

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <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:

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



INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 004-2025-HVRG-1

PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹ ADQUISICION DE DE VIVERES FRESCOS, VERDURAS Y FRUTAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA DEL HOSPITAL "VICTOR RAMOS GUARDIA" NIVEL II-2 HUARAZ



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

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

- *Para registrarse como participante en un procedimiento de selección convocado por las Entidades del Estado Peruano, es necesario que los proveedores cuenten con inscripción vigente y estar habilitados ante el Registro Nacional de Proveedores (RNP) que administra el Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado (OSCE). Para obtener mayor información, se puede ingresar a la siguiente dirección electrónica: www.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 Digitales²). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

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

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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.

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



1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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



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

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

Importante

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



CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

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

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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



CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no superen el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.
- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la



primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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



3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia



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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

Todos los demás aspectos del presente procedimiento no contemplados en las bases se registrarán 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 "VICTOR RAMOS GUARDIA" NIVEL II-2 HUARAZ
RUC N° : 20196425005
Domicilio legal : AV. LUZURIAGA S/N Cdra 12
Teléfono: : [.....]
Correo electrónico: : Programacion@hospitalvrg.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro
**ADQUISICION DE DE VIVERES FRESCOS, VERDURAS Y FRUTAS PARA EL SERVICIO DE
NUTRICION Y DIETETICA DEL HOSPITAL "VICTOR RAMOS GUARDIA" NIVEL II-2 HUARAZ**

ITEM/ PAQUETE	DESCRIPCIÓN	UND. DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
1	ACEITUNA NEGRA A GRANEL	KG	308
	ACELGA	ATADO	308
	AJI AMARILLO SECO SIN PEPA	KG	66
	AJI ESCABECHE	KG	715
	AJI ROJO SECO SIN PEPA	KG	44
	AJO ENTERO	KG	449
	ALBACA	ATADO	165
	APIO	ATADO	294
	ARVEJAS FRESCAS	KG	396
	BERENJENA	UNIDAD	806
	BETARRAGA	ATADO	220
	BROCOLI	KG	445
	CAIGUA CHILENA	UNIDAD	594
	CAIGUA PARA RELLENO	KG	693
	CALABAZA ITALIANO TIERNO	UNIDAD	440
	CALABAZA MADURA	UNIDAD	22
	CALABAZA TIERNA	UNIDAD	704
	CAMOTE MORADO	KG	1435
	CARAMBOLA	KG	512
	CEBOLLA CHINA	ATADO	275
	CEBOLLA DE CABEZA	KG	3494
	CHICHA DE JORA X 2.5 LT	BOTELLA	99
	CHINCHO	ATADO	30
	CHOCLO	UNIDAD	4183
	COL CHINA	KG	74
	COL DE CORAZON	KG	165
	CULANTRO	ATADO	693
	ESPARRAGOS	ATADO	1166
	ESPINACA	ATADO	946



FIDEOS TALLARIN CHINO	KG	187
FRESA	KG	572
FRIJOL CHINO	KG	66
GRANADILLA	KG	924
HABAS VERDE	KG	53
HIERBA BUENA	ATADO	84
HIERBA DE INFUSION VARIADAS	ATADO	352
HUACATAY	ATADO	64
JOLANTAO(ALVERJITA CHINA)	KG	63
KION	KG	153
LECHUGA ORGANICA	UNIDAD	451
LIMA DULCE	KG	528
LIMON	KG	684
MANDARINA	KG	1032
MANGO CRIOLLO	KG	780
MANJAR BLANCO X 5KG	BALDE	14
MANZANA CHILENA	KG	1054
MANZANA DELICIA	KG	835
MANZANA ISRAEL	KG	747
MARACUYA	KG	646
MELOCOTON	KG	600
MELON	KG	821
MEMBRILLO	KG	633
NABO	ATADO	269
NARANJA CORRIENTE(PARA JUGO)	KG	693
NARANJA DULCE	KG	2108
OCA	KG	10
OLLUCO	KG	836
PACCHOY	ATADO	200
PALTA FUERTE	KG	352
PAPA AMARILLA	KG	1751
PAPA BLANCA YUNGAY	KG	7936
PAPAYA	KG	1219
PASTA WANTAN	PAQUETE	62
PEPINILLO	UNIDAD	880
PEPINO DULCE	KG	526
PERA CHILENA	KG	1001
PEREJIL	ATADO	176
PIMENTON MORRON	UNIDAD	825
PIÑA GOLDEN	KG	693
PITAJAYA	KG	88
PLATANO DE SEDA GRANDE	UNIDAD	6159
PLATANO DE ISLA GRANDE	UNIDAD	1021
PORO	ATADO	231
QUESILLO	UNIDAD	1054
QUESO FRESCO DE VACA POR 1 KG	KG	220
RABANITO	ATADO	374
ROCOTO	KG	286
SANDIA DE CALIDAD PRIMERA	KG	1052
TARWI	KG	121
TOMATE	KG	2057
TUNA	KG	560
UVA ROSADA	KG	878



VAINITA DE PRIMERA	KG	693
YACON	KG	44
YUCA	KG	1074
ZANAHORIA	KG	3066
ZAPALLO MACRE	KG	3280

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 02 Numero 018-2025-HVRG/DE de fecha 15/04/2025

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

00 RECURSOS ORDINARIOS
13 DONACIONES Y TRANSFERENCIAS

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO CORRESPONDE

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO 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 del tiempo de la duración de la ejecución contractual, las entregas se realizarán de forma semanal de acuerdo al REQUERIMIENTO del área usuaria en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 5.00 (Cinco soles con 00/100) en CAJA DE LA ENTIDAD cito en la Av. Luzuriaga S/N Cuadra 12.

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 31953, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2025.
- Ley N° 31954, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2025.
- Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, modificado con Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones de Estado y sus modificatorias.
- Ley N° 27444 Ley del procedimiento Administrativo general.
- Ley N° 27806 Ley de transparencia y de acceso a la información pública.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- RESOLUCION N° 100-2021-OSCE/PRE



- Ley N° 27806 - Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública

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.

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

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

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**)
- d) Copia de carnet Sanitario o constancia de Atención Médica que garantice el buen estado de salud del personal responsable de las entregas de los alimentos, vigente hasta la última entrega.
- e) Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario del almacén, emitido por un organismo de inspección a nombre del postor o fabricante.
- f) Copia de Certificado de Inspección Higiénico Sanitario del establecimiento, emitido por un organismo de inspección a nombre del postor.



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

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

- g) Copia certificado de inspección del plan interno de rastreabilidad del almacén, emitido por un organismo de inspección a nombre del postor o fabricante.
- h) Copia simple del certificado de inspección de vehículo exclusivo para transporte de alimentos.
- i) Copia Simple de Certificado de saneamiento ambiental de almacén de los procesos de desinsectación, desratización y desinfección.
- j) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)
- k) Declaración jurada de plazo de entrega. (**Anexo N° 4**)⁵
- l) 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**)
- m) El precio de la oferta en SOLES Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

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

Advertencia

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

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

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



2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

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

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

Importante

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



⁷ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

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

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

¹⁰ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Importante

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

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Tramite documentario de la Entidad cito en la Av. Luzuriaga S/n Cuadra 12.

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pago periódicos, de forma mensual de acuerdo cronograma u consumo mensual del área usuaria.

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

- Recepción del responsable de almacén del área usuaria.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria – Jefe del Servicio de Nutrición y Dietética emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en Tramite documentario de la Entidad cito en la Av. Luzuriaga S/n Cuadra 12.






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

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

**Hospital de Huaraz
"Victor Ramos Guardia"**

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

Huaraz, 28 de Febrero del 2025

OFICIO N° 025- 2025-GRA-DIRES-A-H"VRG"HZ/ JEF/SNyD

Dra. Lidia Ysidora FIGUEROA BARRETO
Directora Ejecutivo Hospital Víctor Ramos Guardia
Presente
ATENCIÓN: Unidad de Logística.





**Asunto Especificaciones Técnicas de Verduras y Frutas
cantidades para Licitación de Víveres frescos**

REF : OFICIO N°004-2025-GRA-DIRES-A/H VRG-HZ/UL

Es grato dirigirme a usted. Para saludarle cordialmente, a la vez
hacerle llegar las especificaciones Técnicas de Verduras y Frutas, que se
estarán requiriendo para la Licitación Anual del 2025. para el servicio de
Nutrición y Dietética. adjunto especificaciones técnicas y cantidades

Es propicia la oportunidad para reiterarle las muestras de mi
consideración y estima personal.

Atentamente,



DTN/MEC
C copia archi
DIRECCION EJECUTIVA

Av. Luzuriaga s/n Huaraz - Ancash
www.hospitalvrg.gob.pe

043 - 421290
direccionejecutiva@hospitalvrg.gob.pe



"Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana"

SEGÚN PATOLOGIA

FINALIDAD PUBLICA

3.1.- ESPECIFICACIONES TECNICAS DE FRUTAS Y VERDURAS

3.1.1. Consideraciones Generales.

1 DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

CONTRATACION DE SUMINISTROS DE BIENES FRUTAS Y VERDURAS PARA LA ALIMENTACION DE PACIENTES Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL VICTOR RAMOS GUARDIA- HUARAZ- AÑO FISCAL 2025.

2.-FINALIDAD PUBLICA.

el presente proceso busca contratar el suministro de frutas y verduras para brindar una alimentación adecuada y oportuna a los pacientes hospitalizados teniendo en cuenta los requerimientos nutricionales según patología y personal de guardia del hospital Víctor Ramos Guardia.

3.- OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN.

- Contratar alimentos frutas y verdura para la atención oportuna de pacientes y personal de guardia
- Brindar un servicio de alimentación de calidad a los pacientes según patología y requerimiento nutricional.

4.- CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES A TRATAR

Los alimentos a contratar a través del presente proceso, serán de primera calidad, en cumplimiento a las normas técnicas establecidas por el instituto del control de la calidad para cada alimento según cuadro adjunto.

REQUERIMIENTO ANUAL DE VIVERES FRESCOS Y VERDURAS Y FRUTAS-2025 PERSONAL DE GUARDIA

Nº	DESCRIPCIÓN DE ALIMENTOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DE ALIMENTOS REQUERIDOS											
			REQUE ANUAL	MAY	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	
1	Aceituna negra a granel	Kilos	143	13	13	13	13	13	13	13	13	13	26	
2	Acelga	Atado	132	12	12	12	12	12	12	12	12	12	24	
3	Ají amarillo seco sin pepa	Kilos	66	6	6	6	6	6	6	6	6	6	12	
4	Ají escabeche	Kilos	715	65	65	65	65	65	65	65	65	65	130	
5	Ají rojo seco sin pepa	Kilos	44	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	
6	Ajo entero	Kilos	185	17	17	17	17	17	17	17	17	17	32	
7	Albaca	Atados	110	10	10	10	10	10	10	10	10	10	20	
8	Apio	Atados	108	10	10	10	10	10	10	10	10	10	18	
9	Arvejas frescas	Kilos	176	16	16	16	16	16	16	16	16	16	32	
10	Berenjena	Unidades	110	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	

AV. LUZURIAGA N.º 5/N (HOSPITAL HUARAZ) ANCASH – HUARAZ - HUARAZ





"Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana"

29

11	Betarraga	atado	110	10	10	10	10	10	10	10	10	10	20
12	Brócoli	Kilos	198	18	18	18	18	18	18	18	18	18	36
13	Caigua chilena	Unidades	242	22	22	22	22	22	22	22	22	22	44
14	Caigua para relleno	Kilos	308	28	28	28	28	28	28	28	28	28	56
15	Calabaza madura	Unidades	11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2
16	Calabaza tierna	Unidades	308	28	28	28	28	28	28	28	28	28	56
17	Camote morado	Kilos	647	59	59	59	59	59	59	59	59	59	116
18	Carambola	Kilos	198	18	18	18	18	18	18	18	18	18	36
19	Cebolla china	Atado	121	11	11	11	11	11	11	11	11	11	22
20	Cebolla de cabeza	Kilos	1496	136	136	136	136	136	136	136	136	136	272
21	Chicha de jora x2,5 Lt	Botella	99	9	9	9	9	9	9	9	9	9	18
22	Chincho	Atado	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
23	Chocho	Unidades	1892	172	172	172	172	172	172	172	172	172	344
24	Col china	Kilos	30	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
25	Col de corazón	Kilos	77	7	7	7	7	7	7	7	7	7	14
26	Colantao	Kilos	33	3	3	3	3	3	3	3	3	3	6
27	Culantro	Atados	330	30	30	30	30	30	30	30	30	30	60
28	Espárragos	Atados	66	6	6	6	6	6	6	6	6	6	12
29	Espinaca	Atado	396	36	36	36	36	36	36	36	36	36	72
30	Fideos tallarín chino	Kilos	88	8	8	8	8	8	8	8	8	8	16
31	Fresa	Kilos	132	12	12	12	12	12	12	12	12	12	24
32	Frijol chino	Kilos	33	3	3	3	3	3	3	3	3	3	6
33	Granadilla	Kilos	440	40	40	40	40	40	40	40	40	40	80
34	Habas verde	Kilos	20	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
35	Hierva buena	atados	40	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
36	Hierva de Infusión variadas	Atado	220	20	20	20	20	20	20	20	20	20	40
37	Huacatay	Atado	20	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
38	kion	kilos	88	8	8	8	8	8	8	8	8	8	16
39	Lechuga Orgánica	Unidades	198	18	18	18	18	18	18	18	18	18	36
40	Lima dulce	Kilos	264	24	24	24	24	24	24	24	24	24	48
41	Limón	Kilos	308	28	28	28	28	28	28	28	28	28	56
42	Mandarina	Kilos	528	48	48	48	48	48	48	48	48	48	96
43	Mango criollo	Kilos	340	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34
44	Manjar blanco x 5 kg	balde	4	0	0	1	0	1	0	1	0	0	1
45	Manzana chilena	Kilos	550	50	50	50	50	50	50	50	50	50	100
46	Manzana delicia	Kilos	395	35	36	36	36	36	36	36	36	36	72
47	Manzana Israel	Kilos	330	30	30	30	30	30	30	30	30	30	60
48	Maracuyá	Kilos	385	35	35	35	35	35	35	35	35	35	70
49	Melocotón	kilos	198	18	18	18	18	18	18	18	18	18	36
50	Melón	kilos	363	33	33	33	33	33	33	33	33	33	66
51	Membrillo	kilos	270	27	27	27	27	27	27	27	27	27	27

AV. LUZURIAGA N.º S/N (HOSPITAL HUARAZ) ANCASH – HUARAZ - HUARAZ





"Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana"

52	Nabo	atado	110	10	10	10	10	10	10	10	10	10	20
53	Naranja corriente(para jugo)	kilos	308	28	28	28	28	28	28	28	28	28	56
54	Naranja dulce	kilos	990	90	90	90	90	90	90	90	90	90	180
55	Oca	Kilos	0										
56	Olluco	Kilos	396	36	36	36	36	36	36	36	36	36	72
57	Pacchay	atado	100	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
58	Palta fuerte	kilos	220	20	20	20	20	20	20	20	20	20	40
59	Papa amarilla	Kilos	715	65	65	65	65	65	65	65	65	65	130
60	Papa blanca Yungay	Kilos	3380	338	338	338	338	338	338	338	338	338	338
61	Papaya	kilos	550	50	50	50	50	50	50	50	50	50	100
62	Pasta Wantan	paquete	22	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4
63	pepinillo	unidades	396	36	36	36	36	36	36	36	36	36	72
64	Pepino dulce	kilos	341	31	31	31	31	31	31	31	31	31	62
65	Pera chilena	kilos	396	36	36	36	36	36	36	36	36	36	72
66	Perejil	Atados	110	10	10	10	10	10	10	10	10	10	20
67	Pimentón morrón	unidades	363	33	33	33	33	33	33	33	33	33	66
68	Piña Golden	kilos	308	28	28	28	28	28	28	28	28	28	56
69	Pitajaya	kilos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
70	Plátano de seda grande	Unidades	2772	252	252	252	252	252	252	252	252	252	504
71	Plátano isla grande	unidades	462	42	42	42	42	42	42	42	42	42	84
72	Porro	Atados	99	9	9	9	9	9	9	9	9	9	18
73	Queso fresco vaca por 1kg	kilos	110	10	10	10	10	10	10	10	10	10	20
74	Rabanito	Atados	165	15	15	15	15	15	15	15	15	15	30
75	Rocoto	Kilos	286	26	26	26	26	26	26	26	26	26	52
76	sandía Calidad Primera	kilos	374	34	34	34	34	34	34	34	34	34	68
77	Tarwi	Kilos	55	5	5	5	5	5	5	5	5	5	10
78	Tomate	Kilos	924	84	84	84	84	84	84	84	84	84	168
79	Tuna	kilos	253	23	23	23	23	23	23	23	23	23	46
80	Uva rosada	kilos	451	41	41	41	41	41	41	41	41	41	82
81	Vainita primera	kilos	319	29	29	29	29	29	29	29	29	29	58
82	Yacon	Kilos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
83	Yuca	Kilos	460	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46
84	Zanahoria	Kilos	1243	113	113	113	113	113	113	113	113	113	226
85	Zapallo Macre	Kilos	1430	130	130	130	130	130	130	130	130	130	260



AV. LUZURIAGA N.º S/N (HOSPITAL HUARAZ) ANCASH – HUARAZ - HUARAZ



"Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana"

**REQUERIMIENTO ANUAL DE VIVERES FRESCOS Y VERDURAS Y FRUTAS-2025
PACIENTES SIS**

Nº	DESCRIPCIÓN DE ALIMENTOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DE ALIMENTOS REQUERIDOS										NOV	DIC
			REQUE ANUAL	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT			
1	Aceituna negra a granel	Kilos	165	15	15	15	15	15	15	15	15	15	30	
2	Acelga	Atado	176	16	16	16	16	16	16	16	16	16	32	
3	Ajo entero	Kilos	264	24	24	24	24	24	24	24	24	24	48	
4	Albaca	Atados	55	5	5	5	5	5	5	5	5	5	10	
5	Apio	Atados	186	18	18	18	18	18	18	18	18	18	24	
6	Arvejas frescas	Kilos	220	20	20	20	20	20	20	20	20	20	40	
7	Berenjena	Unidades	696	64	64	64	64	64	64	64	64	64	120	
8	Betarraga	atado	110	10	10	10	10	10	10	10	10	10	20	
9	Brócoli	Kilos	247	23	23	23	23	23	23	23	23	23	40	
10	Caigua chilena	Unidades	352	32	32	32	32	32	32	32	32	32	64	
11	Caigua para relleno	Kilos	385	35	35	35	35	35	35	35	35	35	70	
12	Calabaza Italiano tierno	Unidades	440	40	40	40	40	40	40	40	40	40	80	
13	Calabaza madura	Unidades	11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	
14	Calabaza tierna	Unidades	396	36	36	36	36	36	36	36	36	36	72	
15	Camote morado	Kilos	788	72	72	72	72	72	72	72	72	72	140	
16	Carambola	Kilos	314	30	30	30	30	30	30	30	30	30	44	
17	Cebolla china	Atado	154	14	14	14	14	14	14	14	14	14	28	
18	Cebolla de cabeza	Kilos	1998	182	182	182	182	182	182	182	182	182	360	
19	Chincho	Atado	20	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
20	Choclo	Unidades	2291	209	209	209	209	209	209	209	209	209	410	
21	Col china	Kilos	44	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	
22	Col de corazón	Kilos	88	8	8	8	8	8	8	8	8	8	16	
23	Culantro	Atados	363	33	33	33	33	33	33	33	33	33	66	
24	Espárragos	Atados	1100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	200	
25	Espinaca	Atado	550	50	50	50	50	50	50	50	50	50	100	
26	Fideos tallarín chino	Kilos	99	9	9	9	9	9	9	9	9	9	18	
27	Fresa	Kilos	440	40	40	40	40	40	40	40	40	40	80	
28	Frijol chino	Kilos	33	3	3	3	3	3	3	3	3	3	6	
29	Granadilla	Kilos	484	44	44	44	44	44	44	44	44	44	88	
30	Habas verde	Kilos	33	3	3	3	3	3	3	3	3	3	6	
31	Hierva buena	atados	44	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	
32	Hierva de Infusión variadas	Atado	132	12	12	12	12	12	12	12	12	12	24	
33	Huacatay	Atado	44	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	
34	Jolantao (Alverjita China)	Kilos	30	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
35	kion	kilos	65	6	6	6	6	6	6	6	6	6	11	
36	Lechuga Orgánica	Unidades	253	23	23	23	23	23	23	23	23	23	46	
37	Lima dulce	Kilos	264	24	24	24	24	24	24	24	24	24	48	
38	Limón	Kilos	376	34	34	34	34	34	34	34	34	34	70	

AV. LUZURIAGA N.º S/N (HOSPITAL HUARAZ) ANCASH - HUARAZ - HUARAZ





"Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana"

**REQUERIMIENTO ANUAL DE VIVERES FRESCOS Y VERDURAS Y FRUTAS-2025
PACIENTES SIS**

N°	DESCRIPCIÓN DE ALIMENTOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD DE ALIMENTOS REQUERIDOS											
			REQUE ANUAL	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	
1	Aceituna negra a granel	Kilos	165	15	15	15	15	15	15	15	15	15	30	
2	Acelga	Atado	176	16	16	16	16	16	16	16	16	16	32	
3	Ajo entero	Kilos	264	24	24	24	24	24	24	24	24	24	48	
4	Albaca	Atados	55	5	5	5	5	5	5	5	5	5	10	
5	Apio	Atados	186	18	18	18	18	18	18	18	18	18	24	
6	Arvejas frescas	Kilos	220	20	20	20	20	20	20	20	20	20	40	
7	Berenjena	Unidades	696	64	64	64	64	64	64	64	64	64	120	
8	Betarraga	atado	110	10	10	10	10	10	10	10	10	10	20	
9	Brócoli	Kilos	247	23	23	23	23	23	23	23	23	23	40	
10	Caigua chilena	Unidades	352	32	32	32	32	32	32	32	32	32	64	
11	Caigua para relleno	Kilos	385	35	35	35	35	35	35	35	35	35	70	
12	Calabaza Italiano tierno	Unidades	440	40	40	40	40	40	40	40	40	40	80	
13	Calabaza madura	Unidades	11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	
14	Calabaza tierna	Unidades	396	36	36	36	36	36	36	36	36	36	72	
15	Camote morado	Kilos	788	72	72	72	72	72	72	72	72	72	140	
16	Carambola	Kilos	314	30	30	30	30	30	30	30	30	30	44	
17	Cebolla china	Atado	154	14	14	14	14	14	14	14	14	14	28	
18	Cebolla de cabeza	Kilos	1998	182	182	182	182	182	182	182	182	182	360	
19	Chincho	Atado	20	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
20	Choclo	Unidades	2291	209	209	209	209	209	209	209	209	209	410	
21	Col china	Kilos	44	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	
22	Col de corazón	Kilos	88	8	8	8	8	8	8	8	8	8	16	
23	Culantro	Atados	363	33	33	33	33	33	33	33	33	33	66	
24	Espárragos	Atados	1100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	200	
25	Espinaca	Atado	550	50	50	50	50	50	50	50	50	50	100	
26	Fideos tallarín chino	Kilos	99	9	9	9	9	9	9	9	9	9	18	
27	Fresa	Kilos	440	40	40	40	40	40	40	40	40	40	80	
28	Frijol chino	Kilos	33	3	3	3	3	3	3	3	3	3	6	
29	Granadilla	Kilos	484	44	44	44	44	44	44	44	44	44	88	
30	Habas verde	Kilos	33	3	3	3	3	3	3	3	3	3	6	
31	Hierva buena	atados	44	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	
32	Hierva de Infusión variadas	Atado	132	12	12	12	12	12	12	12	12	12	24	
33	Huacatay	Atado	44	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8	
34	Jolantao (Alverjita China)	Kilos	30	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
35	kion	kilos	65	6	6	6	6	6	6	6	6	6	11	
36	Lechuga Orgánica	Unidades	253	23	23	23	23	23	23	23	23	23	46	
37	Lima dulce	Kilos	264	24	24	24	24	24	24	24	24	24	48	
38	Limón	Kilos	376	34	34	34	34	34	34	34	34	34	70	

AV. LUZURIAGA N.º S/N (HOSPITAL HUARAZ) ANCASH - HUARAZ - HUARAZ





"Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana"

26

39	Mandarina	Kilos	504	46	46	46	46	46	46	46	46	46	90
40	Mango criollo	Kilos	440	40	40	40	40	40	40	40	40	40	80
41	Manjar blanco x 5 kg	balde	10	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0
42	Manzana chilena	Kilos	504	46	46	46	46	46	46	46	46	46	90
43	Manzana delicia	Kilos	440	40	40	40	40	40	40	40	40	40	80
44	Manzana Israel	Kilos	417	38	38	38	38	38	38	38	38	38	75
45	Maracuyá	Kilos	261	25	25	25	25	25	25	25	25	25	36
46	Melocotón	kilos	402	34	34	38	38	38	38	38	38	38	68
47	Melón	kilos	458	42	42	42	42	42	42	42	42	42	80
48	Membrillo	kilos	363	33	33	33	33	33	33	33	33	33	66
49	Nabo	atado	159	15	15	15	15	15	15	15	15	15	24
50	Naranja corriente (para jugo)	kilos	385	35	35	35	35	35	35	35	35	35	70
51	Naranja dulce	kilos	1118	102	102	102	102	102	102	102	102	102	200
52	Oca	Kilos	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
53	Olluco	Kilos	440	40	40	40	40	40	40	40	40	40	80
54	Pacchoy	atado	100	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
55	Palta fuerte	kilos	132	12	12	12	12	12	12	12	12	12	24
56	Papa amarilla	Kilos	1036	94	94	94	94	94	94	94	94	94	190
57	Papa blanca Yungay	Kilos	4556	414	414	414	414	414	414	414	414	414	830
58	Papaya	kilos	669	61	61	61	61	61	61	61	61	61	120
59	Pasta Wantan	paquete	40	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
60	pepinillo	unidades	484	44	44	44	44	44	44	44	44	44	88
61	Pepino dulce	kilos	185	17	17	17	17	17	17	17	17	17	32
62	Pera chilena	kilos	605	55	55	55	55	55	55	55	55	55	110
63	Perejil	Atados	66	6	6	6	6	6	6	6	6	6	12
64	Pimentón marrón	unidades	462	42	42	42	42	42	42	42	42	42	84
65	Piña Golden	kilos	385	35	35	35	35	35	35	35	35	35	70
66	Pitajaya	kilos	88	8	8	8	8	8	8	8	8	8	16
67	Plátano de seda grande	Unidades	3387	308	308	308	308	308	308	308	308	308	615
68	Plátano isla grande	unidades	559	51	51	51	51	51	51	51	51	51	100
69	Poro	Atados	132	12	12	12	12	12	12	12	12	12	24
70	Quesillo	unidades	1054	96	96	96	96	96	96	96	96	96	190
71	Queso fresco vaca x 1kg	kilos	110	10	10	10	10	10	10	10	10	10	20
72	Rabanito	Atados	209	19	19	19	19	19	19	19	19	19	38
73	sandía Calidad Primera	kilos	678	62	62	62	62	62	62	62	62	62	120
74	Tarwi	Kilos	66	6	6	6	6	6	6	6	6	6	12
75	Tomate	Kilos	1133	103	103	103	103	103	103	103	103	103	206
76	Tuna	kilos	307	28	28	28	28	28	28	28	28	28	55
77	Uva rosada	kilos	427	39	39	39	39	39	39	39	39	39	76
78	Vainita primera	kilos	374	34	34	34	34	34	34	34	34	34	68
79	Yacon	Kilos	44	4	4	4	4	4	4	4	4	4	8
80	Yuca	Kilos	614	56	56	56	56	56	56	56	56	56	110
81	Zanahoria	Kilos	1823	167	167	167	167	167	167	167	167	167	320
82	Zapallo Macre	Kilos	1850	170	170	170	170	170	170	170	170	170	320



AV. LUZURIAGA N.º S/N (HOSPITAL HUARAZ) ANCASH – HUARAZ - HUARAZ



"Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana"

DENOMINACION DEL PRODUCTO : ACELGA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortalizas.

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
ATADO	<p>DESCRIPCION: Acelga fresca, hojas limpias enteras y sanas, de 18 a 20 hojas por manojo o atado, el tamaño de hoja de 35 a 40 cm, libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña; de primera calidad.</p> <p>PRESENTACION: Atado de 500 a 700C empacado en papel film transparente, transportado en jabs de plástico transparente.</p> <p>A) CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Hoja verde oscuro Olor: Suigénieris característico acto fresco Sabor: Característico.</p> <p>B) TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : AJO ENTERO PRIMERA CALIDAD
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortalizas.

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: El ajo, Allium Sativa, es una especie de la familia Liliácea, cuyo bulbo de color blanco, forma una cabeza dividida en gajos, conocidas también como dientes.</p> <p>Presentación: Ajos pelado de calidad primera, empacado en bolsa de polietileno transparente, con peso según requerimiento del servicio.</p> <p>A) Atributos del Producto (Características Organolépticas):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color: blanco. • Olor: Fuerte característico al producto • Sabor: Características. • Superficie: Brillante y lisa, sin brotes ni tallos secos. • Exento de microorganismos patógenos. • Exento de metales pesados. • Exentos de plaguicidas. <p>B) Envase: Bolsas de polietileno sellados de 5 a 10 kgs</p> <p>C) TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica cerrado libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : APIO DE PRIMERA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortalizas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILOS	<p>DESCRIPCION: Arveja verde encapsuladas en una vaina, de color verde claro, diámetro de los granos aproximadamente de 5-10cm, frescos, enteros, sanos, sin signos de germinación ni putrefacción, categoría primera.</p> <p>PRESENTACIÓN: Vainas de primera calidad, empacadas en bolsas de polietileno transparentes de 10 kg de plástico.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Verde claro Olor: Característico a fresco Sabor: Característico y/o jabs</p>

AV. LUZURIAGA N.º S/N (HOSPITAL HUARAZ) ANCASH - HUARAZ - HUARAZ





"Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana"

TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.

DENOMINACION DEL PRODUCTO : ALCACHOFA DE PRIMERA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Verduras.

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
UNIDAD	<p>DESCRIPCION: Alcachofa fresca con nombre científico: Cynara scolymus, inflorescencia limpias enteras y sanas, libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña calidad de primera.</p> <p>PRESENTACION: unidades de 500 a 800 gramos colocadas en bolsa de polietileno transportado en jabs de plástico transparente.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Inflorescencia de color verde oscuro Olor: Suigéneris característico a producto fresco Sabor: Característico.</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : AJI ESCABECHE PRIMERA CALIDAD
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortalizas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: Aji amarillo fresco, de longitud entre 12 a 15 cm, enteros y sanos, categoría de primera calidad, libre de hongos, mohos, golpes mecánicos, materias extrañas, residuos químicos, ni inicios de putrefacción y descomposición.</p> <p>PRESENTACION: En bolsas de polietileno de 5kg para facilitar su transporte, manipulación, almacenamiento y empleo.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Característico de acuerdo a la especie. Olor: Suigéneris característico exento de cualquier olor anormal. Aspecto General: Presentarán un buen acabado, aprobado por inspección sanitaria.</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : ALBAHACA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortalizas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
ATADO	<p>DESCRIPCION: Albahaca con hojas frescas, tiernas, de buen tamaño, con aroma y sabor fuerte; longitud de 30 cm, limpias con hojas enteras, sanas, libre de residuos químicos, categoría de primera calidad.</p> <p>PRESENTACION: Atado de 400 a 500 gramos empacado en papel film transparente, transportado en jabs de plástico.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Verde oscuro Olor: Suigéneris característico a fresco Sabor: Fuerte característico del producto.</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>





"Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana"

DENOMINACION DEL PRODUCTO : ARVEJAS FRESCA, VAINITAS DE PRIMERA CALIDAD
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortalizas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: Arveja verde encapsuladas en una vaina, de color verde claro, diámetro de los granos aproximadamente de 5-10cm, frescos, enteros, sanos, sin signos de germinación ni putrefacción, categoría primera.</p> <p>PRESENTACIÓN: Vainas de primera calidad, empacadas en bolsas de polietileno transparentes de 10 kg de plástico.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Verde claro Olor: Característico a fresco Sabor: Característico y/o jabas TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : BROCOLI DE PRIMERA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortalizas (Inflorescencia).

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: Brócoli verdura de cabeza floral (inflorescencia) de color verde, fresca, entera, sana, libre de mohos o signos de alteración (deshidratación).</p> <p>PRESENTACIÓN: Unidades o cabezas sin hojas, con un peso mayor a 800 grs, empacados en bolsas de polietileno transparente o en jabas de plástico.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Verde oscuro característico Olor: Característico fresco Sabor: Característico TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : BERENJENA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortalizas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
UNIDAD	<p>DESCRIPCION: Baya alargada globosa, de color negro morado, tamaño aproximadamente entre 50 a 80 cm de diámetro, categoría primera.</p> <p>PRESENTACIÓN: Producto de categoría primera, con un peso promedio que oscila entre 400 a 600 gramos empacadas en bolsas de plástico transparente o jabas de plástico.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Negro morado (cascara) y Blanco (pulpa) característico. Olor: Característico Textura: Firme, resistente Superficie: Brillante TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>



AV. LUZURIAGA N.º S/N (HOSPITAL HUARAZ) ANCASH – HUARAZ - HUARAZ



"Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana"

DENOMINACION DEL PRODUCTO : BETARRAGA DE PRIMERA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortalizas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
ATADO	<p>DESCRIPCION: Betarraga de raíces redondas, cuyo interior de color rojo oscuro, sin hojas, frescas, sin signos de golpes físicos, tamaño aproximadamente entre 10 a 12 cm diámetro.</p> <p>PRESENTACION: Atados de 4 unidades envasados en bolsas de polietileno entre 400- 600 gramos de cada uno, embolsado en bolsas de polietileno transparente o en jabas de plástico</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</p> <p>Color: Rojo oscuro</p> <p>Olor: Característico</p> <p>Textura: Firme, resistente</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : CAIHUA CRIOLLO (para relleno).
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortalizas (Fruto).

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: Caigua de variedad criolla, fruto de color verde claro, limpias, fresca, entera, sana, libre de productos químicos u otra materia extraña; cuyo tamaño entre 14 y 16 cm de largo. Peso promedio entre 90 a 120 gramos.</p> <p>PRESENTACION: Peso promedio entre 90 a 120 gramos, empacados en bolsas de polietileno transparente y gruesa.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</p> <p>Color: Verde Claro Característico</p> <p>Olor: Característico fresco</p> <p>Sabor: Característico</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : CAIHUA CHILENA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Verduras

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: El nombre científico del chayote/kaiwa/caigua es <i>Sechium edule</i>, es el fruto de la chayotera, Hay chayotes con superficie completamente lisa y otros que están cubiertos completamente con bellos que parecen espinas. En el interior, la fruta es de color blanco pálido y rodea a una semilla grande y ovalada de color blanco cremoso.</p> <p>PRESENTACION: En Cajas de madera o cartón, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, peso promedio de 500 a 1 kg.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</p> <p>Color: Verde Claro (cascara) Blanco Pálido (pulpa)</p> <p>Olor: Característico</p> <p>Sabor: Característico</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>



AV. LUZURIAGA N.º S/N (HOSPITAL HUARAZ) ANCASH – HUARAZ - HUARAZ



"Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana"

DENOMINACION DEL PRODUCTO : CEBOLLA DE CABEZA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortaliza (bulbos).

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: La cebolla o Allium cepa L. es una hortaliza de la familia de las Liliaceae, que posee un bulbo de forma esférica y con capas concéntricas, de diámetro de 10 cm como mínimos de tamaño uniforme, limpios, frescos, enteros, sanos (sin signos de golpes externos), libre de materia extraña</p> <p>PRESENTACIÓN: Bulbos con un peso promedio entre 300 a 400 gr, embolsados en sacos de polietileno tejido de 25 kg.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Violáceo Característico Olor: Característico fresco Sabor: característico irritante a los ojos</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : CEBOLLA CHINA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortaliza (bulbos).

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
ATADO	<p>DESCRIPCION: Cebolla china con cola, bulbos, frescos, enteros, sanos, limpios, maduros, de primera calidad, de tamaño uniforme y un largo de 40 a 45 cm libre de materia extraña.</p> <p>PRESENTACIÓN: Atado envuelto en papel film mayor a 400 gramos, con una madurez comercial adecuada.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Blanco (bulbo) y verde oscuro (cola) Característico Olor: Característico fresco Sabor: característico</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : COL CHINA PRIMERA CALIDAD
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortaliza (hojas).

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: Hojas grandes de color verde claro, y de bordes lisos, que se estrechan hasta finalizar en un peciolo estrecho de color blanco, limpias, frescas, enteras, sanas y maduras, libre de materia extraña; de tamaño uniforme.</p> <p>PRESENTACION: Unidades de con un peso mayor a 4 kilogramos envuelto en papel film.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Verde característico Olor: Característico fresco Sabor: Característico</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>



AV. LUZURIAGA N.º S/N (HOSPITAL HUARAZ) ANCASH – HUARAZ - HUARAZ



"Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana"

DENOMINACION DEL PRODUCTO : COLANTAU / JOLANTAO CALIDAD PRIMERA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Verdura.

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: colantao nombre científico <i>Pisum Sativum</i> var. enteras sin presencia de daño, libre de materia extraña y química ni deterioro, ni aplastamiento de calidad seleccionada de medidas de 6-10 cm de calidad de primera.</p> <p>PRESENTACIÓN: El envasado en bolsas de polietileno 1kg, jabas de plástico resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Verde. Olor: Característico del producto Sabor: Dulce</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : CHOCLO ENTERO DE CALIDAD PRIMERA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortalizas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
UNIDAD	<p>DESCRIPCION: El Choclo, es un maíz o elote perteneciente a la especie <i>Zea mays</i>, familia de las gramíneas (Poáceas). Es la mazorca tierna del maíz, sus granos son de color blanco o amarillo blanquecino y consistencia lechosa.</p> <p>PRESENTACIÓN: Choclo de clase primera, tamaño entre 15 a 20 cm de longitud del eje de la mazorca, peso mayor a 500 gr envasados en bolsas de polietileno.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Las mazorcas deberán ser frescas y limpias, con un grado de madurez tal que siendo aptas para el consumo, les permita soportar el manejo, transporte y conservación en buenas condiciones.</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : CULANTRO O CILANTRO
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Verdura (hojas)

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
ATADO	<p>DESCRIPCION: Hojas de color verde oscuro en forma de abanico, de tallo cilíndricos, largos y delgados, limpias, frescas, enteras, sanas y maduras, libre de materia extraña y tamaño uniforme.</p> <p>PRESENTACIÓN: Atado de 400gr envuelto en papel film, de primera calidad</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Verde oscuro Olor: Característico Sabor: característico</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>



AV. LUZURIAGA N.º S/N (HOSPITAL HUARAZ) ANCASH – HUARAZ - HUARAZ



"Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana"

DENOMINACION DEL PRODUCTO : ESPINACA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Verdura (hojas)

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
ATADOS	<p>DESCRIPCION: Nombre científico spinacia oleracea, hojas de color verde oscuro, limpias, frescas, enteras, sanas y maduras, libre de materia extraña; de primera calidad y de tamaño uniforme cuya longitud promedio entre 30 a 40 cm.</p> <p>PRESENTACION: Atado e 400g envuelto en papel film, de primera calidad.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</p> <p>Color: Verde oscuro</p> <p>Olor: Característico</p> <p>Sabor: característico</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : FRIJOL CHINO
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Verdura (fruto)

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILOS	<p>DESCRIPCION: Frijol chino, brote germinado de la soya, limpio, fresco, entero y sano, libre de residuos químicos y materia extraña.</p> <p>PRESENTACION: Envuelto en papel kraft o bolsa film de primera calidad.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</p> <p>Color: Blanco Característico</p> <p>Olor: Característico</p> <p>Sabor: Característico</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : HUACATAY
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Verdura (hojas)

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
ATADO	<p>DESCRIPCION: Hojas de color verde oscuro, limpias, frescas, enteras, sanas y maduras, libre de materia extraña; de primera calidad y de tamaño uniforme de 30cm de largo.</p> <p>PRESENTACION: Atado de 400 g de primera calidad envuelto en papel film.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</p> <p>Color: Verde oscuro hojas</p> <p>Olor: Característico</p> <p>Sabor: Característico</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>



AV. LUZURIAGA N.º S/N (HOSPITAL HUARAZ) ANCASH – HUARAZ - HUARAZ



"Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana"

DENOMINACION DEL PRODUCTO : HIERBA BUENA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Verdura (hojas)

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
ATADO	<p>DESCRIPCION: Hojas de color verde oscuro, limpias, frescas, enteras, sanas y maduras de 25 a 30 cm, libre de materia extraña; de primera calidad y de tamaño uniforme.</p> <p>PRESENTACIÓN: Atado 350 gramos envuelto en papel film.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</p> <p>Color: Verde oscuro</p> <p>Olor: Característico</p> <p>Sabor: característico</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : HIERBA LUISA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Verdura (hojas)

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
ATADO	<p>DESCRIPCION: Hojas de color verde oscuro, limpias, frescas, enteras, sanas y maduras, libre de materia extraña; de primera calidad y de tamaño uniforme.</p> <p>PRESENTACIÓN: Atado de 300 gramos envuelto en papel film.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</p> <p>Color: Verde oscuro</p> <p>Olor: Característico</p> <p>Sabor: característico</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : KION
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Verdura (tallo)

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: Tallo de jengibre, de características gruesas, carnosas limpias, frescas, enteras, sanas y libre de materia extraña; de primera calidad y de tamaño uniforme cuya longitud promedio entre 10 a 16 cm cada uno.</p> <p>PRESENTACION: En bolsas de polietileno de capacidad de 1 kilogramo.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</p> <p>Color: Marrón claro</p> <p>Olor: Característico</p> <p>Sabor: característico</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>



AV. LUZURIAGA N.º S/N (HOSPITAL HUARAZ) ANCASH – HUARAZ - HUARAZ



"Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana"

DENOMINACION DEL PRODUCTO : LECHUGA ORGANICA Y/O LECHUGA AMERICANA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Verdura (hojas)

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
UNIDAD	<p>DESCRIPCION: Hojas de color verde claro, limpias, frescas, enteras, sanas y maduras, libre de materia extraña; de primera calidad y de tamaño uniforme cuyas hojas con una longitud promedio entre 20 a 25 cm.</p> <p>PRESENTACIÓN: Envasadas en bolsas de polietileno de color claro. El peso de la lechuga americana mayor a 500 gramos, de primera calidad</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Verde Claro Olor: Característico Sabor: característico</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : MANZANILLA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Verdura (hojas)

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
ATADO	<p>DESCRIPCION: Hojas de color verde con flores amarillas, limpias, frescas, sanas y maduras, libre de materia extraña; de primera calidad y de tamaño uniforme.</p> <p>PRESENTACION: Atado de 350 gramos envuelto en papel film.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Verde oscuro (hojas) y Flores (blancas) Olor: Característico Sabor: característico</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : PAK CHOI
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Verdura (hojas)

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
ATADO	<p>DESCRIPCION: Hojas y tallos verdes, limpias, frescas, sanas (sin indicios de putrefacción ni maltrato); haber alcanzado un grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, libre de materia extraña ni residuos químicos; de primera calidad, de tamaño grande y uniforme, cuya longitud de las hojas debe oscilar entre 40 a 50 cm.</p> <p>PRESENTACION: Atado 400g envuelto en papel film.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Verde oscuro Olor: Característico Sabor: característico</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>



AV. LUZURIAGA N.º S/N (HOSPITAL HUARAZ) ANCASH – HUARAZ - HUARAZ



"Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana"

DENOMINACION DEL PRODUCTO : NABO
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortalizas (raíz)

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
ATADO	<p>DESCRIPCION: Hortaliza raíz de color blanco, limpias, frescas, enteras sin signos de haber sufrido golpes externos, sanas y maduras, libre de materia extraña; de primera calidad y de tamaño uniforme.</p> <p>PRESENTACION: En atados por 4 unidades, con un peso promedio de 700 a 800 gramos, libre y exento de hojas, en bolsa polietileno y en jabas de plástico limpias y de color claro.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Blanco Olor: característico Sabor: característico</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : PEPINILLO PRIMERA CALIDAD
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortalizas (fruto)

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
UNIDAD	<p>DESCRIPCION: Hortaliza madura y semi madura con cascara verde oscuro y contenido interno blanco, firme al tacto, superficie íntegra y liza, de aspecto limpio, libre de impurezas, exenta de polvo, rajaduras, y golpes externos, no presentar ataques de insectos, de primera calidad y de tamaño uniforme.</p> <p>PRESENTACION: Bajas con peso aproximado entre 500 a 800 gramos, de 25 a 30 cm de largo, de primera calidad Empacados en bolsas de polietileno, en jabas de plástico limpias de color verde claro.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Verde Oscuro (cascara) y blanco (interior) Olor: característico Sabor: característico</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : PEREJIL DE PRIMERA CALIDAD
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Verdura (hojas)

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
ATADO	<p>DESCRIPCION: Hierba aromática de color verde, fresca, limpia, sana, entera con un grado de madurez óptima, adecuada y comercial, de tallos grandes y uniforme, libre de residuos químicos y otras impurezas ni mohos, de primera calidad y de tamaño uniforme.</p> <p>PRESENTACION: Atados 300 a 400 gr en empaque con papel film, de primera calidad</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Verde oscuro hojas. Olor: característico Sabor: característico</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>



AV. LUZURIAGA N.º S/N (HOSPITAL HUARAZ) ANCASH – HUARAZ - HUARAZ



"Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana"

DENOMINACION DEL PRODUCTO : PIMIENTO MORRON
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortalizas (fruto)

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
UNIDAD	<p>DESCRIPCION: Pimiento morrón de color rojo, de forma redonda, superficie integra y liza, limpio, entero y sano, con un grado de madurez optima, libre de productos químicos, sin moho, hongos ni indicios de putrefacción y golpes externos, de primera calidad y de tamaño uniforme.</p> <p>PRESENTACIÓN: En unidades empacas en bolsas de polietileno, de primera calidad y de tamaño uniforme, con peso igual o mayor 350 gramos.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Rojo intenso Olor: Característico Sabor: característico</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehiculo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : PORO
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortalizas (raiz)

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
ATADO	<p>DESCRIPCION: El poro (<i>Allium ampeloprasum</i> variedad: porrum) es una hortaliza de la familia de la cebolla, ajo y chalote. También es conocido como puerro, porro, ajo porro o cebolla larga, limpias, frescas, enteras sin signos de haber sufrido golpes externos, libre de materia extraña y de tamaño uniforme.</p> <p>PRESENTACIÓN: En atados x 6 unidades con un peso de 500 grs c/u, empacadas en bolsas de polietileno de 3 kg a más por atado, de primera calidad de tamaño uniforme, entre 20 a 25cm de longitud de la parte comestible.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Forma: Alargada con bulbo en un extremo, con hojas verdes en el otro. Color: Bulbo de color blanco, con hojas de color verde oscuro. Tamaño y Peso: Miden entre 20 a 25 cm de longitud de 3 a 5 cm de diámetro, 12 cm de circunferencia aproximadamente y peso 500 gramos c/u. Sabor: Parecido a la cebolla, pero más suave</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehiculo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : HABAS FRESCAS
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Verduras

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: Habas fresca, nombre científico <i>Vicia faba</i> L. limpias enteras y sanas, de a de 10 a 15 cm de largo, 2 a 3 cm de ancho, libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña; de primera calidad.</p> <p>PRESENTACION: Vainas enteras, de primera calidad, empacadas en bolsa de polietileno, transportado en jabas de plástico transparente.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Olor: Suigénis característico a producto fresco Color: verde claro Sabor: Característico.</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehiculo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

AV. LUZURIAGA N.º S/N (HOSPITAL HUARAZ) ANCASH - HUARAZ - HUARAZ





"Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana"

DENOMINACION DEL PRODUCTO : ESPARRAGO DE PRIMERA CALIDAD
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Verduras

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
ATADO	<p>DESCRIPCION: Esparrago fresco con nombre científico: Asparagus officinalis, tallo tierno limpios libre de daños y con la punta bien cerrado, de 15 a 20cm, libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña; de primera calidad.</p> <p>PRESENTACION: Brotes tiernos, atado (500 a 600 gr) de 10 a 12 tallos por atado, empacado en papel film transparente, transportado en jabas de plástico transparente.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Hoja verde oscuro Olor: Suigéneris característico a producto fresco Sabor: característico.</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : CALABAZA TIERNA DE PRIMERA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Verduras

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
UNIDAD	<p>DESCRIPCION: Calabaza fresca, fruto limpios enteras y sanas, libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña; calidad primera.</p> <p>PRESENTACION: unidad de 1 a 1.5 kg. Empacada en papel film transparente, transportado en jabas de plástico transparente.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Fruto de verde claro Olor: Suigéneris característico a producto fresco Sabor: característico.</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : CALABAZA MADURA DE PRIMERA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Verduras

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
UNIDAD	<p>DESCRIPCION: Calabaza maduro, fruto limpios enteras y sanas, libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña; de calidad primera.</p> <p>PRESENTACION: Unidad de 5 -6 kilos, transportado en jabas de plástico transparente.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Verde claro Olor: Suigéneris característico a producto fresco Sabor: Característico.</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>



AV. LUZURIAGA N.º S/N (HOSPITAL HUARAZ) ANCASH - HUARAZ - HUARAZ



"Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana"

DENOMINACION DEL PRODUCTO : RABANITO DE PRIMERA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Verduras

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
ATADO	<p>DESCRIPCION: Tiene 4-7 cm. de diámetro; libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña; de primera calidad.</p> <p>PRESENTACION: Atado (10 unidades) empacado en papel film transparente, transportado en jabas de plástico transparente.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</p> <p>Color: Escarlata</p> <p>Olor: Suigéneris característico a producto fresco</p> <p>Sabor: característico.</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : REPOLLO DE PRIMERA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Verduras

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: Entero, fresco, limpio y sano, con la forma característica, libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña, con una madurez comercial aceptable.</p> <p>PRESENTACION: Unidad (1- 2kg) de primera calidad, transportado en jabas de plástico.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</p> <p>Color: Verde característico</p> <p>Olor: Suigéneris característico a producto fresco</p> <p>Sabor: característico.</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : ROCOTO
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Verduras

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: Entero, fresco, limpio y sano, con la forma característica, libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña; de primera calidad.</p> <p>PRESENTACION: Unidad de 50-70gr. envasado en bolsas transparentes de polietileno, transportado en jabas de plástico transparente.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</p> <p>Color: Verde, Rojo, Amarillo</p> <p>Olor: Suigéneris característico a producto fresco</p> <p>Sabor: Característico.</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>



AV. LUZURIAGA N.º S/N (HOSPITAL HUARAZ) ANCASH – HUARAZ - HUARAZ



"Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana"

DENOMINACION DEL PRODUCTO : TOMATE
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortalizas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: El <i>Solanum lycopersicum</i>, conocido comúnmente como tomate, tomatera o jitomate, es una especie de planta herbácea del género <i>Solanum</i> de la familia Solanaceae; sin signos de haber sufrido golpes externos ni materias extrañas visibles, exento de olores y sabores desagradables.</p> <p>PRESENTACIÓN: En cajas de plástico o madera de 20 a 25 kilogramos, de primera calidad, de tamaño uniforme, con un peso promedio entre 150 a 300 gramos cada uno.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Rojo Olor: Característico Sabor: Característico</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : VAINITA CALIDAD DE PRIMERA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortalizas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: La vainita es una hortaliza, fruto inmaduro de la especie, <i>Phaseolus Vulgaris</i> L. de color verde alargada ahuesada; limpias, frescas, enteras y sanas, con un grado de madures comercial que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, sin materias extrañas visibles.</p> <p>PRESENTACION: Los envases deberán satisfacer la calidad, higiene, ventilación y resistencia del producto, exento de olores y sabores desagradables, de primera calidad de tamaño uniforme de 15 a 20 cm de largo, envasados en bolsas de polietileno de 5 kg.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Verde intenso Olor: Característico Sabor: característico</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : ZANAHORIA DE PRIMERA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Hortalizas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: <i>Daucus carota</i> subespecie sativus, llamada popularmente zanahoria, es una hortaliza que pertenece a la familia de las umbelíferas; limpias, frescas, enteras y sanas, sin signos de haber sufrido golpes externos ni materias extrañas visibles (tierra, piedras), exento de olores y sabores desagradables.</p> <p>PRESENTACION: Los envases deberán satisfacer la calidad, higiene, ventilación y resistencia del producto, sacos de yute, de primera calidad, de tamaño uniforme, peso promedio de 300 gramos.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Anaranjado Olor: característico Sabor: Característico Forma: Alargada</p>



AV. LUZURIAGA N.º S/N (HOSPITAL HUARAZ) ANCASH - HUARAZ - HUARAZ



"Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana"

TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.

DENOMINACION DEL PRODUCTO : ZAPALLO MACRE DE CALIDAD PRIMERA

TIPO DE ALIMENTO : Perecible

GRUPO DE ALIMENTOS : Hortalizas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: Zapallo macre, es un fruto de la especie Cucubita máxima Duch, de la familia de las cucurbitaceas. deberán presentarse maduros, limpios, frescos, enteros y sanos, con un grado de madurez comercial, que les permita soportar adecuadamente el manipuleo, exento de olores y sabores desagradables.</p> <p>PRESENTACIÓN: Empacado en bolsa de polietileno transparente, de primera calidad, de tamaño uniforme, peso mínimo de 25 kilogramos.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color de la pulpa: Amarillo. Color de la cascara: Verde, Olor: característico, Sabor: Característico Forma: Redonda</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE TUBERCULOS Y RAICES

DENOMINACION DEL PRODUCTO : CAMOTE MORADO

TIPO DE ALIMENTO : Perecible

GRUPO DE ALIMENTOS : Tubérculos

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: Camote amarillo, tubérculo fresco, enteros, sanos, sin signos de haber sufrido golpes externos, de primera calidad, de tamaño uniforme, con un peso promedio entre 180 a 250 gramos cada uno.</p> <p>PRESENTACION: En sacos de yute o de malla de 15 a 25 kilogramos.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Morada (cascara) y/o Amarillo intenso (pulpa) Olor: Característico Sabor: Dulce característico del producto</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : OCA DE PRIMERA

TIPO DE ALIMENTO : Perecible

GRUPO DE ALIMENTOS : Tubérculos

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: Entero, fresco, limpio y sano, con la forma característica, mide entre 12-15 cm de alto libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña; de primera calidad.</p> <p>PRESENTACION: Unidad; mayor de 60-80 gramos transportado en jabas de plástico.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Amarillo claro Olor: Suigéneris característico a producto fresco Sabor: característico</p>

AV. LUZURIAGA N.º S/N (HOSPITAL HUARAZ) ANCASH - HUARAZ - HUARAZ





"Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana"

TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro contaminación del alimento.



AV. LUZURIAGA N.º S/N (HOSPITAL HUARAZ) ANCASH – HUARAZ - HUARAZ



"Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana"

DENOMINACION DEL PRODUCTO : OLLUCO DE PRIMERA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Tubérculos

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: Tubérculo fresco, bien limpios, entero, sanos, sin signos de haber sufrido golpes externos, de primera calidad, de tamaño uniforme, de calidad primera.</p> <p>PRESENTACION: Con un peso 80 gramos cada uno calidad prima en sacos de yute o de polietileno 10 a 20 kilogramos.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Amarillo - anaranjado Olor: característico Sabor: característico</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : PAPA AMARILLA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Tubérculos

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: Tubérculo de variedad amarilla, de forma redondeada en forma de piña, piel de color amarillo claro, ojos profundos de pulpa amarilla, fresca, enteras, sanas (sin presencia de gusanos, agujeros ni brotes), sin signos de haber sufrido golpes externos ni materias extrañas visibles (tierra, piedras), exento de olores y sabores desagradables, de primera calidad, de tamaño uniforme.</p> <p>PRESENTACION: En sacos de yute o de malla de 15 a 25 kilogramos, con un peso promedio entre 150 a 250 gramos de primera calidad.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Amarillo claro Forma: redondeada en forma de piña Sabor: característico</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : PAPA BLANCA DE PRIMERA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Tubérculos

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: Tubérculo de variedad Yungay, de forma oval - chatos tamaño grande y compactas, piel amarillenta con ojos jaspes rojizos, ojos superficiales y en poco número, pulpa cremosa amarillenta, fresca, enteras, sanas (sin presencia de gusanos ni agujeros), sin signos de haber sufrido golpes externos ni materias extrañas visibles (tierra, piedras), exento de olores y sabores desagradables, de tamaño uniforme.</p> <p>PRESENTACION: En bolsas de yute o de malla o de polietileno de 20 a 55 kilogramos, de primera calidad con un peso promedio mayor o igual a 300 gr.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Blanco característico Olor: Característico Sabor: característico</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

AV. LUZURIAGA N.º S/N (HOSPITAL HUARAZ) ANCASH - HUARAZ - HUARAZ





"Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana"

DENOMINACION DEL PRODUCTO : YUCA DE PRIMERA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Tubérculos (raíz)

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: Tubérculo de variedad amarilla y/o blanca, fresca, enteras, sanas, sin signos de haber sufrido golpes externos ni materias extrañas visibles (tierra, piedras), exento de olores y sabores desagradables, de primera calidad, de tamaño uniforme, con un peso promedio entre 700 a 900 gramos cada uno.</p> <p>PRESENTACIÓN: En sacos de yute o de malla de 10 a 20 kilogramos, de primera calidad, con un peso promedio entre 1000 a 1.500 gramos cada uno.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Blanco característico Olor: característico Sabor: característico</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento</p>

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LAS FRUTAS

DENOMINACION DEL PRODUCTO : ACEITUNAS NEGRA CALIDAD PRIMERA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: Se denomina aceituna al fruto de variedades del olivo sano, cosechado en el estado de madurez comercial, de calidad adecuada y conservación para el consumo, con o sin medio líquido adecuado de cobertura.</p> <p>A) Requisitos: Copia simple del Registro Sanitario del producto Aceituna (con o sin pepa) vigente, expedido por la DIGESA, según corresponda, el que debe corresponder al tipo de envase y peso neto por envase. El requisito antes señalado se debe mantener vigente hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia al Comité de Compras.</p> <p>B) Atributos del Producto Las aceitunas deberán ser de calidad de primera. Las aceitunas deberán tener un color, sabor, aroma y textura característicos del producto final. Deberán estar: enteras, sanas, limpias, exentas de olor y sabor anormales, con la madurez adecuada y de reciente producción. Exentas de defectos que puedan afectar la pulpa y su agradabilidad o adecuada conservación, no arrugadas, no golpes ni ramas. Exentas de materias extrañas. Sin síntomas de alteración en curso o de fermentación anormal. Calibradas de un mismo tamaño, peso promedio de 08 gramos. De una sola variedad en el mismo envase. De color uniforme y sin manchas. La salmuera deberá ser limpia y exenta de materias extrañas, sabor y olor anormales.</p> <p>C) Envase. Deberá ser empacado en porongo de polietileno relacionado a la capacidad de la cantidad del producto a entregar, que proteja al producto de la contaminación, del contacto con el aire, que sea inerte a la acción del contenido y que no comunique a éste sabores extraños. Deberá ser impermeable al aceite y al agua. Su uso deberá ser aprobado por la autoridad sanitaria correspondiente. El envase debe estar lleno mínimo al 90% de su volumen.</p> <p>D) Vida Útil. Mínimo Seis meses después de la fecha de producción</p> <p>E) Presentación. El proveedor para efectos de la entrega con el fin de minimizar el riesgo de contaminación durante la utilización del producto, el envase debe tener una capacidad máxima de 25 Kg, con tapa hermética.</p> <p>F) TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>



AV. LUZURIAGA N.º S/N (HOSPITAL HUARAZ) ANCASH – HUARAZ - HUARAZ



"Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana"

DENOMINACION DEL PRODUCTO : CARAMBOLA DE PRIMERA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Frutas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: Entero, fresco, limpio y sano, con la forma característica, puede medir desde 10 cm hasta 12 cm de largo libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña; de primera calidad.</p> <p>PRESENTACION: Unidad de 100 gramos transportado en bolsas de polietileno con una madurez comercial aceptable en jabs de plástico.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Amarillo - Verdoso Olor: Suigénis característico a producto fresco Sabor: característico</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : FRESA CALIDAD PRIMERA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Frutas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: Fragaria, llamado comúnmente fresa o frutilla, es un género de plantas rastreras estoloníferas de la familia Rosaceae, fresco y limpio, de tamaño uniforme, sin signos de putrefacción ni deterioro, ni aplastamiento de calidad seleccionada de primera.</p> <p>PRESENTACION: Fruto de primera calidad, el envasado debe ser en cajones de madera o cartón, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Rojo intenso Olor: Aromático Característico del producto Sabor: Dulce</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : GRANADILLA DE PRIMERA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Frutas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: Granadilla fresca con nombre científico: pasiflora ligularis, fruta madura, sin hongos, insecto o magalladuras.</p> <p>PRESENTACION: En cajas de cartón 8 a 10 kilos por caja de tamaño de 100 a 110gramos por unidad calidad mixta.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Amarillo Pulpa: Verde claro suave o cremoso-sin fibra. Olor: Suigénis característico a producto fresco Sabor: Característico</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

AV. LUZURIAGA N.º S/N (HOSPITAL HUARAZ) ANCASH – HUARAZ - HUARAZ





"Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana"

DENOMINACION DEL PRODUCTO : LIMON DE PRIMERA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Frutas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: El limón es redondo y ligeramente alargado, pertenece a la familia de los agrios y por tanto comparte muchas de las características de otras especies de cítricos, como es tener una piel semi - gruesa. La pulpa es color verde y amarillo pálido, jugosa y de sabor ácido dividida en gajos.</p> <p>PRESENTACIÓN: En bolsa de polietileno transparentes de tamaño uniforme de 40-45 g.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</p> <p>Color: Verde y Amarillo claro característico (cáscara) y Blanco verdoso transparente (pulpa) característico</p> <p>Olor: Suigénis</p> <p>Sabor: ácido agradable</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : MANGO DE PRIMERA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Frutas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: Entero, fresco, limpio y sano, con la forma característica, libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña; de primera calidad.</p> <p>PRESENTACION: Unidad (200 a 250gramos), transportado en jabs de plástico transparente.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</p> <p>Color: Amarillo - Verdoso</p> <p>Olor: Suigénis característico a producto fresco</p> <p>Sabor: Característico</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : MANZANA CHILENA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Frutas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: La manzana es una fruta pomácea comestible, Manzana entera con cáscara delgada y jugosa. Fruto de forma alargada, grande. Frescos y limpios, sin signos de putrefacción ni deterioro, el índice de madurez de la manzana estará determinado por la resistencia de la pulpa, exento de olores extraños, libre de cuerpos extraños.</p> <p>PRESENTACIÓN: De tamaño uniforme, 5 unidades por kilo o 200g cada unidad, el envasado debe ser en cajones de cartón, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</p> <p>Color: Rojo intenso (cáscara) y blanco característico (pulpa)</p> <p>Olor: Suigénis</p> <p>Sabor: característico, agradable</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>



AV. LUZURIAGA N.º S/N (HOSPITAL HUARAZ) ANCASH – HUARAZ - HUARAZ



"Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana"

DENOMINACION DEL PRODUCTO : MANZANA DELICIA DE PRIMERA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Frutas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: Fruta de forma redondo a veces de forma irregular 6-8 cm de longitud y 6-8 cm de diámetro. La superficie es casi brillante y lisa a veces es áspera, la cáscara es delgada, de un color casi siempre rojo y a veces jaspeado, fragante; libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña; de primera calidad.</p> <p>PRESENTACIÓN: Unidad (200 gramos) 5 unds x kilo, con una madurez comercial aceptable, transportado en jabs de plástico.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Rojo, Jaspeado Olor: Suigéneris característico a producto fresco Sabor: característico</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : MANZANA ISRAEL (CORRIENTE)
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Frutas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: Fruta de 7 - 10 cm de longitud y 6-8 cm de diámetro. La superficie es brillante y de forma periforme, la cáscara es delgada, de un color mezclado entre rojo y verde, muy fragante; libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña; de primera calidad.</p> <p>PRESENTACIÓN: Unidad con un peso mayor a 180 gr, transportado en jabs de plástico</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Verde pastel con machas roja Olor: Suigéneris característico producto fresco Sabor: característico</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : MANDARINA SIN PEPA DE PRIMERA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Frutas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: Fruta de 4-7 cm de longitud y 5-8 cm de diámetro. La superficie es brillante y está llena de glándulas oleosas hundidas. La cáscara es delgada, muy fragante; libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña; de primera calidad.</p> <p>PRESENTACIÓN: En unidades de (180-200gr); con una madurez comercial aceptable, transportado en jabs de plástico transparente.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Naranja Olor: Suigéneris característico a producto fresco Sabor: característico.</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>



AV. LUZURIAGA N.º S/N (HOSPITAL HUARAZ) ANCASH – HUARAZ - HUARAZ



"Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana"

DENOMINACION DEL PRODUCTO : MELON DE PRIMERA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Frutas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: su forma es variable (esférica, elíptica, aovada, etc.); la corteza de color amarillo beige a gris oscuro, etc., puede ser lisa, reticulada o estriada. La pulpa puede ser amarilla anaranjada. La cáscara es delgada áspera rugosa, muy fragante; libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña; de primera calidad.</p> <p>PRESENTACIÓN: En unidades con un peso promedio de 1.8 a 3.5 kgs, con una madurez comercial aceptable transportados en jvas de plástico.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</p> <p>Color: verde, amarillo, anaranjado</p> <p>Olor: Suigéneris característico a producto fresco</p> <p>Sabor: Característico</p> <p>Cáscara: Rugosa de color beige</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : MEMBRILLO DE PRIMERA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Frutas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: Membrillo, es una fruta de color amarillo-dorado brillante cuando está maduro, periforme, de 7 a 12 cm de largo y de 6 a 10cm de ancho; su pulpa es dura y muy aromática. Los frutos inmaduros son verdes, con una densa pilosidad de color gris claro, que va perdiendo antes de madurar, fragante; libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña; de primera calidad.</p> <p>PRESENTACIÓN: En Unidad mayor o igual a 250 gr), envasado en bolsas de polietileno, transportado en jvas plástico.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</p> <p>Color: Amarilla verdosa</p> <p>Pulpa: Blanco a amarillento</p> <p>Olor: Suigéneris característico a producto fresco</p> <p>Sabor: Característico</p> <p>TRANSPORTE: El transporte en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : MELOCOTON Y/O DURAZNO
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Frutas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: El fruto, melocotón, es comestible y de tipo drupa: presenta una pulpa carnosa y en el centro un "hueso" muy duro (endocarpo) que envuelve la semilla. Su coloración es desde verde blanquecina hasta amarilla con tonalidades rojizas y su forma tan particular está determinada por una hendidura en el fruto.</p> <p>PRESENTACIÓN: Fruto de tamaño uniforme con peso promedio de 100 a 130 grs, con una maduración comercial aceptable, En Cajas de madera o cartón, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</p> <p>Color: Verde blanquecino hasta Amarillo con tonalidades rojizas Característico (cáscara) y Blanco (pulpa) característico</p> <p>Olor: Suigéneris</p> <p>Sabor: Dulce agradable</p>

AV. LUZURIAGA N.º S/N (HOSPITAL HUARAZ) ANCASH – HUARAZ - HUARAZ





"Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana"

3

TRANSPORTE: El transporte en vehículo de uso exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.

DENOMINACION DEL PRODUCTO : NARANJA VALENCIA CATEGORIA II
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Frutas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: Fruta de 4-7 cm de longitud y 5-8 cm de diámetro. La superficie es brillante y está llena de glándulas oleosas hundidas. La cáscara es delgada, muy fragante; libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña; de primera calidad.</p> <p>PRESENTACION: En unidad con peso promedio 160 a 200 gramos transportado en jabs de plástico.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Naranja Olor: Suigénis característico a producto fresco Sabor: característico</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : NARANJA NARANJA WASHINGTON O VALENCIA I
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Frutas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: Fruta de 4-7 cm de longitud y 5-8 cm de diámetro. La superficie es brillante y está llena de glándulas oleosas hundidas. La cáscara es delgada, muy fragante; libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña; de primera calidad.</p> <p>PRESENTACION: En Unidades (180- 220gr), con una madures comercial aceptable, en jabs de plástico.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Naranja Olor: Suigénis característico a producto fresco Sabor: Característico</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : PALTA FUERTE DE PRIMERA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Frutas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: Esta palta es de color verde, los frutos son de aspecto piriforme, de tamaño de 180 - 400g, la piel ligeramente áspera, la corteza no tiene que tener ninguna magulladura.</p> <p>PRESENTACION: Tamaño de 20g cada una, es decir 5 unidades por kilo, semi maduras, sin ninguna magulladura, transportado en jabs de plástico con tapa.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: KILOS Color: Verde oscuro con cascara de superficie lisa o rugosa, delgada, flexible membranosa, revestido de serosidad. Pulpa: Verde claro suave o cremosa sin fibra. Olor: característico Sabor: característico y fuerte</p>

AV. LUZURIAGA N.º S/N (HOSPITAL HUARAZ) ANCASH – HUARAZ - HUARAZ





"Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana"

TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.

DENOMINACION DEL PRODUCTO : PAPAYA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Frutas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: Papaya limpias sin picaduras ni magulladuras, signos de putrefacción ni deterioro, ni aplastamiento de calidad seleccionada de primera.</p> <p>PRESENTACIÓN: El envasado en jabs de plástico de 10 kg con peso de 1.5-2 kg resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Amarillo, Olor: Aromático característico del producto Sabor: Dulce</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : PEPINO DULCE
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Frutas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: El fruto, pepino dulce Nombre científico: Geranium dielsianum Knuth, color blanco amarillento, con jaspes y rayas longitudinales, purpúreos al estado maduro</p> <p>PRESENTACIÓN: fruto de peso promedio de 180 a 200 gr, con una madures comercial aceptable, En Cajas de madera o cartón, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Amarillento jaspes y rayas longitudinales, Olor: Suigénis, Sabor: Dulce agradable</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : PERA DE AGUA (CHILENA) DE PRIMERA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Frutas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: Pera, es una fruta de color verde brillante cuando está maduro, periforme, de 7 a 10 cm de largo y de 6 a 8 cm de ancho; su pulpa es dura y muy aromática, fragante; libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña; de primera calidad.</p> <p>PRESENTACIÓN: Unidad de peso promedio de 200 gramos, transportado en jabs de plástico.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS: Color: Verde Olor: Suigénis característico a producto fresco Sabor: característico</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>



AV. LUZURIAGA N.º S/N (HOSPITAL HUARAZ) ANCASH – HUARAZ - HUARAZ



"Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana"

DENOMINACION DEL PRODUCTO : PIÑA DE PRIMERA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Frutas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: Pera, es una fruta de color verde brillante cuando está maduro, periforme, de 7 a 10 cm de largo y de 6 a 8 cm de ancho; su pulpa es dura y muy aromática, fragante; libre de residuos químicos, tierra o cualquier materia extraña; de primera calidad.</p> <p>PRESENTACIÓN: Unidad de peso promedio de 200 gramos, transportado en jabas de plástico.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</p> <p>Color: característico, dulce</p> <p>Olor: Suigéneris característico a producto fresco</p> <p>Sabor: Característico.</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : PITHAJAYA DE PRIMERA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Frutas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: El fruto, son bayas con brácteas de tamaño mediano, de calidad primera sin defectos superficiales, deben estar limpias y exentos de cualquier materia extraña visible, exento de daños producidos de plagas que afectan el producto.</p> <p>PRESENTACIÓN: En Cajas de madera o cartón, resistente a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución, de tamaño uniforme de 180 a 200 gramos.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:</p> <p>Color: de color amarillo la corteza con espinas, pequeñas semillas negras y pulpa blanca</p> <p>Sabor dulce.</p> <p>Olor: Aromático.</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>

DENOMINACION DEL PRODUCTO : PLATANO DE ISLA DE PRIMERA
TIPO DE ALIMENTO : Perecible
GRUPO DE ALIMENTOS : Frutas

UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION DEL BIEN
KILO	<p>DESCRIPCION: Plátano de la Isla fresco, de primera calidad, longitud 15 a 17 cm, maduración natural, limpio, libre de materia extraña ni magulladuras.</p> <p>PRESENTACIÓN: Manos o racimos con un peso de 180 a 200 gramos, transportado en jabas de plástico transparente.</p> <p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS Y FISICAS:</p> <p>Color. Cascara y pulpa (dulce, color melón, ligeramente blanda) de color característico sin magulladuras.</p> <p>Olor: Suigéneris característico a producto fresco</p> <p>Sabor: característico.</p> <p>TRANSPORTE: El transporte debe ser en vehículo exclusivo para alimentos y/o de uso particular, limpia e higiénica, cerrado, libre de sustancias tóxicas para evitar su alteración, deterioro y contaminación del alimento.</p>



AV. LUZURIAGA N.º S/N (HOSPITAL HUARAZ) ANCASH – HUARAZ - HUARAZ

Importante

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

Importante para la Entidad

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

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

A. CAPACIDAD LEGAL

HABILITACIÓN

Requisitos:

- Copia Certificado de buenas practicas agrícolas de la producción, emitido por una certificadora, a nombre del postor.
- Copia Certificado de Capacitacion sanitaria de los manipuladores de alimentos en el almacenamiento, brindado por una cetificadora, de los productos objeto de la convocatoria a nombre del postor o fabricante.
- Copia certificado de capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos en transporte, brindado por una cetificadoira a nombre del psotor ofabricante

Acreditación:

Se acreditará con copias simples

Importante

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

Importante para la Entidad

Asimismo, la Entidad puede adoptar el siguiente requisito de calificación:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases, así como el requisito de calificación, si este no ha sido incluido.

B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/. 930,000.00 (Novecientos treinta mil y 00/100 soles)**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

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/. 90,283.09 (noventa mil doscientos ochenta y tres con 09 soles)**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes productos cárnicos como rojas, avícolas e hidrobiológicos.

Acreditación:

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



el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹², correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

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

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

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

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

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

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

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

Importante

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

Importante para la Entidad

En caso que el objeto de la convocatoria sea el suministro de bienes bajo la modalidad de ejecución llave en mano, cuando se requiera personal para la instalación y puesta en funcionamiento, y se haya considerado que éste es personal clave, se puede incluir el siguiente requisito de calificación:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases, así como el requisito de calificación, si este no ha sido incluido.

¹² Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

(...)

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



**CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta P_i= Puntaje de la oferta a evaluar O_i=Precio i O_m= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">100 puntos</p>
PUNTAJE TOTAL	100 puntos¹³

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.



¹³ Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹⁴

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

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

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

¹⁴ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.



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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA PRESTACIONES ACCESORIAS¹⁵

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

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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



Importante

¹⁵ De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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

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



Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante



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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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 CONTROVERSIAS¹⁶

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 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 Digitales¹⁷.

¹⁶ 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).

¹⁷ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁸		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 compra¹⁹

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.

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

¹⁹ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ²⁰	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ²¹	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ²²	Sí	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:



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

²¹ Ibídem.

²² Ibídem.

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
6. Notificación de la orden de compra²³

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.



²³ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores

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

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



Importante para la Entidad

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente. -

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- *El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- *En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

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

Importante para la Entidad

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

Incluir o eliminar, según corresponda



Importante para la Entidad

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

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

ANEXO N° 7

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁷ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²⁸

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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

Importante

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

²⁷ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²⁸ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

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



ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

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

Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁹	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ³⁰	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³¹ DE:	MONEDA	IMPORTE ³²	TIPO DE CAMBIO VENTA ³³	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁴
1										
2										
3										
4										

²⁹ 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.

³⁰ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho período.

³¹ 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".

³² Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³³ 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.

³⁴ Consignar en la moneda establecida en las bases.

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁹	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ³⁰	EXPERIENCIA PROVENIENTE ³¹ DE:	MONEDA	IMPORTE ³²	TIPO DE CAMBIO VENTA ³³	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁴
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 Nº 9

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO] – PROCEDIMIENTO ELECTRÓNICO

ANEXO N° 10

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

El que se suscribe, [...], postor 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.

