

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

Handwritten signatures in blue ink.

304

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	Importante • Abc	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
4	Advertencia • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	Importante para la Entidad • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°
005-2023-HEAV-CS-1**

PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹

SUMINISTRO ANUAL DE VERDURAS Y FRUTAS PARA EL AREA DE NUTRICION DEL HEAV

mp
Z
R

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.

Q
F
Q

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

up
f
p

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

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>

y/o requisitos funcionales y condiciones de las Especificaciones Técnicas, detallados en la sección específica de las bases. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

Handwritten marks: a circled 'P' and two checkmarks.

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 accesoria, la misma que debe ser renovada periódicamente hasta el cumplimiento total de las obligaciones garantizadas.

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

272

7

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : HOSPITAL EMERGENCIA ATE VITARTE
RUC N° : 20606049278
Domicilio legal : AV. JOSE CARLOS MARIATEGUI NRO. 364 LIMA - LIMA - ATE
Teléfono: : 01 7080110
Correo electrónico: : procesos.heav2023@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro ANUAL DE VERDURAS Y FRUTAS PARA EL AREA DE NUTRICION DEL HEAV

ITEM PAQUETE N° 01 - VERDURAS

ITEM N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA (UM)	CANTIDAD
1	ACELGA (AL PESO)	KILOGRAMOS	36
2	AJI PANCA SECO	KILOGRAMOS	60
3	AJI VERDE	KILOGRAMOS	600
4	AJO PELADO AGRANEL	KILOGRAMOS	420
5	ALBAHACA (AL PESO)	KILOGRAMOS	216
6	APIO (AL PESO)	KILOGRAMOS	1200
7	ARVEJA CHINA JOLINTAO (AL PESO)	KILOGRAMOS	72
8	BETERRAGA (AL PESO)	KILOGRAMOS	240
9	BROCOLI (AL PESO)	KILOGRAMOS	600
10	CAIGUA (AL PESO)	KILOGRAMOS	600
11	CALABAZA	UNIDAD	180
12	CAMOTE MORADO	KILOGRAMOS	3600
13	CEBOLLA CHINA (AL PESO)	KILOGRAMOS	240
14	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILOGRAMOS	4800
15	COL CHINA	UNIDADES	72
16	COLIFLOR	UNIDADES	600
17	CULANTRO (AL PESO)	KILOGRAMOS	360
18	ESPINACA (AL PESO)	KILOGRAMOS	360
19	FRIJOL CHINO	KILOGRAMOS	108
20	FRIJOL VERDE	KILOGRAMOS	72
21	HABA FRESCA	KILOGRAMOS	72
22	HIERBA BUENA	KILOGRAMOS	180
23	HIERBA LUISA	KILOGRAMOS	108
24	HUACATAY (AL PESO)	KILOGRAMOS	60
25	KION FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMOS	300

26	LECHUGA AMERICANA	UNIDADES	1800
27	LECHUGA ORGANICA	UNIDADES	600
28	MANZANILLA (AL PESO)	KILOGRAMOS	240
29	MENTA	KILOGRAMOS	72
30	MUÑA FRESCA	KILOGRAMOS	180
31	NABO (AL PESO)	KILOGRAMOS	900
32	OLLUCO	KILOGRAMOS	1200
33	PAPA MARILLA	KILOGRAMOS	4800
34	PEREJIL (AL PESO)	KILOGRAMOS	180
35	PIMIIENTO MORRON	KILOGRAMOS	1200
36	PORO	KILOGRAMOS	1200
37	RABANITO	KILOGRAMOS	300
38	ROCOTO (AL PESO)	KILOGRAMOS	300
39	ROMERO (AL PESO)	KILOGRAMOS	36
40	TOMATE	KILOGRAMOS	3000
41	ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAMOS	3600
42	ZAPALLO ITALIANO	KILOGRAMOS	1200

ITEM PAQUETE N° 02 - FRUTAS

Nº	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA (UM)	CANTIDAD
1	COCONA (AL PESO)	KILOGRAMOS	240
2	MANZANA CHILENA (AL PESO)	KILOGRAMOS	3000
3	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KILOGRAMOS	900
4	MEMBRILLO (AL PESO)	KILOGRAMOS	1200
5	PIÑA GOÑDEN (AL PESO)	KILOGRAMOS	720
6	PIÑA HAWAYANA (AL PESO)	KILOGRAMOS	1800
7	TUNA (AL PESO)	KILOGRAMOS	2400
8	PLATANO DE ISLA	UNIDAD	15000

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante MEMORANDO N° 176-2023-OEA-HEAV el 10 de abril del 2023

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RO, DYT Y RDR

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO CORRESPONDE

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de Trescientos Sesenta y cinco (365) días calendario o hasta alcanzar al monto a contratar. La ejecución se inicia a partir del día siguiente de la suscripción del contrato, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

ITEM PAQUETE 1- VERDURAS

Cantidad: Según ítems:

N°	DESCRIPCION ITEM	U.M.	1RA ENTREGA	2DA ENTREGA	3RA ENTREGA	4TA ENTREGA	5TA ENTREGA	6TA ENTREGA	7MA ENTREGA
1	ACELGA (AL PESO)	KILOGRAMOS	3	3	3	3	3	3	3
2	AJÍ PANCA SECO (AL PESO)	KILOGRAMOS	5	5	5	5	5	5	5
3	AJÍ VERDE	KILOGRAMOS	50	50	50	50	50	50	50
4	AJO PELADO A GRANEL	KILOGRAMOS	35	35	35	35	35	35	35
5	ALBAHACA (AL PESO)	KILOGRAMOS	18	18	18	18	18	18	18
6	APIO (AL PESO)	KILOGRAMOS	100	100	100	100	100	100	100
7	ARVEJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)	KILOGRAMOS	6	6	6	6	6	6	6
8	BETERRAGA (AL PESO)	KILOGRAMOS	20	20	20	20	20	20	20
9	BROCOLI (AL PESO)	KILOGRAMOS	50	50	50	50	50	50	50
10	CAIGUA (AL PESO)	KILOGRAMOS	50	50	50	50	50	50	50
11	CALABAZA	UNIDADES	15	15	15	15	15	15	15
12	CAMOTE MORADO	KILOGRAMOS	300	300	300	300	300	300	300
13	CEBOLLA CHINA (AL PESO)	KILOGRAMOS	20	20	20	20	20	20	20
14	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILOGRAMOS	400	400	400	400	400	400	400
15	COL CHINA	UNIDADES	6	6	6	6	6	6	6
16	COLIFLOR	UNIDADES	50	50	50	50	50	50	50
17	CULANTRO (AL PESO)	KILOGRAMOS	30	30	30	30	30	30	30
18	ESPINACA (AL PESO)	KILOGRAMOS	30	30	30	30	30	30	30
19	FRIJOL CHINO	KILOGRAMOS	9	9	9	9	9	9	9
20	FRIJOL VERDE	KILOGRAMOS	6	6	6	6	6	6	6

295

21	HABA FRESCA	KILOGRAMOS	6	6	6	6	6	6	6
22	HIERBA BUENA (AL PESO)	KILOGRAMOS	15	15	15	15	15	15	15
23	HIERBA LUISA (AL PESO)	KILOGRAMOS	9	9	9	9	9	9	9
24	HUACATAY (AL PESO)	KILOGRAMOS	5	5	5	5	5	5	5
25	KIÓN FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMOS	25	25	25	25	25	25	25
26	LECHUGA AMERICANA	UNIDADES	150	150	150	150	150	150	150
27	LECHUGA ORGÁNICA	UNIDADES	50	50	50	50	50	50	50
28	MANZANILLA FRESCA (AL PESO)	KILOGRAMOS	20	20	20	20	20	20	20
29	MENTA (AL PESO)	KILOGRAMOS	6	6	6	6	6	6	6
30	MUÑA (AL PESO)	KILOGRAMOS	15	15	15	15	15	15	15
31	NABO (AL PESO)	KILOGRAMOS	75	75	75	75	75	75	75
32	OLLUCO	KILOGRAMOS	100	100	100	100	100	100	100
33	PAPA AMARILLA	KILOGRAMOS	400	400	400	400	400	400	400
34	PEREJIL (AL PESO)	KILOGRAMOS	15	15	15	15	15	15	15
35	PIMIENTO MORRÓN (AL PESO)	KILOGRAMOS	100	100	100	100	100	100	100
36	PORO (AL PESO)	KILOGRAMOS	100	100	100	100	100	100	100
37	RABANITO (AL PESO)	KILOGRAMOS	25	25	25	25	25	25	25
38	ROCOTO (AL PESO)	KILOGRAMOS	25	25	25	25	25	25	25
39	ROMERO (AL PESO)	KILOGRAMOS	3	3	3	3	3	3	3
40	TOMATE (AL PESO)	KILOGRAMOS	250	250	250	250	250	250	250
41	ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAMOS	300	300	300	300	300	300	300
42	ZAPALLO ITALIANO (AL PESO)	KILOGRAMOS	100	100	100	100	100	100	100

N°	DESCRIPCION ITEM	U.M.	8VA ENTREGA	9NA ENTREGA	10MA ENTREGA	11VA ENTREGA	12 VA ENTREGA	TOTAL
1	ACELGA (AL PESO)	KILOGRAMOS	3	3	3	3	3	36
2	AJÍ PANCA SECO (AL PESO)	KILOGRAMOS	5	5	5	5	5	60
3	AJÍ VERDE	KILOGRAMOS	50	50	50	50	50	600
4	AJO PELADO A GRANUL	KILOGRAMOS	35	35	35	35	35	420
5	ALBAHACA (AL PESO)	KILOGRAMOS	18	18	18	18	18	216
6	APIO (AL PESO)	KILOGRAMOS	100	100	100	100	100	1200
7	ARVEJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)	KILOGRAMOS	6	6	6	6	6	72
8	BETERRAGA (AL PESO)	KILOGRAMOS	20	20	20	20	20	240
9	BROCOLI (AL PESO)	KILOGRAMOS	50	50	50	50	50	600
10	CAIGUA (AL PESO)	KILOGRAMOS	50	50	50	50	50	600
11	CALABAZA	UNIDADES	15	15	15	15	15	180
12	CAMOTE MORADO	KILOGRAMOS	300	300	300	300	300	3600
13	CEBOLLA CHINA (AL PESO)	KILOGRAMOS	20	20	20	20	20	240
14	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILOGRAMOS	400	400	400	400	400	4800
15	COL CHINA	UNIDADES	6	6	6	6	6	72
16	COLIFLOR	UNIDADES	50	50	50	50	50	600

24
7
2

17	CULANTRO (AL PESO)	KILOGRAMOS	30	30	30	30	30	360
18	ESPINACA (AL PESO)	KILOGRAMOS	30	30	30	30	30	360
19	FRIJOL CHINO	KILOGRAMOS	9	9	9	9	9	108
20	FRIJOL VERDE	KILOGRAMOS	6	6	6	6	6	72
21	HABA FRESCA	KILOGRAMOS	6	6	6	6	6	72
22	HIERBA BUENA (AL PESO)	KILOGRAMOS	15	15	15	15	15	180
23	HIERBA LUISA (AL PESO)	KILOGRAMOS	9	9	9	9	9	108
24	HUACATAY (AL PESO)	KILOGRAMOS	5	5	5	5	5	60
25	KIÓN FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMOS	25	25	25	25	25	300
26	LECHUGA AMERICANA	UNIDADES	150	150	150	150	150	1800
27	LECHUGA ORGÁNICA	UNIDADES	50	50	50	50	50	600
28	MANZANILLA FRESCA (AL PESO)	KILOGRAMOS	20	20	20	20	20	240
29	MENTA (AL PESO)	KILOGRAMOS	6	6	6	6	6	72
30	MUÑA (AL PESO)	KILOGRAMOS	15	15	15	15	15	180
31	NABO (AL PESO)	KILOGRAMOS	75	75	75	75	75	900
32	OLLUCO	KILOGRAMOS	100	100	100	100	100	1200
33	PAPA AMARILLA	KILOGRAMOS	400	400	400	400	400	4800
34	PEREJIL (AL PESO)	KILOGRAMOS	15	15	15	15	15	180
35	PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KILOGRAMOS	100	100	100	100	100	1200
36	PORO (AL PESO)	KILOGRAMOS	100	100	100	100	100	1200
37	RABANITO (AL PESO)	KILOGRAMOS	25	25	25	25	25	300
38	ROCOTO (AL PESO)	KILOGRAMOS	25	25	25	25	25	300
39	ROMERO (AL PESO)	KILOGRAMOS	3	3	3	3	3	36
40	TOMATE (AL PESO)	KILOGRAMOS	250	250	250	250	250	3000
41	ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAMOS	300	300	300	300	300	3600
42	ZAPALLO ITALIANO (AL PESO)	KILOGRAMOS	100	100	100	100	100	1200

*NOTA: El cronograma está sujeto a cambio o variación según la demanda de atención de pacientes y personal del HEAV

ITEM PAQUETE 2 FRUTAS

Cantidad: Según Ítems

N°	DESCRIPCIÓN ITEM	U.M.	1RA ENTREGA	2DA ENTREGA	3RA ENTREGA	4TA ENTREGA	5TA ENTREGA	6TA ENTREGA	7MA ENTREGA
1	COCONA (AL PESO)	KILOGRAMOS	20	20	20	20	20	20	20
2	MANZANA CHILENA (AL PESO)	KILOGRAMOS	250	250	250	250	250	250	250
3	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KILOGRAMOS	75	75	75	75	75	75	75
4	MEMBRILLO (AL PESO)	KILOGRAMOS	100	100	100	100	100	100	100
5	PIÑA GOLDEN (AL PESO)	KILOGRAMOS	60	60	60	60	60	60	60
6	PIÑA HAWAIIANA (AL PESO)	KILOGRAMOS	150	150	150	150	150	150	150
7	TUNA (AL PESO)	KILOGRAMOS	200	200	200	200	200	200	200
8	PLÁTANO ISLA	UNIDADES	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250

N°	DESCRIPCIÓN ITEM	U.M.	8VA ENTREGA	9NA ENTREGA	10MA ENTREGA	11VA ENTREGA	12VA ENTREGA	TOTAL
1	COCONA (AL PESO)	KILOGRAMOS	20	20	20	20	20	240
2	MANZANA CHILENA (AL PESO)	KILOGRAMOS	250	250	250	250	250	3000
3	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KILOGRAMOS	75	75	75	75	75	900
4	MEMBRILLO (AL PESO)	KILOGRAMOS	100	100	100	100	100	1200
5	PIÑA GOLDEN (AL PESO)	KILOGRAMOS	60	60	60	60	60	720
6	PIÑA HAWAIIANA (AL PESO)	KILOGRAMOS	150	150	150	150	150	1800
7	TUNA (AL PESO)	KILOGRAMOS	200	200	200	200	200	2400
8	PLÁTANO ISLA	1250	1250	1250	1250	1250	1250	15000

NOTA: El cronograma está sujeto a cambio o variación según la demanda de atención de pacientes y personal del

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases si así lo requieran, el cual será entregado de manera digital, sin costo alguno, debido al estado de emergencia sanitaria.

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 31638 – Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año 2023.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF que Aprueba el TUO de la Ley N° 30225 – Ley de Contrataciones del Estado
- Reglamento de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado, aprobada por Decreto Supremo N° 344-2018-EF, modificada por Decreto Supremo N° 377-2019-EF, Decreto Supremo N° 168-2020-EF y Decreto Supremo N° 162-2021-EF, en adelante el Reglamento.
- Decreto Supremo N° 004-2019-JUS que Aprueba el TUO de la Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, aprobado por Decreto Supremo N° 043-2003-PCM.
- Código Civil.
- Directivas, Pronunciamientos y Opiniones del OSCE.
- Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que no contravenga lo regulado por la Ley de Contrataciones del Estado.

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

up
Z
R

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

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

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

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

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

- e) Declaración jurada de plazo de entrega. (**Anexo N° 4**)⁵
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo N° 5**)
- g) El precio de la oferta en S/. 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 acápite “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.

Importante para la Entidad

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.

Esta disposición **solo** debe ser incluida en el caso de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea igual o menor a cincuenta (50) UIT:

2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

"El recurso de apelación se presenta ante la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad.

En caso el participante o postor opte por presentar recurso de apelación y por otorgar la garantía mediante depósito en cuenta bancaria, se debe realizar el abono en:

N° de Cuenta : 00-068-384230
Banco : Banco de la Nación
N° CCI⁷ : 018-068-000068384230-76

2.4. 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 – PIDE⁸ 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 comunicación⁹ (**Anexo N° 11**).
- i) 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

⁷ En caso de transferencia interbancaria.

⁸ 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/>

⁹ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

¹⁰ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

292

Importante

la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".

- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

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.*

2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en Av. José Carlos Mariátegui 364, Ate

2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en doce (12) pagos periódicos.

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

- Recepción del área de Nutrición
- Informe del funcionario responsable del área de nutrición emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de remisión

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

Dicha documentación se debe presentar en el almace central, sito en AV. JOSE CARLOS MARIATEGUI
(PUERTA N° 05) NRO. 364 LIMA - LIMA – ATE

22
22
22

**CAPÍTULO III
REQUERIMIENTO**

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS DE ITEM PAQUETE N° 01 - ADJUNTO

LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS DE ITEM PAQUETE N° 02 - ADJUNTO

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A. CAPACIDAD LEGAL

HABILITACIÓN

Requisitos:

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

Certificado de saneamiento ambiental del establecimiento comercial , realizado por una empresa autorizada por el ministerio de salud, direccion regional de salud según corresponda del almacen y/o ambientes. Dicho certificado debe deber indicar la desinsectacion, desratizacion, y desinfeccion. con sus respectivas acreditaciones a brindar el servicio (ley General de Salud N° 26842.DS N° 022-2001-SA). si es distribuidor que se limita a recoger el roducto en almacen de fabricante, debera prentar el certificado que haga mencion a la desinsectacion, desratizacion y desinfeccion de la planta a nombre del fabricante (vigente a la fecha de presentacion de ofertas)

Importante

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

Acreditación:

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

Copia simple de Certificado de saneamiento ambiental del establecimiento comercial, realizado por una empresa autorizada por el ministerio de salud, direccion regional de salud según corresponda del almacen y/o ambientes. Dicho certificado debe deber indicar la desinsectacion, desratizacion, y desinfeccion. con sus respectivas acreditaciones a brindar el servicio (ley General de Salud N° 26842.DS N° 022-2001-SA). si es distribuidor que se limita a recoger el roducto en almacen de fabricante, debera prentar el certificado que haga mencion a la desinsectacion, desratizacion y desinfeccion de la planta a nombre del fabricante (vigente a la fecha de presentacion de ofertas)

Importante

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

B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

Item Pquete N° 01 – Veduras

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/.153,504.00 (Ciento Cincuenta y Tres mil Quinientos Cuatro con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de

la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

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/. 19,188.00 (Diecinueve mil ciento ochenta y ocho con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Item Pquete N° 01 – Frutas

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/.153,504.00 (Ciento Cincuenta y Tres mil Quinientos Cuatro con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

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/. 19,188.00 (Diecinueve mil ciento ochenta y ocho con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Para ambos ítem paquete se consideran bienes similares a los siguientes: Alimentos para el consumo frutas y verduras

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

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

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

(...)

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

obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

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

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

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

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

Importante

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

Importante

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

CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

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

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹³

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR F' 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.

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

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

DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO. EN LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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.

CLÁUSULA NOVENA: 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 DÉCIMA: 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 UNDÉCIMA: 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 DUODÉCIMA: 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 TERCERA: 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 CUARTA: 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 QUINTA: 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 DÉCIMA SEXTA: 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 SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁴

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: 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 NOVENA: 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 Digitales¹⁵.

¹⁴ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

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

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 005-2023-HEAV-CS-1

Presente.-

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

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

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 005-2023-HEAV-CS-1
Presente.-

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

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

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

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

¹⁹ Ibídem.

²⁰ Ibídem.

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 2

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 005-2023-HEAV-CS-1

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 005-2023-HEAV-CS-1
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 005-2023-HEAV-CS-1
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 005-2023-HEAV-CS-1

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁴

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

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

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

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

Importante

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

ANEXO N° 6
PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 005-2023-HEAV-CS-1
Presente. -

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- *En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*
"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]".

ANEXO N° 7

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 005-2023-HEAV-CS-1
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

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

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 005-2023-HEAV-CS-1

Presente. -

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁷	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁸	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁹ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁰	TIPO DE CAMBIO VENTA ³¹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³²
1										
2										
3										

²⁷ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

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

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

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

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

³² Consignar en la moneda establecida en las bases.

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 9

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 005-2023-HEAV-CS-1
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 10

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 005-2023-HEAV-CS-1
Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 005-2023-HEAV-CS-1
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



000336

ESPECIFICACIONES TECNICAS (EETT) PARA LA ADQUISICION DE BIENES

Unidad Orgánica / Área usuaria:	AREA DE NUTRICION
Denominación de la Contratación:	Vegetales, utilizados como ingrediente para ensaladas, entradas, platos especiales, guisos, purés y/o otros, para las preparaciones a pacientes y personal de guardia por la emergencia sanitaria por el COVID-19.
Pedido de Compra N°	000036

1	FINALIDAD PÚBLICA Brindar un buen servicio de calidad en la distribución de las raciones de alimentos al personal de guardia y paciente hospitalizado por la emergencia sanitaria por el Covid-19.
2	OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN Objetivo General: Los vegetales son utilizados en las preparaciones de ensaladas, entradas, platos especiales, guisos, purés y/o otros, para los pacientes y personal de guardia por la emergencia sanitaria por el COVID-19.
3	1. AJO PELADO A GRANEL ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS: TIPO: Extra o Primera PRESENTACION: Ajo entero pelado en Kilogramos, en jabas de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas. 1. CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD: Producto: Verdura utilizada por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros. a. Características Sensoriales: <ul style="list-style-type: none">• Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.• Grado de madurez comercial. b. Características Microbiológicas: <ul style="list-style-type: none">• Escherichia coli.: $< 10^3$ ufc/ gr.• Salmonella sp.: Ausencia en 25gr. c. Contaminantes: <ul style="list-style-type: none">• Metales pesados LA VERDURA deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.• Residuos de plaguicidas en LA VERDURA se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.• Micotoxinas de LA VERDURA si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. 2. ACELGA (AL PESO) ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS: TIPO: Extra o Primera PRESENTACION: Por Kilogramo, en jabas de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas. 1. CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD: Producto: La Acelga, verdura, utilizado por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros. a. Características Sensoriales: <ul style="list-style-type: none">• Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.• Grado de madurez comercial.• Hojas grandes, sin picaduras, sanas limpias, sin tierra• Peso aproximado: 42 gramos por hoja y mayor a 300 gramos por atado. b. Características Microbiológicas: <ul style="list-style-type: none">• Escherichia coli.: $< 10^3$ ufc/ gr.• Salmonella sp.: Ausencia en 25gr. c. Contaminantes: <ul style="list-style-type: none">• Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.





11

12



000335

- Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

3. AJÍ PANCA SECO (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra o Primera

PRESENTACION: Por Unidad, en jabs de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.

1. CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Aji panca, verdura utilizada por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.

a. Características Sensoriales:

- Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

- Escherichia coli.: $< 10^3$ ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

c. Contaminantes:

- Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

4. AJÍ VERDE

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra o Primera

PRESENTACION: Por Unidad, en jabs de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.

1. CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Aji verde, verdura utilizada por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.

a. Características Sensoriales:

- Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.
- Frutos grandes sin picaduras, limpias, sanas
- De color amarillo – naranja,
- Peso aproximado: 50 gramos por unidad.

b. Características Microbiológicas:

- Escherichia coli.: $< 10^3$ ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

c. Contaminantes:

- Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

5. ALBAHACA (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra o Primera

PRESENTACION: Por Kilogramo, en jabs de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.

1. CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:





000331

La Albahaca, verdura, utilizado por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.

a. **Características Sensoriales:**

- Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.
- Fresca, de hojas grandes sin picaduras, sin tierra.

b. **Características Microbiológicas:**

- Escherichia coli.: $< 10^3$ ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

c. **Contaminantes:**

- Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

6. **APIO (AL PESO)**

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra o Primera

PRESENTACION: Por Unidad, en jabs de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.

1. **CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD:**

Producto:

Apio, verdura, utilizado por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.

a. **Características Sensoriales:**

- Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.
- Fresca, grande, limpio sin tierra, con color de hojas característicos
- Peso entre 700 a 800 gramos

b. **Características Microbiológicas:**

- Escherichia coli.: $< 10^3$ ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

c. **Contaminantes:**

- Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

7. **ARVEJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)**

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra o Primera

PRESENTACION: Por Unidad, en jabs de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.

1. **CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD:**

Producto:

Alverja, vaina fresca, utilizado por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.

a. **Características Sensoriales:**

- Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.
- Fresco, seleccionado en envase de plástico limpios y adecuados, buen estado de madurez.

b. **Características Microbiológicas:**

- Escherichia coli.: $< 10^3$ ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

a. **Contaminantes:**





000333

- Metales pesados la verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

8. BETERRAGA (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra o Primera

PRESENTACION: Por Unidad, en jabs de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.

1. CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Beterraga, tubérculo utilizada por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.

a. Características Sensoriales:

- Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.
- Fresca, grande rojo oscuro sin grieta, sin hojas.
- Peso aproximado 300 a 400 gramos por unidad.

b. Características Microbiológicas:

- Escherichia coli.: $< 10^3$ ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

c. Contaminantes:

- Metales pesados La VERDURA deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la VERDURA se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la VERDURA si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

9. BROCOLI (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra o Primera

PRESENTACION: Por Kilogramo, en jabs de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.

1. CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Brócoli, verdura, utilizado por ser un alimento muy útil en el gourmet, entre otros.

a. Características Sensoriales:

- Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.
- Fresco, verde oscuro uniforme, tiernos sin flores, limpio, sin hojas, de tronco corto.
- Peso aproximado: 500 a 750 gramos.

b. Características Microbiológicas:

- Escherichia coli.: $< 10^3$ ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

c. Contaminantes:

- Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

10. CAIGUA (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra o Primera

PRESENTACION: Por Unidad, en jabs de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.

1. CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD:





000332

22
329

Producto:

Caigua, verdura, utilizado por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.

a. Características Sensoriales:

- Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.
- Tamaño uniforme, verde, fresco, tiernos, buen estado de maduración, sin manchas pardas.
- Peso aproximado 140 a 180 gramos cada una.

b. Características Microbiológicas:

- Escherichia coli.: $< 10^3$ ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

c. Contaminantes:

- Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

11. CALABAZA

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra o Primera

PRESENTACION: Por Unidad, en jabas de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.

1. CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Calabaza, verdura utilizada por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.

a. Características Sensoriales:

- Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.
- Fresco, tamaño grande, buen estado de madurez, sin manchas pardas

b. Características Microbiológicas:

- Escherichia coli.: $< 10^3$ ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

c. Contaminantes:

- Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

12. CAMOTE MORADO

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra o Primera

PRESENTACION: Por Unidad, en jabas de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.

1. CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Camote, tubérculo utilizada por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.

a. Características Sensoriales:

- Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.
- Norteña, mediano, color morado, limpio, sin tierra
- Peso mayor a 280 gramos c/u.

b. Características Microbiológicas:

- Escherichia coli.: $< 10^3$ ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

c. Contaminantes:



ep
7
2



000331

- Metales pesados La VERDURA deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la VERDURA se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la VERDURA si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

13. CEBOLLA CHINA (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra o Primera

PRESENTACION: Por Unidad, en jabas de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.

1. CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Cebolla china verdura, utilizado por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.

a. Características Sensoriales:

- Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.
- Arequipeña, limpia, sanas, sin picaduras, sin tierra, buen estado de madurez.

b. Características Microbiológicas:

- Escherichia coli.: $< 10^3$ ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

c. Contaminantes:

- Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

14. CEBOLLA ROJA (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra o Primera

PRESENTACION: Por Unidad, en jabas de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.

1. CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Cebolla roja, verdura utilizada por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.

a. Características Sensoriales:

- Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.
- Arequipeña, limpia, secas en buen estado madurez, peso por cabeza de 2800 a 4000 gramos.

b. Características Microbiológicas:

- Escherichia coli.: $< 10^3$ ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

c. Contaminantes:

- Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

15. COL CHINA

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra o Primera

PRESENTACION: Por Unidad, en jabas de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.

1. CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Col china, verdura utilizada por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.

a. Características Sensoriales:

- Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.





PERÚ

Ministerio
de SaludHospital Emergencia
Ale VitarieAÑO DEL DECENIO DE IGUALDAD DE OPORTUNIDAD PARA MUJERES Y HOMBRES
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de independencia"

000330

- Grado de madurez comercial.
- Fresca, verde, de hojas grandes y limpias, cabeza duras y firmes, compactas, sanas tiernas.
- Peso promedio mayor a 1500 gramos.
- b. **Características Microbiológicas:**
 - Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr.
 - Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.
- c. **Contaminantes:**
 - Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
 - Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
 - Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

16. COLIFLOR**ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:****TIPO:** Extra o Primera**PRESENTACION:** Por Unidad, en jabs de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.**1. CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD:****Producto:**

Coliflor, verdura, utilizado por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.

- a. **Características Sensoriales:**
 - Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.
 - Grado de madurez comercial.
 - Fresco, flor blanca, sin mancha, tierno limpio, sin hoja, tronco corto.
 - Peso aproximado mayor a 1500 a 2000 gramos.
- b. **Características Microbiológicas:**
 - Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr.
 - Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.
- c. **Contaminantes:**
 - Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
 - Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
 - Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

17. CULANTRO (AL PESO)**ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:****TIPO:** Extra o Primera**PRESENTACION:** Por Unidad, en jabs de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.**1. CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD:****Producto:** Culantro fresco, utilizado por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.

- a. **Características Sensoriales:**
 - Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.
 - Grado de madurez comercial.
 - Verde aromático, sin picadura limpios sin raíces.
- b. **Características Microbiológicas:**
 - Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr.
 - Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.
- b. **Contaminantes:**
 - Metales pesados la verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
 - Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
 - Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

18. ESPINACA (AL PESO)**ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:****TIPO:** Extra o Primera**PRESENTACION:** Por Unidad, en jabs de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.**1. CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD:****Producto:**

Espinaca, verdura, utilizado por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.





PERÚ

Ministerio
de SaludHospital Emergencia
Ate VitarteAÑO DEL DECENIO DE IGUALDAD DE OPORTUNIDAD PARA MUJERES Y HOMBRES
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de independencia"

000329

a. Características Sensoriales:

- Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.
- Fresco, de hojas grandes, sin picadura, verde, tiernos.
- Limpio sin tierra, de aproximadamente 150 gramos en ramo.

b. Características Microbiológicas:

- Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

c. Contaminantes:

- Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

19. FRIJOL CHINO**ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:****TIPO:** Extra o Primera**PRESENTACION:** Por Unidad, en jabas de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.**1. CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD:****Producto:**

Frijol chino, utilizado por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.

a. Características Sensoriales:

- Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.
- Fresco, tiernos, buen estado.

b. Características Microbiológicas:

- Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

c. Contaminantes:

- Metales pesados la verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

20. FRIJOL VERDE**ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:****TIPO:** Extra o Primera**PRESENTACION:** Por Unidad, en jabas de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.**1. CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD:****Producto:**

Frijol verde, utilizado por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.

a. Características Sensoriales:

- Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.
- Fresco, tiernos, limpios en vainas, con vaina de color característico

b. Características Microbiológicas:

- Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

c. Contaminantes:

- Metales pesados la verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

21. HABA FRESCA**ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:****TIPO:** Extra o Primera**PRESENTACION:** Por kilogramo, en jabas de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.



000328 328

a. CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Haba fresca, utilizado por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.

b. Características Sensoriales:

- Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.
- Granos grades, tierno, buen estado de madurez.

c. Características Microbiológicas:

- Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

d. Contaminantes:

- Metales pesados la verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

22. HIERBA BUENA (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra o Primera

PRESENTACION: Por unidad, en jabas de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.

1. CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Hierba Buena, utilizado por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.

a. Características Sensoriales:

- Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

- Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

c. Contaminantes:

- Metales pesados la verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

23. HIERBA LUISA (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra o Primera

PRESENTACION: Por unidad, en jabas de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.

1. CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Hierba Luisa, utilizado por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.

a. Características Sensoriales:

- Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

- Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

c. Contaminantes:

- Metales pesados la verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto

24. HUACATAY (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra o Primera

PRESENTACION: Por Unidad, en jabas de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.





PERÚ

Ministerio
de SaludComisión
de Promoción y
Seguridad AlimentariaHospital Emergencia
Ate VitarteAÑO DEL DECENIO DE IGUALDAD DE OPORTUNIDAD PARA MUJERES Y HOMBRES
"Año del Bicentenario del Perú: 200 años de independencia"

000327

1. CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:**Producto:**

Huacatay, utilizado por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.

a. Características Sensoriales:

- Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

- Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

c. Contaminantes:

- Metales pesados la verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

25. KIÓN FRESCO (AL PESO)**ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:**

TIPO: Extra o Primera

PRESENTACION: Por Unidad, en jabas de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.

1. CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:**Producto:**

Kion, verdura, utilizado por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.

a. Características Sensoriales:

- Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.
- Peso aproximado 200 gramos por atado.

b. Características Microbiológicas:

- Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

c. Contaminantes:

- Metales pesados La VERDURA deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la VERDURA se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la VERDURA si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

26. LECHUGA AMERICANA**ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:**

TIPO: Extra o Primera

PRESENTACION: Por Unidad, en jabas de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.

1. CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:**Producto:**

Lechuga americana, verdura utilizada por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.

a. Características Sensoriales:

- Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.
- Fresco, hojas verdes, limpias y sanas.

b. Características Microbiológicas:

- Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

c. Contaminantes:

- Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

27. LECHUGA ORGANICA**ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:**

TIPO: Extra o Primera





PRESENTACION: Por Unidad, en jabs de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.

1. CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Lechuga orgánica, verdura utilizada por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.

a. Características Sensoriales:

- Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.
- Fresco, hojas verdes, limpias y sanas.

b. Características Microbiológicas:

- Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

c. Contaminantes:

- Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

28. MANZANILLA FRESCA (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra o Primera

PRESENTACION: Por Unidad, en jabs de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.

1. CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Manzanilla fresca, utilizado por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.

a. Características Sensoriales:

- Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

- Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

c. Contaminantes:

- Metales pesados la verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

29. MENTA (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra o Primera

PRESENTACION: Por unidad, en jabs de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.

1. CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Menta, utilizado por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.

a. Características Sensoriales:

- Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

- Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

c. Contaminantes:

- Metales pesados la verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

30. MUÑA FRESCA (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra o Primera

PRESENTACION: Por kilo, en jabs de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.



up
Z
P



249
325

000325

1. CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Muña fresca, utilizado por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.

a. Características Sensoriales:

- Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

- Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

c. Contaminantes:

- Metales pesados la verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

31. NABO (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra o Primera

PRESENTACION: Por Unidad, en jabas de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.

1. CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Nabo, tubérculo utilizada por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.

a. Características Sensoriales:

- Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.
- Fresca, limpio, tamaño uniforme, sin hojas.
- Peso aproximado 350 400 gramos

b. Características Microbiológicas:

- Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

c. Contaminantes:

- Metales pesados La VERDURA deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la VERDURA se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la VERDURA si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

32. OLLUCO

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra o Primera

PRESENTACION: Por Unidad, en jabas de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.

1. CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Olluco, tubérculo utilizada por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.

a. Características Sensoriales:

- Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.
- Fresco, grande, tamaño uniforme, limpios, sanos y secos.
- Peso aproximado mayor a 60 gramos.

b. Características Microbiológicas:

- Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

c. Contaminantes:

- Metales pesados La VERDURA deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la VERDURA se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la VERDURA si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

33. PAPA AMARILLA

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

up
L
P





000324

TIPO: Extra o Primera

PRESENTACION: Por Unidad, en jabas de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.

1. CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Papa amarilla, tubérculo utilizada por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.

a. Características Sensoriales:

- Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.
- Peso 200 gr a 250 gr.

b. Características Microbiológicas:

- Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

c. Contaminantes:

- Metales pesados La VERDURA deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la VERDURA se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la VERDURA si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

34. PEREJIL (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra o Primera

PRESENTACION: Por Unidad, en jabas de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.

1. CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Perejil, utilizado por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.

a. Características Sensoriales:

- Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

- Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

c. Contaminantes:

- Metales pesados la verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

35. PIMIENTO MORRON (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra o Primera

PRESENTACION: Por Unidad, en jabas de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.

1. CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Pimentó, verdura utilizada por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.

a. Características Sensoriales:

- Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.
- Grandes, sanos, color rojo uniforme.
- Peso mayor a 200 gramos

b. Características Microbiológicas:

- Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

c. Contaminantes:

- Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la VERDURA se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.





000323

36. PORO (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra o Primera

PRESENTACION: Por Unidad, en jabas de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.

1. CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Porro, verdura utilizada por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.

a. Características Sensoriales:

- Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.
- Fresco de cabeza grandes, limpios, sanos, tiernos.
- Peso mayor a 400 gramos

b. Características Microbiológicas:

- Escherichia coli.: $< 10^3$ ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

c. Contaminantes:

- Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

37. RABANITO (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra o Primera

PRESENTACION: Por kilogramo, en jabas de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.

1. CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Rabanito, tubérculo utilizada por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.

a. Características Sensoriales:

- Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.
- Fresco de cabeza medianos, limpios, sanos, tiernos, sin hojas.
- Peso mayor a 200 gramos

b. Características Microbiológicas:

- Escherichia coli.: $< 10^3$ ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

c. Contaminantes:

- Metales pesados La VERDURA deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la VERDURA se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la VERDURA si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

38. ROCOTO (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra o Primera

PRESENTACION: Por Unidad, en jabas de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.

1. CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Rocoto, verdura utilizada por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.

e. Características Sensoriales:

- Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.
- Frescos, grandes, sanos, color rojo,
- Peso mayor a 80 gramos.

f. Características Microbiológicas:

- Escherichia coli.: $< 10^3$ ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

g. Contaminantes:





000322

244
3101

- Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

39. ROMERO (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra o Primera

PRESENTACION: Por Unidad, en jabas de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.

1. CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Romero, utilizado por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.

a. Características Sensoriales:

- Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

- Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

c. Contaminantes:

- Metales pesados la verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

40. TOMATE (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra o Primera

PRESENTACION: Por Unidad, en jabas de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.

1. CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Tomate, verdura, utilizado por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.

a. Características Sensoriales:

- Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.
- Fresco, redondo, de ligeramente pintón, de consistencia semidura, libre de impurezas, limpio sin daño, con ningún grado de descomposición ni podredumbre, ni manchas ni cortes.
- Peso: 150 – 220 gr.

b. Características Microbiológicas:

- Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

c. Contaminantes:

- Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

41. ZANAHORIA (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra o Primera

PRESENTACION: Por Unidad, en jabas de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.

1. CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto

Zanahoria, tubérculo utilizado por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.

a. Características Sensoriales:

- Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.
- Fresco, grande, sano, adecuado grado de madurez, sin lignificación.
- Peso mayor a 300 gr.



000321

b. Características Microbiológicas:

- Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

c. Contaminantes:

- Metales pesados La VERDURA deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la VERDURA se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la VERDURA si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Ali
- mentarius para este producto.

42. ZAPALLO ITALIANO (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra o Primera

PRESENTACION: Por Unidad, en jabas de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.

1. CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Zapallo Italiano, verdura, utilizado por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.

a. Características Sensoriales:

- Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

- Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

c. Contaminantes:

- Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

4

MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL O ENTREGA DEL PRODUCTO

Supervisión durante la recepción de la mercadería por el Sub área de calidad, del Área de Nutrición.

- Si la evaluación organoléptica resulta "CONFORME" se procederá a su internamiento para su consumo, si dicha evaluación resultara "NO CONFORME", mediante un ACTA DE NO CONFORMIDAD se hará la devolución parcial y/o total del insumo observado.
- El proveedor deberá retirar todos los insumos observados, para ser canjeado por otro que cumpla las características organolépticas solicitadas, el cual deberá ingresar después de 48 horas después de haber firmado el ACTA DE NO CONFORMIDAD, para nuevamente será examinado para otorgar su conformidad.
- Dado Resultado CONFORME los insumos, el proveedor es el encargado de trasladar los insumos hacia donde el área usuaria lo indique.
- El proveedor brindará las facilidades necesarias a una comisión designada por el Área de Nutrición, para realizar visitas inopinadas a las instalaciones de la empresa, mediante una Declaración Jurada simple, al momento de enviar su cotización, aceptando la visita inopinada a las instalaciones durante la vigencia del contrato u orden de compra del presente proceso de selección.
- Los productos entregados por el proveedor estarán sujetos a compromiso de cambio durante los 5 días después de haber resultado "CONFORME"; si en los insumos hubiese alteración en las características físicas que comprometan la calidad del producto, se notificará al proveedor mediante correo electrónico a fin de que se realice el cambio correspondiente previa coordinación con el área usuaria, el cual el proveedor adjuntará al cotizar adjuntará una carta de compromiso de cambio por alteración de los insumos alterados.
- El Grado de madurez comercial, estará sujeto de acuerdo a escala de medida de manipulación, consumo y almacenamiento hasta su consumo del producto.

REQUISITOS DEL PROVEEDOR:

- Registro de Nacional de Proveedores (RNP)
- Registro Único de Contribuyentes (RUC), La Actividad principal o secundaria indicada en la Ficha RUC del proveedor deberá ser dedicada al objeto de la contratación.
- Copia de la Licencia de Municipal de funcionamiento, deberá presentarse copia simple para la suscripción del contrato.
- Constancia de Control de Plagas (Constancia de fumigación: Desinsectación, Desinfección, y Desratización).
- Proveedores dedicados al objetivo de la contratación.
- Copia simple del Certificado de Fumigación, en caso que el postor sea comercializador - distribuidor, que almacena el producto ofertado, deberá presentar certificado de fumigación que haga mención a la desinsectación, desratización y desinfección de almacén y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante deberá presentar el certificado de fumigación que haga mención que haga mención a la desinsectación, desratización y desinfección de la planta a nombre del fabricante (vigente a la fecha de presentación de propuestas)

000320

TRANSPORTE.

- Serán inocuos y no comunicarán olores, colores o sabores extraños al producto.
- Los materiales de la envoltura y/o transporte serán limpios e higiénicos.
- El transporte serán impermeables resistentes y protegerán al producto.
- El transporte del producto será en jabas de plástico, limpias y secas, ubicadas en Vehículos Frigoríficos y de buena condición de higiene. (Según RD N° 154- 2011-AG-SENASA-DIAIA/Art.17 del D.S N°004- 2011- AG.)
- El postor que adjudique proporcionara las jabas (cantidad necesaria) en calidad de cesión de uso, limpias acordes al insumo.

5. GARANTIA COMERCIAL

05 DIAS CALENDARIO

6. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA:

LUGAR Y HORARIO DE ENTREGA

- Horario de Entrega en almacén: de 08:00 am a 11:00am.
- Lugar de Entrega: Almacén de nutrición, Av. José Carlos Mariátegui 364, Hospital de emergencia Ate Vitarte (sótano – puerta 5), Ate – Lima, en coordinación de almacén central.
- Entregas: Se realizará (01) entrega a la semana de lunes a viernes, previa coordinación con el área usuaria.

PLAZO DE ENTREGA

- Sera por un periodo de 12 meses computados desde el día siguiente de suscrito el Contrato.
Para la primera entrega el plazo es de Cinco (05) días calendarios desde la suscripción del contrato, y para las demás entregas el plazo será el segundo día calendario de cada semana en coordinación con el área usuaria.

8. CANTIDAD

Cantidad: Según Ítems:

N°	DESCRIPCION ITEM	U.M.	1RA ENTREGA	2DA ENTREGA	3RA ENTREGA	4TA ENTREGA	5TA ENTREGA	6TA ENTREGA	7MA ENTREGA
1	ACELGA (AL PESO)	KILOGRAMOS	3	3	3	3	3	3	3
2	AJÍ PANCA SECO (AL PESO)	KILOGRAMOS	5	5	5	5	5	5	5
3	AJÍ VERDE	KILOGRAMOS	50	50	50	50	50	50	50
4	AJO PELADO A GRANEL	KILOGRAMOS	35	35	35	35	35	35	35
5	ALBAHACA (AL PESO)	KILOGRAMOS	18	18	18	18	18	18	18
6	APIO (AL PESO)	KILOGRAMOS	100	100	100	100	100	100	100
7	ARVEJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)	KILOGRAMOS	6	6	6	6	6	6	6
8	BETERRAGA (AL PESO)	KILOGRAMOS	20	20	20	20	20	20	20
9	BROCOLI (AL PESO)	KILOGRAMOS	50	50	50	50	50	50	50
10	CAIGUA (AL PESO)	KILOGRAMOS	50	50	50	50	50	50	50
11	CALABAZA	UNIDADES	15	15	15	15	15	15	15
12	CAMOTE MORADO	KILOGRAMOS	300	300	300	300	300	300	300
13	CEBOLLA CHINA (AL PESO)	KILOGRAMOS	20	20	20	20	20	20	20
14	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILOGRAMOS	400	400	400	400	400	400	400
15	COL CHINA	UNIDADES	6	6	6	6	6	6	6
16	COLIFLOR	UNIDADES	50	50	50	50	50	50	50
17	CULANTRO (AL PESO)	KILOGRAMOS	30	30	30	30	30	30	30
18	ESPINACA (AL PESO)	KILOGRAMOS	30	30	30	30	30	30	30
19	FRIJOL CHINO	KILOGRAMOS	9	9	9	9	9	9	9
20	FRIJOL VERDE	KILOGRAMOS	6	6	6	6	6	6	6



000329

21	HABA FRESCA	KILOGRAMOS	6	6	6	6	6	6	6
22	HIERBA BUENA (AL PESO)	KILOGRAMOS	15	15	15	15	15	15	15
23	HIERBA LUISA (AL PESO)	KILOGRAMOS	9	9	9	9	9	9	9
24	HUACATAY (AL PESO)	KILOGRAMOS	5	5	5	5	5	5	5
25	KIÓN FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMOS	25	25	25	25	25	25	25
26	LECHUGA AMERICANA	UNIDADES	150	150	150	150	150	150	150
27	LECHUGA ORGÁNICA	UNIDADES	50	50	50	50	50	50	50
28	MANZANILLA FRESCA (AL PESO)	KILOGRAMOS	20	20	20	20	20	20	20
29	MENTA (AL PESO)	KILOGRAMOS	6	6	6	6	6	6	6
30	MUÑA (AL PESO)	KILOGRAMOS	15	15	15	15	15	15	15
31	NABO (AL PESO)	KILOGRAMOS	75	75	75	75	75	75	75
32	OLLUCO	KILOGRAMOS	100	100	100	100	100	100	100
33	PAPA AMARILLA	KILOGRAMOS	400	400	400	400	400	400	400
34	PEREJIL (AL PESO)	KILOGRAMOS	15	15	15	15	15	15	15
35	PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KILOGRAMOS	100	100	100	100	100	100	100
36	PORO (AL PESO)	KILOGRAMOS	100	100	100	100	100	100	100
37	RABANITO (AL PESO)	KILOGRAMOS	25	25	25	25	25	25	25
38	ROCOTO (AL PESO)	KILOGRAMOS	25	25	25	25	25	25	25
39	ROMERO (AL PESO)	KILOGRAMOS	3	3	3	3	3	3	3
40	TOMATE (AL PESO)	KILOGRAMOS	250	250	250	250	250	250	250
41	ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAMOS	300	300	300	300	300	300	300
42	ZAPALLO ITALIANO (AL PESO)	KILOGRAMOS	100	100	100	100	100	100	100

N°	DESCRIPCION ITEM	U.M.	8VA ENTREGA	9NA ENTREGA	10MA ENTREGA	11VA ENTREGA	12 VA ENTREGA	TOTAL
1	ACELGA (AL PESO)	KILOGRAMOS	3	3	3	3	3	36
2	AJÍ PANCA SECO (AL PESO)	KILOGRAMOS	5	5	5	5	5	60
3	AJÍ VERDE	KILOGRAMOS	50	50	50	50	50	600
4	AJO PELADO A GRANEL	KILOGRAMOS	35	35	35	35	35	420
5	ALBAHACA (AL PESO)	KILOGRAMOS	18	18	18	18	18	216
6	APIO (AL PESO)	KILOGRAMOS	100	100	100	100	100	1200
7	ARVEJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)	KILOGRAMOS	6	6	6	6	6	72
8	BETERRAGA (AL PESO)	KILOGRAMOS	20	20	20	20	20	240
9	BROCOLI (AL PESO)	KILOGRAMOS	50	50	50	50	50	600
10	CAIGUA (AL PESO)	KILOGRAMOS	50	50	50	50	50	600
11	CALABAZA	UNIDADES	15	15	15	15	15	180
12	CAMOTE MORADO	KILOGRAMOS	300	300	300	300	300	3600
13	CEBOLLA CHINA (AL PESO)	KILOGRAMOS	20	20	20	20	20	240
14	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILOGRAMOS	400	400	400	400	400	4800
15	COL CHINA	UNIDADES	6	6	6	6	6	72
16	COLIFLOR	UNIDADES	50	50	50	50	50	600

up
7
8



17	CULANTRO (AL PESO)	KILOGRAMOS	30	30	30	30	30	360
18	ESPINACA (AL PESO)	KILOGRAMOS	30	30	30	30	30	360
19	FRIJOL CHINO	KILOGRAMOS	9	9	9	9	9	108
20	FRIJOL VERDE	KILOGRAMOS	6	6	6	6	6	72
21	HABA FRESCA	KILOGRAMOS	6	6	6	6	6	72
22	HIERBA BUENA (AL PESO)	KILOGRAMOS	15	15	15	15	15	180
23	HIERBA LUISA (AL PESO)	KILOGRAMOS	9	9	9	9	9	108
24	HUACATAY (AL PESO)	KILOGRAMOS	5	5	5	5	5	60
25	KIÓN FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMOS	25	25	25	25	25	300
26	LECHUGA AMERICANA	UNIDADES	150	150	150	150	150	1800
27	LECHUGA ORGÁNICA	UNIDADES	50	50	50	50	50	600
28	MANZANILLA FRESCA (AL PESO)	KILOGRAMOS	20	20	20	20	20	240
29	MENTA (AL PESO)	KILOGRAMOS	6	6	6	6	6	72
30	MUÑA (AL PESO)	KILOGRAMOS	15	15	15	15	15	180
31	NABO (AL PESO)	KILOGRAMOS	75	75	75	75	75	900
32	OLLUCO	KILOGRAMOS	100	100	100	100	100	1200
33	PAPA AMARILLA	KILOGRAMOS	400	400	400	400	400	4800
34	PEREJIL (AL PESO)	KILOGRAMOS	15	15	15	15	15	180
35	PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KILOGRAMOS	100	100	100	100	100	1200
36	PORO (AL PESO)	KILOGRAMOS	100	100	100	100	100	1200
37	RABANITO (AL PESO)	KILOGRAMOS	25	25	25	25	25	300
38	ROCOTO (AL PESO)	KILOGRAMOS	25	25	25	25	25	300
39	ROMERO (AL PESO)	KILOGRAMOS	3	3	3	3	3	36
40	TOMATE (AL PESO)	KILOGRAMOS	250	250	250	250	250	3000
41	ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAMOS	300	300	300	300	300	3600
42	ZAPALLO ITALIANO (AL PESO)	KILOGRAMOS	100	100	100	100	100	1200

*NOTA: El cronograma está sujeto a cambio o variación según la demanda de atención de pacientes y personal del HEAV.

9. CONFORMIDAD

La conformidad de la contraprestación será otorgada por el jefe del Área de Nutrición, Del Hospital Emergencia Ate Vitarte.

10. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

El pago, de la contraprestación, se realizará por cada entrega, una vez otorgada la conformidad del área usaria por las entregas realizadas por cada mes.

La entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los quince (15) días calendario siguiente a la conformidad siempre que se verifiquen las condiciones establecidas y el proveedor cumpla con la entrega de la documentación solicitada por la entidad (guía de remisión y factura)

11. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del servicio ofertado por un plazo no menor de un (01) meses, contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad.

12. PENALIDADES Obligatorio)

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.

La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:



000317

Penalidad diaria = $0.10 \times \text{monto}$

$F \times \text{plazo en días}$

Donde F tiene los siguientes valores:

a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes y servicios: $F = 0.40$.

b) Para plazos mayores a sesenta (60) días, para bienes y servicios: $F = 0.25$.

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, a la ejecución total del servicio o a la obligación parcial, de ser el caso, que fuera materia de retraso.

Se considera justificado el retraso, cuando el contratista acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable.

Esta calificación del retraso como justificado no da a lugar al pago de gastos generales de ningún tipo.

13. OTRAS PENALIDADES:

Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
<ul style="list-style-type: none">Los alimentos deben ser trasladados en vehículo especiales para su transporte con una adecuada ventilación e higiene.	<ul style="list-style-type: none">2% del valor total del ítem.	<ul style="list-style-type: none">Verificación en el lugar con Acta Observación, firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del Contratista. En caso que el representante del Contratista se niegue a firmar, se dejará constancia en el Acta de Observación.
<ul style="list-style-type: none">El personal que transporta el alimento debe estar correctamente uniformado y con carnet de sanidad vigente.	<ul style="list-style-type: none">2% del valor total del ítem.	<ul style="list-style-type: none">Verificación en el lugar con Acta Observación, firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del Contratista. En caso que el representante del Contratista se niegue a firmar, se dejará constancia en el Acta de Observación.
<ul style="list-style-type: none">El traslado de las verduras debe ser en jaba cosechera de color blanco limpias, desinfectadas y en buen estado. Para el caso del tubérculo pueden ser transportados en bandeja cosechera de color verde en buen estado.	<ul style="list-style-type: none">4% del valor total del ítem.	<ul style="list-style-type: none">Verificación en el lugar con Acta Observación, firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del Contratista. En caso que el representante del Contratista se niegue a firmar, se dejará constancia en el Acta de Observación.
<ul style="list-style-type: none">Todas las entregas de alimentos serán entregadas según la hora establecida en el Cronograma de Entrega.	<ul style="list-style-type: none">2% del valor total del ítem.	<ul style="list-style-type: none">Verificación en el lugar con Acta Observación, firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del Contratista. En caso que el representante del Contratista se niegue a firmar, se dejará constancia en el Acta de Observación.
<ul style="list-style-type: none">Los insumos entregados deben ser de la calidad solicitada sin presencia de algún tipo de cuerpo extraño (insecto, gorgojo, etc.).	<ul style="list-style-type: none">4% del valor total del ítem.	<ul style="list-style-type: none">Verificación en el lugar con Acta Observación, firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del Contratista. En caso que el representante del Contratista se niegue a firmar, se dejará constancia en el Acta de Observación.



000316

B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 153,504.00 (Ciento Cincuenta y Tres Mil Quinientos Cuatro con 00/100 Soles, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

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/. 19,188.00 (Diecinueve Mil Ciento Ochenta y Ocho con 00/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes:

Alimentos para el consumo frutas y verduras.

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

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

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

Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores

¹ Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:

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

(...)

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



100

100



000315

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".



MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL EMERGENCIA ATE VITARTE

Lic. Erika K. Jaime Gutiérrez

Nutricionista G.N.B. 3293

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL AREA USUARIA



4



ESPECIFICACIONES TECNICAS (EETT) PARA EL SUMINISTRO DE BIENES

Unidad Orgánica / Área usuaria:	AREA DE NUTRICION Y DIETÉTICA
Denominación de la Contratación:	Suministro Anual de Frutas Varias, para el periodo 2023
Pedido de Compra N°	000019

1.	FINALIDAD PÚBLICA Brindar un buen servicio de calidad en preparación de las raciones de alimentos que son distribuidas al personal de guardia y paciente hospitalizado por la emergencia sanitaria por el COVID-19.
2.	OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN Objetivo General: Las frutas son utilizadas en las preparaciones de ensaladas, entradas, platos especiales, guisos, purés y/o otros, para los pacientes y personal de guardia por la emergencia sanitaria por el COVID-19.
3.	CARACTERISTICAS TECNICAS 1. COCONA (AL PESO) ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS: TIPO: Extra PRESENTACION: Por kilos, en jabas de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas. Características de la Necesidad: Producto: La cocona, es una fruta cítrica utilizada por su aporte de vitaminas y minerales. a. Características Sensoriales: <ul style="list-style-type: none">• Color, Olor y Sabor Característico de la fruta.• Grado de madurez comercial.• Consistencias firmes limpias, exentos de manchas, sano, buen estado de madurez.• Peso promedio: 150 a 250 gramos por unidad.• Sin rajaduras, sin magulladuras. b. Características Microbiológicas: <ul style="list-style-type: none">• Escherichia coli.: < 10³ ufc/ gr.• Salmonella sp.: Ausencia en 25gr. c. Contaminantes: <ul style="list-style-type: none">• Metales pesados La fruta deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.• Residuos de plaguicidas en la fruta se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.• Micotoxinas de la fruta si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. 2. MANZANA CHILENA (AL PESO) ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS: TIPO: Extra PRESENTACION: Por kilos, en jabas de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas. Características de la Necesidad: Producto: La Manzana Chilena de extra y/o primera, es una fruta dulce utilizada por fibra y por su aporte de vitaminas y minerales. a. Características Sensoriales: <ul style="list-style-type: none">• Color, Olor y Sabor Característico la fruta.• Grado de madurez comercial.• Consistencias firmes limpias, exentos de manchas, sano, buen estado de madurez.• Peso promedio: 180 a 200 gramos por unidad.• Sin rajaduras, sin magulladuras, sin indicios de pudrición. b. Características Microbiológicas: <ul style="list-style-type: none">• Escherichia coli.: < 10³ ufc/ gr.• Salmonella sp.: Ausencia en 25gr. c. Contaminantes: <ul style="list-style-type: none">• Metales pesados La fruta deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.• Residuos de plaguicidas en la fruta se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.• Micotoxinas de la fruta si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.



Handwritten signature and initials in blue ink.





3. **MANZANA DE AGUA (AL PESO)**
ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra

PRESENTACION: Por kilos, en jabas de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.

Características de la Necesidad:

Producto:

La Manzana de agua, es una fruta ácida, ligeramente dulce, utilizada por fibra y por su aporte de vitaminas y minerales.

a. **Características Sensoriales:**

- Color, Olor y Sabor Característico la fruta.
- Grado de madurez comercial.
- Consistencias firmes limpias, exentos de manchas, sano, buen estado de madurez.
- Peso promedio: 120 a 150 gramos por unidad.
- sin rajaduras, sin magulladuras.

b. **Características Microbiológicas:**

- Escherichia coli.: < 10³ ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

c. **Contaminantes:**

- Metales pesados La fruta deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la fruta se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la fruta si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

4. **MEMBRILLO (AL PESO)**

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra

PRESENTACION: Por kilos, en jabas de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.

Características de la Necesidad:

Producto:

Membrillo, es una fruta ácido dulce, se utilizada por su fibra y por su aporte de vitaminas y minerales.

a. **Características Sensoriales:**

- Color, Olor y Sabor Característico la fruta.
- Grado de madurez comercial.
- Consistencias firmes limpias, exentos de manchas, sano, buen estado de madurez.
- Peso promedio: 250 a 300 gramos por unidad.
- sin rajaduras, sin magulladuras, sin pardeamiento, sin indicios de pudrición.

b. **Características Microbiológicas:**

- Escherichia coli.: < 10³ ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

c. **Contaminantes:**

- Metales pesados La fruta deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la fruta se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la fruta si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

5. **PIÑA HAWAIANA (AL PESO)**

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra

PRESENTACION: Por kilos, en jabas de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.

Características de la Necesidad:

Producto:

Piña, es una fruta ácido dulce con alto contenido de vitaminas, minerales, antioxidante y fibra.

a. **Características Sensoriales:**

- Color, Olor y Sabor Característico la fruta.
- Sin penca, limpia, consistencias firmes, exentos de manchas, sano, adecuado estado de madurez.
- Peso promedio: 2500 a 3000 gramos por unidad.
- Sin rajaduras, sin magulladuras, sin indicios de pudrición.

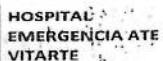
b. **Características Microbiológicas:**

- Escherichia coli.: < 10³ ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

c. **Contaminantes:**



ap
F
P



- Metales pesados La fruta deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
 - Residuos de plaguicidas en la fruta se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la fruta si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto

6. PIÑA GOLD (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra

PRESENTACION: Por kilos, en jabas de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.

Características de la Necesidad:

Producto:

Piña, es una fruta ácido dulce con alto contenido de vitaminas, minerales, antioxidante y fibra.

d. Características Sensoriales:

- Color, Olor y Sabor Característico la fruta.
- Grado de madurez comercial.
- Sin penca, limpia, consistencias firmes, exentos de manchas, sano, adecuado estado de madurez.
- Peso promedio: 1500 a 2000 gramos por unidad.
- Sin rajaduras, sin magulladuras, sin indicios de pudrición.

e. Características Microbiológicas:

- Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

f. Contaminantes:

- Metales pesados La fruta deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la fruta se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la fruta si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

7. TUNA (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra

PRESENTACION: Por kilos, en jabas de plástico (tipo cosechera u otro) limpias y adecuadas.

Características de la Necesidad:

Producto:

Tuna, es una fruta dulce con alto contenido de vitaminas, minerales y fibra.

a. Características Sensoriales:

- Color, Olor y Sabor Característico la fruta.
- Grado de madurez comercial.
- Consistencias firmes limpias, exentos de manchas, sano.
- Peso promedio: 200 a 230 gramos por unidad.
- Sin rajaduras, sin magulladuras, sin indicios de pudrición.

b. Características Microbiológicas:

- Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr.
- Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

c. Contaminantes:

- Metales pesados La fruta deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la fruta se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Micotoxinas de la fruta si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

8. PLÁTANO DE ISLA

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra

PRESENTACION: Por Unidades, en jabas de plástico (tipo cosechera) limpias y adecuadas.

Características de la Necesidad:

Producto:

Plátano de isla, es una fruta dulce con alto contenido de vitaminas, minerales y fibra.

a. Características Sensoriales:

- Color, Olor y Sabor Característico la fruta.
- Grado de madurez comercial.
- Consistencias firmes limpias, exentos de manchas, sano.
- Peso promedio: 200 a 230 gramos por unidad.





- Sin rajaduras, sin magulladuras, sin indicios de pudrición.
- b. **Características Microbiológicas:**
 - Escherichia coli.: < 103 ufc/ gr.
 - Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.
- c. **Contaminantes:**
 - Metales pesados La fruta deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
 - Residuos de plaguicidas en la fruta se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
 - Micotoxinas de la fruta si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

4.

MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL O ENTREGA DEL PRODUCTO

Supervisión durante la recepción de la mercadería por el Responsable del Área de Nutrición.

- Si la evaluación organoléptica resulta "CONFORME" se procederá a su internamiento para su consumo, si dicha evaluación resultara "NO CONFORME", mediante un ACTA DE NO CONFORMIDAD se hará la devolución parcial y/o total del insumo observado.
- El proveedor deberá retirar todos los insumos observados, para ser canjeado por otro que cumpla las características organolépticas solicitadas, el cual deberá ingresar después de 24 horas después de haber firmado el ACTA DE NO CONFORMIDAD, para nuevamente será examinado para otorgar su conformidad.
- Dado Resultado CONFORME los insumos, el proveedor es el encargado de trasladar los insumos hacia donde el área usuaria lo indique.
- El proveedor brindará las facilidades necesarias a una comisión designada por el Área de Nutrición, para realizar visitas inopinadas a las instalaciones de la empresa, mediante una Declaración Jurada simple, al momento de enviar su cotización, aceptando la visita inopinada a las instalaciones durante la vigencia del contrato u orden de compra del presente proceso de selección.
- Los productos entregados por el proveedor estarán sujetos a compromiso de cambio durante los 7 días después de haber resultado "RECEPCIONADOS E INTERNADOS", si hubiese alteración en las características físicas que comprometan la calidad del producto, se notificará al contratista mediante correo electrónico autorizado, a fin de que se realice el cambio correspondiente previa coordinación con el área usuaria, para lo cual la empresa adjuntará para la suscripción del contrato una carta de compromiso de cambio por alteración del suministro de los bienes contratados.

CONSERVACIÓN:

Producto almacenado a temperatura ambiente, no mayor de 20° C. Siendo caso necesario en refrigeración de 4° a 10°c

REQUISITOS DEL PROVEEDOR:

- Registro de Nacional de Proveedores (RNP)
- Registro Único de Contribuyentes (RUC), La Actividad principal o secundaria indicada en la Ficha RUC del proveedor deberá ser dedicada al objeto de la contratación.
- Copia de la Licencia de Municipal de funcionamiento, deberá presentarse copia simple para la suscripción del contrato.
- Constancia de Control de Plagas (Constancia de Fumigación: Desinsectación, Desinfección, y Desratización.
- Proveedores dedicados al objetivo de la contratación.

TRANSPORTE.

- Serán inocuos y no comunicarán olores, colores o sabores extraños al producto.
- Los materiales de la envoltura y/o transporte serán limpios e higiénicos.
- El transporte serán impermeables resistentes y protegerán al producto.
- El transporte del producto será en jabas de plástico, limpias y secas, ubicadas en Vehículos Frigoríficos y de buena condición de higiene. (Según RD N° 154- 2011-AG-SENASA-DIAIA/Art.17 del D.S N°004-2011- AG.).
- El contratista proporcionará jabas en buenas condiciones de uso e higiene, en calidad de préstamo y las reemplazará en cada entrega (cantidad de jabas según cantidad de suministro de bienes entregados durante los meses de ejecución del contrato y según cronograma del procedimiento), para lo cual deberá de presentar una declaración jurada de compromiso para la suscripción del contrato.
- Los vehículos acondicionados y autorizados por el HEAV, según propuesta del Postor/Contratista deben ser exclusivos para transporte de alimentos a fin de evitar contaminación cruzada con productos no alimenticios. Los vehículos deben estar limpios y mantener la cadena de frío para el caso de los productos que lo requieran.

up
F
R

5.

GARANTIA EL PRODUCTO

El tiempo de garantía corresponde al tiempo declarado como vida útil del producto entregado. para lo cual deberá





de presentar una declaración jurada de compromiso para la suscripción del contrato.

6. LUGAR Y HORARIO DE ENTREGA

- Horario de Entrega en almacén: de 08:00 am a 11:00am.
- Lugar de Entrega: Almacén de nutrición, Av. José Carlos Mariátegui 364, Hospital de emergencia Ate Vitarte (sótano – puerta 5), Ate – Lima, en coordinación de almacén central.
- Entregas: Se realizará (01) entrega a la semana de lunes a viernes, previa coordinación con el área usuaria mediante correo electrónico institucional y el correo electrónico declarado por el contratista.

PLAZO DE ENTREGA

- Será por un periodo de 12 meses computados desde el día siguiente de suscrito el Contrato.
- Para la primera entrega el plazo es de Cinco (05) días calendarios desde la suscripción del contrato, y para las demás entregas el plazo será el segundo día calendario de cada semana en coordinación con el área usuaria

7. CANTIDAD Y CRONOGRAMA DE ENTREGAS

Cantidad: Según Ítems

N°	DESCRIPCION ITEM	U.M.	1RA ENTREGA	2DA ENTREGA	3RA ENTREGA	4TA ENTREGA	5TA ENTREGA	6TA ENTREGA	7MA ENTREGA
1	COCONA (AL PESO)	KILOGRAMOS	20	20	20	20	20	20	20
2	MANZANA CHILENA (AL PESO)	KILOGRAMOS	250	250	250	250	250	250	250
3	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KILOGRAMOS	75	75	75	75	75	75	75
4	MEMBRILLO (AL PESO)	KILOGRAMOS	100	100	100	100	100	100	100
5	PIÑA GOLDEN (AL PESO)	KILOGRAMOS	60	60	60	60	60	60	60
6	PIÑA HAWAIANA (AL PESO)	KILOGRAMOS	150	150	150	150	150	150	150
7	TUNA (AL PESO)	KILOGRAMOS	200	200	200	200	200	200	200
8	PLÁTANO ISLA	UNIDADES	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250

N°	DESCRIPCION ITEM	U.M.	8VA ENTREGA	9NA ENTREGA	10MA ENTREGA	11VA ENTREGA	12VA ENTREGA	TOTAL
1	COCONA (AL PESO)	KILOGRAMOS	20	20	20	20	20	240
2	MANZANA CHILENA (AL PESO)	KILOGRAMOS	250	250	250	250	250	3000
3	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KILOGRAMOS	75	75	75	75	75	900
4	MEMBRILLO (AL PESO)	KILOGRAMOS	100	100	100	100	100	1200
5	PIÑA GOLDEN (AL PESO)	KILOGRAMOS	60	60	60	60	60	720
6	PIÑA HAWAIANA (AL PESO)	KILOGRAMOS	150	150	150	150	150	1800
7	TUNA (AL PESO)	KILOGRAMOS	200	200	200	200	200	2400
8	PLÁTANO ISLA	1250	1250	1250	1250	1250	1250	15000

NOTA: El cronograma está sujeto a cambio o variación según la demanda de atención de pacientes y personal del HEAV.

REQUISITOS DE HABILITACIÓN

N°	DESCRIPCION ITEM	REQUISITOS DOCUMENTOS MINIMOS
1	COCONA (AL PESO)	Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias. Nota:
2	MANZANA CHILENA (AL PESO)	





3	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del suministro del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA Copia simple del Certificado de Fumigación, en caso que el postor sea comercializador - distribuidor, que almacena el producto ofertado, deberá presentar certificado de fumigación que haga mención a la desinsectación, desratización y desinfección de almacén y si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante deberá presentar el certificado de fumigación que haga mención que haga mención a la desinsectación, desratización y desinfección de la planta a nombre del fabricante (vigente a la fecha de presentación de propuestas) Copia Simple de Certificado de Saneamiento Ambiental del Establecimiento Comercial de conformidad con el DS N° 022-2001-SA, realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud, Dirección Regional de Salud según corresponda del Almacén y/o ambientes. Dicho certificado deberá indicar la desinsectación, desratización y desinfección. Si es distribuidor que se limita a recoger el producto del almacén del fabricante, deberá presentar el certificado que haga mención a la desinsectación, desratización y desinfección de la planta a nombre del fabricante (vigente a la fecha de presentación de ofertas).
	4	MEMBRILLO (AL PESO)
	5	PIÑA GOLDEN (AL PESO)
	6	PIÑA HAWAIANA (AL PESO)
	7	TUNA (AL PESO)
	8	PLÁTANO ISLA
RECEPCION La recepción se realiza en el almacén de Nutrición del HEAV dentro de las horas estipuladas en el numeral 6), está a cargo del Encargado de Almacén del HEAV, siempre que exista la conformidad técnica a cargo de responsable del Área de Nutrición del HEAV. Se verificará las condiciones de entrega de los productos: <ul style="list-style-type: none">Los distribuidores deberán usar indumentaria protectora y calzado en buen estado de conservación e higiene (Toca descartable para cabello, chaqueta y pantalón de color claro, calzado de trabajo con punta de acero y planta antideslizante), además deberán contar con certificado o carné de salud o carné de sanidad vigente y visible; según el numeral 6.3.) de la RESOLUCIÓN MINISTERIAL N°822-2018-MINSA, además el personal a cargo del contratista debe contar con los Equipos de Protección Personal (mascarilla y guantes descartables) que correspondan según la Resolución Ministerial N°1275-2021, con fecha 01 diciembre 2021 y la Resolución Ministerial N°009-2022-MINSA que modifica la Norma Técnica de Salud para la Prevención y Control de la COVID-19 en el Perú, de fecha 14 de enero de 2022 y sus modificatorias o normativa vigente.		
8.	CONFORMIDAD La conformidad de la contraprestación será otorgada por la Jefatura del Área de Nutrición, Del Hospital Emergencia Ate Vitarte 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.	
9.	FORMA Y CONDICIONES DE PAGO El pago de la contraprestación, se realizará en forma periódica (mensual), una vez otorgada la conformidad del área usaria por las entregas realizadas por cada mes. La entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguiente a la conformidad siempre que se verifiquen las condiciones establecidas y el proveedor cumpla con la entrega de la documentación solicitada por la entidad (guía de remisión y factura).	
10.	RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del suministro de bienes internados por el plazo no menor al de garantía del producto, contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad.	





201
(f)

11.

PENALIDADES (Obligatorio)

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.

La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde F tiene los siguientes valores:

a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes y servicios: $F = 0.40$.

b) Para plazos mayores a sesenta (60) días, para bienes y servicios: $F = 0.25$.

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, a la ejecución total del servicio o a la obligación parcial, de ser el caso, que fuera materia de retraso.

Se considera justificado el retraso, cuando el contratista acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable.

Esta calificación del retraso como justificado no da a lugar al pago de gastos generales de ningún tipo.

12.

OTRAS PENALIDADES:

Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
• Los alimentos deben ser trasladados en vehículo especiales para su transporte con una adecuada ventilación e higiene.	• 2% del valor total del ítem.	• Verificación en el lugar con Acta Observación, firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del Contratista. En caso que el representante del Contratista se niegue a firmar, se dejará constancia en el Acta de Observación.
• El personal que transporta el alimento debe estar correctamente uniformado y con carnet de sanidad vigente.	• 2% del valor total del ítem.	• Verificación en el lugar con Acta Observación, firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del Contratista. En caso que el representante del Contratista se niegue a firmar, se dejará constancia en el Acta de Observación.
• El traslado de las frutas debe ser en jaba cosechera limpias, desinfectadas y en buen estado.	• 4% del valor total del ítem.	• Verificación en el lugar con Acta Observación, firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del Contratista. En caso que el representante del Contratista se niegue a firmar, se dejará constancia en el Acta de Observación.
• Cada empaque debe estar debidamente rotulado, con su certificado de calidad respectivo; Dicha mención se aplica para todos los productos secos.	• 2% del valor total del ítem.	• Verificación en el lugar con Acta Observación, firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del Contratista. En caso que el representante del Contratista se niegue a firmar, se dejará constancia en el Acta de Observación.
• Todas las entregas de alimentos serán entregadas según la hora establecida en el Cronograma de Entrega.	• 2% del valor total del ítem.	• Verificación en el lugar con Acta Observación, firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del Contratista. En caso que el representante del

up
f
R





25

			Contratista se niegue a firmar, se dejará constancia en el Acta de Observación.
	<ul style="list-style-type: none">Los productos materia de ejecución contractual que sean entregados fuera de día establecido de acuerdo al Cronograma de Entrega.	<ul style="list-style-type: none">2% del valor total del ítem.	<ul style="list-style-type: none">Verificación en el lugar con Acta Observación, firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del Contratista. En caso que el representante del Contratista se niegue a firmar, se dejará constancia en el Acta de Observación.
	<ul style="list-style-type: none">Los insumos entregados deben ser de la calidad solicitada sin presencia de algún tipo de cuerpo extraño (insecto, gorgojo, etc.).	<ul style="list-style-type: none">4% del valor total del ítem.	<ul style="list-style-type: none">Verificación en el lugar con Acta Observación, firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del Contratista. En caso que el representante del Contratista se niegue a firmar, se dejará constancia en el Acta de Observación.
B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD			
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/. 153,504.00 (Ciento Cincuenta y Tres Mil Quinientos Cuatro con 00/100 Soles, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/. 19,188.00 (Diecinueve Mil Ciento Ochenta y Ocho con 00/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: Alimentos para el consumo frutas y verduras.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p>		

up
FR

¹ Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:

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

(...)

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





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

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

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

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

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

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

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

Importante

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



MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL EMERGENCIA ATE VITARTE

Lic. Erika K. Jaime Gutarra

Nutricionista C.N.P.: 3309

RESPONSABLE DEL AREA DE ALIMENTACION

FIRMA DEL JEFE RESPONSABLE DEL AREA USUARIA



ap
7
P

