniformidad | Debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma y olor). | | NTP 011.120:1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Requisitos. 1ª Edición |
| Alteraciones y sustancias extrañas | Exento de: - Humedad externa anormal (mojado). - Olores y sabores extraños. - Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.). | | |
| Sanidad | Brotamiento | 0% | |
| | Pudrición seca | 0% | |
| | Pudrición húmeda | 0% | |
| | Perforaciones, galerías (daños causados por insectos) | Máximo 1% | |
| | Mezclas varietales | Máximo 2% | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: No aplica.

2.2 Envase y/o embalaje

La manzanilla fresca debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

57

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

LIC. ROXANA SAURICIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N.P. 8.311

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de la manzanilla fresca, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y las disposiciones especificadas en el numeral 10 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012):

2.3.1 el nombre del producto indicado;

2.3.2 masa aproximada en kilogramos;

2.3.3 número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : MENTA (POR ATADO) |
| Denominación técnica | : MENTA |
| Unidad de medida | : UNIDAD |
| Descripción general | : La menta es una de las plantas más utilizada por la población en todo tipo de desórdenes digestivos, como antiparasitario y para combatir cefaleas. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

La menta debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | | REFERENCIA |
|------------------------------------|---|-----------|---|
| CALIDAD | | | |
| Uniformidad | Debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma). | | NTP 011.120:1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Requisitos. 1ª Edición |
| Alteraciones y sustancias extrañas | Exento de: <ul style="list-style-type: none">- Humedad externa anormal (mojado).- Olores y sabores extraños.- Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.). | | |
| Sanidad y aspecto | Desprendimiento de la piel | 0% | |
| | Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras | Máximo 2% | |
| | Brotamiento | 0% | |
| | Pudrición seca | 0% | |
| | Pudrición húmeda | 0% | |
| | Perforaciones, galerías (daños causados por insectos) | Máximo 1% | |
| | Mezclas varietales | Máximo 2% | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | | |

Precisión 1: No aplica.

2.2 Envase y/o embalaje

La menta debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en generalMINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓNLIC. ROXANA CALDERÍN MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.R. 1231

59

45

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Presentación

Por atado

Deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de la fruta, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



Handwritten signature in blue ink.

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

60

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

LIC. ROXANA C. RUBIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C. N.º 13.1

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : NABO (POR ATADO)
Denominación técnica : NABO
Unidad de medida : UNIDAD
Descripción general : El nabo (Brassica rapa rapa), también llamado berza, naba, raba, rábano blanco, es una planta comestible de la familia de las brasicáceas (verduras crucíferas).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|------------------------------------|--|--|
| CALIDAD | | |
| Uniformidad | Debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma). | NTP 011.120.1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Requisitos. 1ª Edición |
| Alteraciones y sustancias extrañas | Exento de: - Humedad externa anormal (mojado). - Olores y sabores extraños. - Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.). | |
| Sanidad y aspecto | Desprendimiento de la piel | 0% |
| | Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras | Máximo 2% |
| | Brotamiento | 0% |
| | Pudrición seca | 0% |
| | Pudrición húmeda | 0% |
| | Perforaciones, galerías (daños causados por insectos) | Máximo 1% |
| INOCUIDAD | Mezclas varietales | Máximo 2% |
| | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹. | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: No aplica.

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

61

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

LIC. ROXANA HERNÁNDEZ MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN

43

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

2.2 Envase y/o embalaje

El nabo debe ser presentada en atados tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

| Presentación | Por atados |
|--------------|------------|
|--------------|------------|

Deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados del nabo, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : OLLUCO
Denominación técnica : OLLUCO
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Se le conoce con los nombres de olluco (del quechua ulluku o illaku).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | | REFERENCIA |
|------------------------------------|--|-----------|--|
| CALIDAD | | | |
| Uniformidad | Cada lote de olluco debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma y piel). | | NTP 011.120:1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Requisitos. 1ª Edición |
| Alteraciones y sustancias extrañas | Exento de: - Humedad externa anormal (mojado). - Olores y sabores extraños. - Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.). | | |
| Color | color uniforme, amarillo – Naranja | | |
| Sanidad y aspecto | Desprendimiento de la piel | 0% | |
| | Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras | Máximo 2% | |
| | Brotamiento | 0% | |
| | Pudrición seca | 0% | |
| | Pudrición húmeda | 0% | |
| | Perforaciones, galerías (daños causados por insectos) | Máximo 1% | |
| | Mezclas varietales | Máximo 2% | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹. | | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: No aplica.

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

63

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

LIC. ROXANA MAURICIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N.P. 123

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

2.2 Envase y/o embalaje

Debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados del olluco, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y las disposiciones especificadas en el numeral 10 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012):

2.3.1 el nombre del producto indicado;

2.3.2 masa aproximada en kilogramos;

2.3.3 número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PAK CHOI (POR ATADO)
Denominación técnica : PAK CHOI
Unidad de medida : UNIDAD
Descripción general : También conocida como bok choy, se trata de una peculiar variedad de col china, que en lugar de tener forma redondeada se caracteriza por unas hojas abiertas y lisas. De hecho, por su aspecto recuerda más a una acelga que a un col. Así, este producto tan común en la cocina.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El Pak Choi debe presentarse limpia y fresca, pertenecer al mismo cultivar y tener un grado de madurez comercial que le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 3.1.1 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica.

Debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|---------------------------------|---|--|---|
| CALIDAD | | | |
| Color | | Típico del cultivar | NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) HORTALIZAS, Col Crespa. 1ª Edición y su Corrigenda Técnica NTP 011.108:1974 (revisada el 2018)/CT 1:2019 HORTALIZAS, Col crespa. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición |
| Forma | | Típica del cultivar | |
| Consistencia | | Las hojas deben presentarse duras, firmes y compactas, salvo tolerancias indicadas. | |
| Sanidad | | Las no deben presentar alteraciones producidas por agentes biológicos, mecánicos y por presencia de sustancias extrañas; salvo tolerancias indicadas en la presente ficha técnica. | |
| Factores de calidad | | | |
| Tamaño (relación diámetro/peso) | | - Diámetro mínimo: 31 cm - Peso mínimo: 6 000 g <u>Tolerancia:</u> 5% de coles de calidad inmediata inferior. | |
| Daños entomológicos (plagas) | Comeduras de hojas producidas por gusano medidor (<i>Pseudoplusia</i> sp.) | 0% | |
| | Decoloración, pudrición, Fumagina: producidas por pulgones (<i>Brevicoryne</i>) | Máximo 2% | |

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la Contratación de Bienes y Servicios
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

65

LIC. ROXANA FABRICIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

| | | | |
|-----------------------|---|---|--|
| | <i>brassicae</i>) | | |
| | Perforaciones producidas por gusanos de tierra (<i>Noctuides</i>) | 0% | |
| Daños fitopatológicos | Pudrición húmeda (producida por <i>Esclerotiniosis</i>) | 0% | |
| | Manchas (producida por <i>Mildiú</i>) | 0% | |
| Defectos comerciales | Hojas reventada | Máximo 2% | |
| | Hojas magullada | Máximo 2% | |
| INOCUIDAD | | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ² . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

Debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXS 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados del pak choi, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

| | |
|--------------|------------|
| Presentación | Por atados |
|--------------|------------|

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado del Pak Choi debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 6.3 de la NTP 011.108:1974 (revisada el 2018) y su Corrigenda Técnica:

- nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial;
- cantidad
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA;

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

66

ROXANA MAURICIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

67

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

LIC. ROXANA MARGARITA MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICION
CUN 1.1.1

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PEREJIL (POR ATADO)
Denominación técnica : PEREJIL
Unidad de medida : UNIDAD
Descripción general : El perejil (*Petroselinum crispum*) es una planta herbácea de la familia Apiaceae nativa de la zona central de la región mediterránea e introducida y naturalizada en el resto de Europa y distribuida ampliamente por todo el mundo.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|------------------------------------|--|--|
| CALIDAD | | |
| Uniformidad | Debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma y olor). | NTP 011.120:1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Requisitos. 1ª Edición |
| Alteraciones y sustancias extrañas | Exento de: - Humedad externa anormal (mojado). - Olores y sabores extraños. - Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.). | |
| | Pudrición seca | 0% |
| | Pudrición húmeda | 0% |
| | Perforaciones, galerías (daños causados por insectos) | Máximo 1% |
| | Mezclas varietales | Máximo 2% |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: No aplica.



HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

2.2 Envase y/o embalaje

El perejil debe ser presentada en atados tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados del perejil, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y las disposiciones especificadas en el numeral 10 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

2.3.1 el nombre del producto indicado;

2.3.2 número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento
Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PIMIENTO MORRON
Denominación técnica : PIMIENTO
Unidad de medida : UNIDAD
Descripción general : Se entiende por pimiento morrón, frutos totalmente rojos, de la familia solanáceae, pertenece a las especies Capsicum annum.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | | REFERENCIA |
|------------------------------------|--|-----------|--|
| CALIDAD | | | |
| Uniformidad | El pimiento morrón debe estar conformado por una misma variedad (es decir forma y piel). | | NTP 011.120:1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Requisitos. 1ª Edición |
| Alteraciones y sustancias extrañas | Exento de: - Humedad externa anormal (mojado). - Olores y sabores extraños. - Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.). | | |
| Color | Rojizo característico. | | |
| Sanidad y aspecto | Desprendimiento de la piel | 0% | |
| | Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras | Máximo 2% | |
| | Brotamiento | 0% | |
| | Pudrición seca | 0% | |
| | Pudrición húmeda | 0% | |
| | Perforaciones, galerías (daños causados por insectos) | Máximo 1% | |
| | Mezclas varietales | Máximo 2% | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: No aplica.

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

70

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

LIC. ROXANA MAURICIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N.P. 4311

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

2.2 Envase y/o embalaje

El pimiento morrón debe ser presentada en atados tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Los atados deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados del pimiento morrón, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y las disposiciones especificadas en el numeral 10 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012):

2.3.1 el nombre del producto indicado;

2.3.2 cantidad

2.3.3 masa aproximada en kilogramos;

2.3.4 número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PORO (POR ATADO)
Denominación técnica : PORO
Unidad de medida : UNIDAD
Descripción general : Hortaliza perteneciente a la familia de las Liliáceas al igual que la cebolla y el ajo, de ahí su sabor combinado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | | REFERENCIA |
|------------------------------------|--|-----------|--|
| CALIDAD | | | |
| Uniformidad | Debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma). | | NTP 011.120:1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Requisitos. 1ª Edición |
| Alteraciones y sustancias extrañas | Exento de: - Humedad externa anormal (mojado). - Olores y sabores extraños. - Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.). | | |
| Sanidad y aspecto | Desprendimiento | 1% | |
| | Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras | Máximo 2% | |
| | Brotamiento | 0% | |
| | Pudrición seca | 0% | |
| | Pudrición húmeda | 0% | |
| | Perforaciones, galerías (daños causados por insectos) | Máximo 1% | |
| | Mezclas varietales | Máximo 2% | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹. | | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: No aplica.



HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

2.2 Envase y/o embalaje

El poro debe ser presentada en atados tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados del poro, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y las disposiciones especificadas en el numeral 10 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012):

2.3.1 el nombre del producto indicado;

2.3.2 número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : RABANITO (POR ATADO)
Denominación técnica : RABANO
Unidad de medida : UNIDAD
Descripción general : El rábano es una de las hortalizas que crecen más rápido y en pequeños espacios. Su característico sabor picante es muy bueno para acompañar ensaladas, sopas, encurtidos, guisados y decoraciones.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El rabanito debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|------------------------------------|--|--|
| CALIDAD | | |
| Uniformidad | Cada lote de rábano debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma y piel). | NTP 011.120:1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Requisitos. 1ª Edición |
| Alteraciones y sustancias extrañas | Exento de: - Humedad externa anormal (mojado). - Olores y sabores extraños. - Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.). | |
| Color | color uniforme | |
| Sanidad y aspecto | Desprendimiento de la piel | 0% |
| | Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras | Máximo 2% |
| | Brotamiento | 0% |
| | Pudrición seca | 0% |
| | Pudrición húmeda | 0% |
| | Perforaciones, galerías (daños causados por insectos) | Máximo 1% |
| | Mezclas varietales | Máximo 2% |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: No aplica.

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

2.2 Envase y/o embalaje

Debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados del rabanito, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y las disposiciones especificadas en el numeral 10 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012):

2.3.1 el nombre del producto indicado;

2.3.2 número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ROCOTO
Denominación técnica : ROCOTO
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Capsicum pubescens es una especie de planta herbácea, incluido su fruto, del género Capsicum (familia Solanaceae) utilizado como condimento picante en la cocina de la gastronomía.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | | REFERENCIA |
|------------------------------------|--|-----------|--|
| CALIDAD | | | |
| Uniformidad | Cada lote de rocoto debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma y piel). | | NTP 011.120:1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Requisitos. 1ª Edición |
| Alteraciones y sustancias extrañas | Exento de: - Humedad externa anormal (mojado). - Olores y sabores extraños. - Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.). | | |
| Color | Color uniforme | | |
| Sanidad y aspecto | Desprendimiento de la piel | 0% | |
| | Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras | Máximo 2% | |
| | Brotamiento | 0% | |
| | Pudrición seca | 0% | |
| | Pudrición húmeda | 0% | |
| | Perforaciones, galerías (daños causados por insectos) | Máximo 1% | |
| | Mezclas varietales | Máximo 2% | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: No aplica.



MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN
LIC. ROXANA MAURICIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C. M. P. 1231

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

2.2 Envase y/o embalaje

El tomate italiano debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados del producto, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y las disposiciones especificadas en el numeral 10 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012):

- 2.3.1 el nombre del producto indicado;
- 2.3.2 cantidad;
- 2.3.3 masa aproximada en kilogramos;
- 2.3.4 número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

| | |
|-----------------------|---|
| Denominación del bien | : ROMERO (POR ATADO) |
| Denominación técnica | : ROMERO |
| Unidad de medida | : UNIDAD |
| Descripción general | : El romero es una de las plantas aromáticas más valoradas en cocina por su agradable olor y el sabor que aporta a los alimentos procesados, tanto carnes como pescados y vegetales, siendo un clásico en algunos asados al horno y guisos. |

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|------------------------------------|--|--|
| CALIDAD | | |
| Uniformidad | Debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma y olor). | NTP 011.120:1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Requisitos. 1ª Edición |
| Alteraciones y sustancias extrañas | Exento de: | |
| | - Humedad externa anormal (mojado). - Olores y sabores extraños. - Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.). | |
| Sanidad | Brotamiento | 0% |
| | Pudrición seca | 0% |
| | Pudrición húmeda | 0% |
| | Perforaciones, galerías (daños causados por insectos) | Máximo 1% |
| | Mezclas varietales | Máximo 2% |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: No aplica.

2.2 Envase y/o embalaje

El romero debe ser entregado en atados tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados del romero, y deben estar exentos

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

78

LIC. ROXANA AZURICO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN

26

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120.1992 (revisada el 2012).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y las disposiciones especificadas en el numeral 10 de la NTP 011.120.1992 (revisada el 2012):

2.3.1 el nombre del producto indicado;

2.3.2 cantidad;

2.3.3 masa aproximada en kilogramos;

2.3.4 número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : TOMATE ITALIANO
Denominación técnica : TOMATE
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El tomate es el fruto de la planta Solanum lycopersicum, el cual tiene importancia culinaria, y es una verdura con vitaminas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El tomate italiano debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | | REFERENCIA |
|------------------------------------|--|-----------|--|
| CALIDAD | | | |
| Uniformidad | Cada lote de tomate italiano roja debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma y piel). | | NTP 011.120:1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Requisitos. 1ª Edición |
| Alteraciones y sustancias extrañas | Exento de: - Humedad externa anormal (mojado). - Olores y sabores extraños. - Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.). | | |
| Color | Color uniforme | | |
| Sanidad y aspecto | Desprendimiento de la piel | 0% | |
| | Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras | Máximo 2% | |
| | Brotamiento | 0% | |
| | Pudrición seca | 0% | |
| | Pudrición húmeda | 0% | |
| | Perforaciones, galerías (daños causados por insectos) | Máximo 1% | |
| | Mezclas varietales | Máximo 2% | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: No aplica.

2.2 Envase y/o embalaje

El tomate italiano debe ser presentada en atados tomando en consideración lo establecido en las normas

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

80

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN
LIC. ROXANA MAURICIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N.P. 6.311

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Los atados deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados para el tomate italiano, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y las disposiciones especificadas en el numeral 10 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012):

2.3.1 el nombre del producto indicado;

2.3.2 masa aproximada en kilogramos;

2.3.3 número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : TORONJIL (POR ATADO)
Denominación técnica : TORONJIL
Unidad de medida : UNIDAD
Descripción general : El toronjil se utilizan frescas, para aromatizar ensaladas, salsas, sopas, platos de carne y de verduras, postres y confituras. Es utilizado también con fines medicinales principalmente como hierba relajante y buena para el corazón.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

El toronjil debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|------------------------------------|--|--|
| CALIDAD | | |
| Uniformidad | Debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma). | |
| Alteraciones y sustancias extrañas | Exento de: - Humedad externa anormal (mojado). - Olores y sabores extraños. - Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.). | |
| Sanidad y aspecto | Desprendimiento de la piel | 0% |
| | Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras | Máximo 2% |
| | Brotamiento | 0% |
| | Pudrición seca | 0% |
| | Pudrición húmeda | 0% |
| | Perforaciones, galerías (daños causados por insectos) | Máximo 1% |
| | Mezclas varietales | Máximo 2% |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | NTP 011.120.1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Requisitos. 1ª Edición Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: No aplica.

2.2 Envase y/o embalaje

El toronjil debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

82

ROXANA MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N. 14311

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

(2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados del toronjil, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y las disposiciones especificadas en el numeral 10 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012):

2.3.1 el nombre del producto indicado;

2.3.2 número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ZANAHORIA
Denominación técnica : ZANAHORIA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La zanahoria (*Daucus carota* L.) pertenece al grupo de hortalizas de raíces.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1 Del bien

Debe presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | | REFERENCIA |
|------------------------------------|--|-----------|--|
| CALIDAD | | | |
| Uniformidad | Cada lote de zanahoria debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma y piel). | | NTP 011.120:1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Requisitos. 1ª Edición |
| Alteraciones y sustancias extrañas | Exento de: - Humedad externa anormal (mojado). - Olores y sabores extraños. - Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.). | | |
| Color | Color uniforme | | |
| Sanidad y aspecto | Desprendimiento de la piel | 0% | |
| | Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras | Máximo 2% | |
| | Brotamiento | 0% | |
| | Pudrición seca | 0% | |
| | Pudrición húmeda | 0% | |
| | Perforaciones, galerías (daños causados por insectos) | Máximo 1% | |
| | Mezclas varietales | Máximo 2% | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | | Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: No aplica.

2.2 Envase y/o embalaje

La zanahoria debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de la zanahoria, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y las disposiciones especificadas en el numeral 10 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012):

2.3.1 el nombre del producto indicado;

2.3.2 peso en kilogramos;

2.3.3 masa aproximada en kilogramos;

2.3.4 número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento
Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4 Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

19

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ZAPALLO ITALIANO
Denominación técnica : ZAPALLO ITALIANO
Unidad de medida : UNIDAD
Descripción general : Zapallo, es el fruto de la especie *Cucurbita máxima* Duch, de la familia de las cucurbitáceas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los zapallos deben pertenecer al mismo cultivar y deben tener el grado de madurez comercial que les permita soportar adecuadamente el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.114:2015.

Los zapallos italianos deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------|-------------------|--|---|
| CALIDAD | | | |
| Presentación | | Los frutos de zapallo deben presentarse maduros, limpios, frescos, enteros y sanos. | NTP 011.114:2015 HORTALIZAS. Zapallo. |
| Sanidad | | Los frutos deben presentarse sanos, es decir, libres de ataques de insectos y enfermedades, salvo las siguientes tolerancias: - Daños entomológicos: Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa. - Daños fitopatológicos: 0% Para el caso de los daños fitopatológicos, las pudriciones notoriamente marcadas determinan la eliminación del fruto. | |
| Madurez | Dureza de cáscara | Los frutos deben presentar la suficiente dureza de cáscara que asegure que el manejo post-cosecha no deteriorará su calidad física. La dureza se debe evaluar de acuerdo a la resistencia que presente a ser penetrada con la uña; teniéndose que a mayor dureza, mayor debe ser su categorización. El zapallo italiano debe tener una dureza de cáscara de grado alta. | |
| | Color de cáscara | Desde verde oscuro, verde plumizo, verde claro hasta crema. Con aspecto lustroso, liso o con hendiduras longitudinales. | |

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

86

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

LIC. ROXANA ALFARICIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N.P. 4311

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

18

| | | |
|-------------------------------|------------------|--|
| | Textura de pulpa | Los frutos deben presentar la textura de pulpa lo suficientemente firme que asegure que el manejo post-cosecha no debe deteriorar su calidad física. Este parámetro se debe evaluar de acuerdo a la resistencia que la pulpa oponga al tacto. El zapallo italiano debe tener una textura de pulpa de grado firme. |
| | Color de pulpa | El zapallo italiano debe tener color de pulpa. |
| Tamaño | | Peso mínimo 250 g |
| <u>Tolerancia de Defectos</u> | | |
| - Magulladuras y rajaduras | | Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa o muestren daños de pudrición. |
| - Cortes | | 0% |
| Tolerancia acumulativa | | No comprometa el estado de la pulpa. Sin pudriciones. |
| INOCUIDAD | | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El zapallo italiano podrá ser no envasado, pero su manipulación debe tener en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y otros textos pertinentes del Codex, así como la reglamentación nacional vigente, según indica el numeral 10.1 de la NTP 011.114:2015.

Los zapallos también deben ser acondicionados de tal manera que estén protegidos de daños mecánicos y adecuadamente ventilados, según los numerales 8.1 y 8.2 de la NTP 011.114:2015.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Los documentos que acompañen el envío del zapallo italiano, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar, en idioma español, lo siguiente:

- nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

87

DR. ROXANA MAURICIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N. 04311

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

17

2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y
Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

88

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

LIC. ROXANA MINOZIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C. M. N. 4311

HOSPITAL HERMILO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ZAPALLO LOCHE
Denominación técnica : ZAPALLO LOCHE
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Zapallo loche, es el fruto de la especie *Cucurbita máxima* Duch, de la familia de las cucurbitáceas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El zapallo loche deben pertenecer al mismo cultivar y deben tener el grado de madurez comercial que les permita soportar adecuadamente el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.114:2015.

Los zapallos loche deben presentar las siguientes características:

| CARACTERÍSTICA | | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|----------------|-------------------|---|--|
| CALIDAD | | | |
| Presentación | | Los frutos de zapallo deben presentarse maduros, limpios, frescos, enteros y sanos. | NTP 011.114:2015 HORTALIZAS. Zapallo loche. 2ª Edición |
| Sanidad | | Los frutos deben presentarse sanos, es decir, libres de ataques de insectos y enfermedades, salvo las siguientes tolerancias: - Daños entomológicos: Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa. - Daños fitopatológicos: 0% Para el caso de los daños fitopatológicos, las pudriciones notoriamente marcadas determinan la eliminación del fruto. | |
| Madurez | Dureza de cáscara | Los frutos deben presentar la suficiente dureza de cáscara que asegure que el manejo post-cosecha no deteriorará su calidad física. La dureza se debe evaluar de acuerdo a la resistencia que presente a ser penetrada con la uña; teniéndose que a mayor dureza, mayor debe ser su categorización. El zapallo macre categoría primera debe tener una dureza de cáscara de grado alta. | |
| | Color de cáscara | Desde verde oscuro, verde plumizo, verde claro hasta crema. Con aspecto lustroso, liso o con hendiduras longitudinales. | |

| CARACTERÍSTICA | ESPECIFICACIÓN | REFERENCIA |
|-------------------------------|---|---|
| Textura de pulpa | Los frutos deben presentar la textura de pulpa lo suficientemente firme que asegure que el manejo post-cosecha no debe deteriorar su calidad física. Este parámetro se debe evaluar de acuerdo a la resistencia que la pulpa oponga al tacto. El zapallo macre categoría primera debe tener una textura de pulpa de grado firme. | |
| Color de pulpa | El zapallo macre categoría primera debe tener color de pulpa amarillo fuerte. | |
| <u>Tolerancia de Defectos</u> | | |
| - Magulladuras y rajaduras | Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa o muestren daños de pudrición. | |
| - Cortes | 0% | |
| Tolerancia acumulativa | No comprometa el estado de la pulpa. Sin pudriciones. | |
| INOCUIDAD | Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ . | Reglamento de Inocuidad de Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. |

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El zapallo loche podrá ser no envasado, pero su manipulación debe tener en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y otros textos pertinentes del Codex, así como la reglamentación nacional vigente, según indica el numeral 10.1 de la NTP 011.114:2015.

El zapallo loche se comercializa de acuerdo al peso de cada unidad. Los zapallos también deben ser acondicionados de tal manera que estén protegidos de daños mecánicos y adecuadamente ventilados, según los numerales 8.1 y 8.2 de la NTP 011.114:2015.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Los documentos que acompañen el envío del zapallo loche, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar, en idioma español, lo siguiente:

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

- el nombre del producto;
- nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial;
- peso neto, en kilogramos;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión

4: No
aplica.



MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN
Lic. ROXANA MONTAÑO MARTELLO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N. 4311

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS MINIMAS DE VERDURAS

| PRODUCTO | ESPECIFICACIONES TÉCNICAS | |
|----------------------------------|---------------------------|--|
| ACELGA (POR ATADO) | Tipo | Frescas |
| | Presentación | Por atado |
| | Característica | De primera, hojas grandes, verdes |
| | | oscuro, limpio y sanos. |
| AJI PANCA SECO (AL PESO) | Tipo | Seco |
| | Presentación | Por kilogramo |
| | Característica | De primera, tamaño grande, sano, limpio |
| | | |
| AJI VERDE | Tipo | Fresco |
| | Presentación | Por kilogramo |
| | Característica | De primera, tamaño grande, tierno, sano |
| | | |
| ALBAHACA (POR ATADO) | Tipo | Fresca |
| | Presentación | Por atado |
| | Característica | De primera, hojas grandes, verdes oscuros, |
| | | limpio y sano. |
| ALVERJA VERDE EN VAINA (AL PESO) | Tipo | Fresco americano |
| | Presentación | Por kilogramo |
| | Característica | De primera, buen estado de madurez, sano y |
| | | limpio, de vainas y granos grandes. |
| APIO (POR ATADO) | Tipo | Fresca |
| | Presentación | Por paquete x 6 cabezas. |
| | Característica | Fresco, cabeza grande, hojas de color verde |
| | | sanos, no presentar signos de madurez |
| BERENJENA | Tipo | Fresco |
| | Presentación | Por unidad |
| | Característica | De primera, tamaño grande, tierno, sano y limpio. |
| | | |
| BETERRAGA (POR ATADO) | Tipo | Fresco |
| | Presentación | Por paquete x 4 cabezas. |
| | Característica | De primera, tamaño grande, tierno, sano, limpio, |
| | | sin ramillete. |
| BROCOLI | Tipo | Fresco entero, grande. |
| | Presentación | Por unidad |
| | Característica | De primera, hojas frescas, color característico, limpio. |
| | | |
| CAIGUA TIPO CRIOLLO | Tipo | Fresco |
| | Presentación | Por unidad |
| | Característica | De primer, tamaño grande y uniforme, |
| | | |

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

LIC. ROXANA LAMUNO MARTELLO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N. 014311

12

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

| | | |
|---------------------------|------------------|--|
| | | color verde, sanos y limpios |
| CAMOTE MORADO | Tipo | Fresco morado |
| | Presentación | Por kilogramo |
| | Características | De primera, tamaño mediano, buen estado de |
| | | madurez, libre de brotes y parásitos |
| CEBOLLA CHINA (POR ATADO) | Tipo | China |
| | Presentación | Por atado |
| | Característica | De primera, cabeza grande, fresca. |
| | | |
| CEBOLLA ROJA | Tipo | Arequipeño, rosado. |
| | Presentación | Por kilogramo |
| | Característica | Tamaño grande, uniforme, libre de brotes |
| | | sanos, secos y limpios, color rosado. |
| CHINCHO (POR ATADO) | Tipo : | Fresco |
| | Presentación : | Por atado |
| | Característica : | De primera, hojas frescas, sanas |
| | | de color y olor característico y limpio. |
| COL CHINA | Tipo : | Fresco |
| | Presentación : | Por atado |
| | Característica : | De primera, hojas verdes oscuras limpias y sano |
| | | |
| COLIFLOR | Tipo | Fresco entero |
| | Presentación | Por Unidad |
| | Característica | De primera, hojas frescas, color característico, limpio. |
| | | |
| CULANTRO (POR ATADO) | Tipo | Fresco |
| | Presentación | Por atado |
| | Característica | De primera, hojas frescas, sanas. |
| | | de color y olor característico y limpio. |
| ESPINACA (AL PESO) | Tipo | Fresco |
| | Presentación | Por kilogramo |
| | Característica | De primera, hojas grandes, sanas de |
| | | color verde oscuro y limpias. |
| FREJOL CHINO | Tipo | Fresco |
| | Presentación | Por kilogramo |
| | Característica | De primera, de hebras grandes, tiernas, limpias |
| | | y sin picaduras. |
| FREJOL VERDE | Tipo | Fresco |
| | Presentación | Por kilogramo |
| | Característica | De primera, buen estado de madurez, sano y |
| | | vainas grandes, sin picaduras. |

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la Contratación de Bienes y Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general



LIC. ROXANA MAURICIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICION

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

| | | |
|-------------------------------|----------------|--|
| HABA FRESCA | Tipo | Fresco |
| | Presentación | Por kilogramo |
| | Característica | De primera, buen estado de madurez |
| | | vainas grandes, sin picaduras |
| HIERBA BUENA (POR ATADO) | Tipo | Fresco |
| | Presentación | Por atado |
| | Característica | De primera hojas grandes, sanas de |
| | | color verde oscuro y limpias. |
| HIERBA LUISA (POR ATADO) | Tipo | Fresco |
| | Presentación | Por atado |
| | Característica | De primera hojas grandes, sanas de color verde |
| | | oscuro y limpias y olor característico. |
| HUACATAY (POR ATADO) | Tipo | Fresco |
| | Presentación | Por atado |
| | Característica | De primera hojas grandes, sanas de color verde |
| | | oscuro y limpias y olor característico. |
| KION FRESCO (AL PESO) | Tipo | Frescas |
| | Presentación | Por kilogramo |
| | Característica | De primera, tamaño grande, fresco, |
| | | sano, limpio y olor característico. |
| LECHUGA AMERICANA | Tipo | Americana |
| | Presentación | Por Unidad |
| | Característica | Hojas grandes, de primera, limpias y sanas, |
| | | tamaño grande, uniforme y olor característico. |
| MANZANILLA FRESCA (POR ATADO) | Tipo | Fresco |
| | Presentación | Por atado |
| | Característica | De primera, en buen estado, limpias y sanas. |
| | | |
| NABO (POR ATADO) | Tipo | Fresco |
| | Presentación | Por atado. |
| | Característica | De primera, tamaño grande, tierno, |
| | | sano, limpio y sin hojas |
| OLLUCO | Tipo | Serrano |
| | Presentación | Por kilogramo |
| | Característica | De primera, tamaño grande y uniforme, buen |
| | | estado de madurez, sanos, limpios, sin picaduras |
| PAC CHOY (POR ATADO) | Tipo | Fresco |
| | Presentación | Por atado |
| | Característica | De primera, hojas grandes, frescas, verdes |
| | | |

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

94

LIC. ROXANA MAURICIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C. N. P. 4311

09

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

| | | |
|-----------------------------|-----------------|--|
| | Características | De primera, grandes, tiernos, jugosos, sin picaduras |
| ACEITUNA EN BOTIJA A GRANEL | Tipo | Botija |
| | Presentación | Por kilogramo |
| | Características | De primera tamaño grande y uniforme, en buen |
| | | estado de madurez, libre de infestaciones. |
| ZAPALLO LOCHE | Tipo | Fresco |
| | Presentación | Por kilogramo |
| | Características | De primera, grandes, tiernos, jugosos, sin picaduras |



DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

LIC. ROXANA MAURICIO MARI
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N.P. 4311

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN

D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

05

5.1.1. Condiciones Mínimas solicitadas al Contratista.

- Todos los alimentos objeto del presente proceso serán sujetos a control de calidad (Examen organoléptico) a su ingreso al Almacén de Viveres del Hospital Hermilio Valdizán el cual será realizado por la Comisión de recepción de productos perecibles y no perecibles, quien verificará si los bienes cumplen con las especificaciones técnicas requeridas y condiciones sanitarias mínimas exigidas, dentro del horario establecido.
- Si el Examen Organoléptico resulta "CONFORME" procederá su internamiento para su consumo, si dicho examen resultara "NO CONFORME", el proveedor deberá retirar todo el lote observado, para ser canjeado por otro en el término de la distancia, según las necesidades del servicio, el cual nuevamente será examinado para otorgar su conformidad.
- En caso de que el producto durante su periodo de almacenamiento, muestre alguna alteración de sus características, el Hospital Hermilio Valdizán tiene la potestad de enviar a realizar un control de calidad fisico-químico y/o microbiológico a cualquiera de los laboratorios acreditados por INDECOPI. El costo del presente examen correrá por cuenta del proveedor.
- En etapas de estacionalidad, cambio climático o desastres naturales que impidan el abastecimiento del producto adjudicado, el postor está obligado a presentar una carta a la Oficina de Logística con una alternativa a ofrecer, la cual deberá ser aprobada por el D.A.T.- Servicio de Nutrición y Dietética teniendo en cuenta costos y calidad.
- El Hospital Hermilio Valdizán se reserva el derecho de que en cualquier momento se realizaría una vista por una comisión designada por la Dirección General del Hospital Hermilio Valdizán, a las instalaciones de la empresa durante la vigencia del contrato del presente proceso de selección.
- Los productos entregados por el proveedor estarán sujetos a compromiso de cambio, si estos sufrieran alteración de sus características físicas o deterioro de sus envases. De ser el caso el Hospital Hermilio Valdizán notificará al contratista a fin de que se realice el cambio correspondiente.
- La recepción conforme, no limita el derecho a reclamo posterior del Hospital Hermilio Valdizán por defectos o vicios ocultos, inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables durante la recepción de los productos.

1.1.1. Embalaje, Rotulación o etiquetado

De acuerdo a normas legales, según sea el caso.

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

LIC. ROXANA MAURICIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.M.P. 4311



HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

04

1.1.2. Transporte

a. Transporte

- ✓ Los productos serán transportados en vehículos cerrados en perfectas condiciones e higiene, si es que la entrega no cumple con dicha condición, los productos serán devueltos. De la misma manera los productos serán transportados y recibidos en envases de plásticos limpios e higienizados. El pescado será transportado en vehículos con refrigeración.
- ✓ Asimismo, el personal que hace el traslado de dichos productos se mantendrán en perfecta higiene, buena salud y uniformados, según lo estipula las normas de Bioseguridad de la Dirección General de salud.

1.1.3. Normas técnicas

De acuerdo a las Especificaciones técnicas, según sea el caso.

1.2. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL

1.2.1. Del proveedor

Los proveedores deberán sujetarse obligatoriamente a las Normas Técnicas indicadas.

1.3. MEDIDAS DE CONTROL

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

- **Áreas que supervisan:** Estará a cargo del D.A.T.- Servicio de Nutrición y Dietética, quién será la responsable de la supervisión técnica de la entrega de los bienes, así como también se precisa que es responsable de la existencia, de verificar el estado y las buenas condiciones de todos y cada uno de los alimentos durante el periodo de suministro, de acuerdo con la Norma General del Sistema Nacional de Abastecimiento (SA.07).
- **Áreas que coordinarán con el proveedor:** Estará a cargo del Equipo de Trabajo de Adquisiciones de la Oficina de Logística, que es el área encargada con la que el proveedor coordinará sus actividades y los aspectos de la prestación que van a ser objeto de coordinación y/o supervisión.
- **Área que brindará la conformidad:** Estará a cargo del Equipo de Trabajo de Almacén quién otorgará la conformidad de recepción, contando previamente con la conformidad del D.A.T.- Servicio de Nutrición y Dietética.

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

LIE. ROXANA MAURICIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N.V. 4331



HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

03

1.4. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

1.4.1. Lugar

La recepción se efectuará en el Almacén del Servicio de Nutrición del Hospital Hermilio Valdizán, sito en la Carretera Central Km 3.5 Santa Anita, Provincia de Lima, Departamento de Lima, en el siguiente horario:

- Verduras: de 08:00 a.m. a 11:00 a.m.

1.4.2. Plazo

El periodo de contratación será por doce meses de acuerdo al procedimiento de selección, siendo que en el caso de culminado dicho plazo y de existir saldo contractual, será hasta el agotamiento de dicho monto.

Los pedidos se realizarán de acuerdo al Cronograma de Entregas en la siguiente condición:

- La entrega de verduras será una vez por semana los días miércoles de todo el mes, durante los doce meses.

El Hospital Hermilio Valdizán no está obligado a recibir los productos fuera de los días y horario de entrega señalados.

En caso que la fecha de entrega coincidiera con un domingo, día feriado ó día declarado no laborable por el gobierno, la entrega se realizará previa coordinación un día antes.

1.5. FORMA DE PAGO

El pago se realizará de acuerdo al cronograma de entrega, luego de la conformidad correspondiente a cada entrega.

El pago se realizará a través del abono en la respectiva cuenta interbancaria en algún Banco del Sistema Financiero Nacional.

1.6. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

1.7. NORMATIVA ESPECÍFICA

La provisión de los alimentos estará en su operatividad sujeta a las siguientes Disposiciones Legales:

Base legal:

- Ley N° 26842, Ley General de Salud.

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

Lic. ROXANA MARCELO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N.D. 1211

- Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 007-1998-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA que aprueba la Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
- Norma Técnica De Salud De La Unidad Productora De Servicios De Salud De Nutrición Y Dietética NTS N° 103 -MINSA/DGSP— V.01
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA. Dicha Validación Técnica deberá estar referida a la línea de producción dentro de la cual está inmerso el producto requerido.

1.8. PENALIDAD

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

Penalidad diaria = $0.10 \times \text{monto vigente} / \text{Fx plazo vigente en días}$

Donde: $f = 0.25$ para plazos mayores a sesenta (60) días o; $f = 0.40$ para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse o, en caso que estos involucraran obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la prestación individual que fuera materia de retraso.

1.9. ANTICORRUPCIÓN

El Proveedor no debe ofrecer, negociar o efectuar, cualquier pago, objeto de valor o cualquier dádiva en general, o cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al requerimiento, que puedan constituir un incumplimiento a la ley en concordancia a lo establecido en el artículo 11° de la Ley de contrataciones del Estado – Ley 30225, al numeral 7.1 del artículo 7° de su Reglamento Ley de Contrataciones del Estado

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN D.A.T.- SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

aprobado mediante D.S. N° 344-2018, y la vigente "Directiva que regula la contratación de bienes y servicios por montos menores o iguales a ocho (8) unidades impositivas vigentes



MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN

LIC. ROXANA TAURICIO MARCELO
JEFE SERVICIO DE NUTRICIÓN
C.N.P. 4531

DIRECTIVA | Criterios y Lineamientos para la formulación de Especificaciones Técnicas para la contratación de Bienes y Términos de Referencia para la Contratación de Servicios y Consultoría en general

104

Advertencia

De conformidad con el artículo 30 del Reglamento, la contratación de los requerimientos que cuenten con ficha de homologación aprobada se realiza mediante el procedimiento de selección de Adjudicación Simplificada. Lo dispuesto no aplica cuando el requerimiento ha sido homologado parcialmente, salvo que el elemento "características técnicas" se haya homologado en su totalidad. Asimismo, cabe precisar que las fichas de homologación aprobadas son de uso obligatorio para todas las contrataciones que realizan las Entidades, con independencia del monto de la contratación inclusive cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente.

Importante

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

| A | EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD |
|---|---|
| | <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 446,983.42 (Cuatrocientos cuarenta y seis mil novecientos ochenta y tres y 42/100 soles) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 111,745.86 (Ciento once mil setecientos cuarenta y cinco y 86/100 soles)), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes [VENTA DE VERDURAS FRESCAS EN GENERAL]</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹¹ correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> |

¹¹ Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:

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

(...)

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

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

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

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

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

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

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

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

Importante

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

Importante

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

CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹²

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

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

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza

¹² En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS¹³

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

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

El plazo de ejecución de las prestaciones accesorias es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES PRINCIPALES, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO].

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

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

mantenerse vigente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁴

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

¹⁴ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

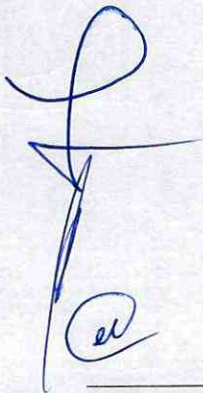
PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO]

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

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

"LA ENTIDAD"_____
"EL CONTRATISTA"**Importante**

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



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

ANEXOS

40

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2024-HHV/CS-PRIMERA CONVOCATORIA

Presente. -

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹⁶ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

et 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

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2024-HHV/CS-PRIMERA CONVOCATORIA

Presente. -

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

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

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

| |
|-----------------------------------|
| Correo electrónico del consorcio: |
|-----------------------------------|

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.

¹⁸ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁹ Ibidem.

²⁰ Ibidem.

3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra²¹

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



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

ANEXO N° 2

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2024-HHV/CS-PRIMERA CONVOCATORIA

Presente. -

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

[COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2024-HHV/CS-PRIMERA CONVOCATORIA

Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2024-HHV/CS-PRIMERA CONVOCATORIA

Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2024-HHV/CS-PRIMERA CONVOCATORIA

Presente. -

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

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

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁴

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

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

.....
Consortiado 1

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

.....
Consortiado 2

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

Importante

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



ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2024-HHV/CS-PRIMERA CONVOCATORIA
Presente. -

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

| CONCEPTO | CANTIDAD | PRECIO UNITARIO | PRECIO TOTAL |
|--------------|----------|-----------------|--------------|
| | | | |
| TOTAL | | | |

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2024-HHV/CS-PRIMERA CONVOCATORIA
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 ²⁵ | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁶ | EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁷ DE: | MONEDA | IMPORTE ²⁸ | TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁹ | MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁰ |
|----|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 1 | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | |

²⁵ 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.

²⁶ 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.

²⁷ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

²⁸ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁹ 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.

³⁰ Consignar en la moneda establecida en las bases.

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 003-2024-HHV/CS-1ERA CONVOCATORIA

| N° | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁵ | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁶ | EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁷ DE: | MONEDA | IMPORTE ²⁸ | TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁹ | MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁰ |
|-------|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 5 | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | |
| ... | | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | | |
| TOTAL | | | | | | | | | | |

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2024-HHV/CS-PRIMERA CONVOCATORIA
Presente. -

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

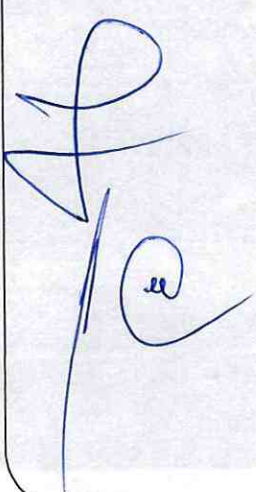
[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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



ANEXO N° 10

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2024-HHV/CS-PRIMERA CONVOCATORIA
Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2024-HHV/CS-PRIMERA CONVOCATORIA

Presente. -

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

