

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

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



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



SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin sombread.
- 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 INTEGRADAS

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°
003-2024-HRHVM-HCO.**

QUINTA CONVOCATORIA

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹
SUMINISTRO DE PRODUCTOS NO PERECIBLES (VÍVERES
FRESCOS), PARA EL SERVICIO DE PRODUCCIÓN DEL
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL
HOSPITAL REGIONAL HERMILIO VALDIZAN DE
HUANUCO.**

AGOSTO - 2024

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

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales²). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

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

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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>

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

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

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

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : GOBIERNO REGIONAL DE HUANUCO – HOSPITAL
REGIONAL HERMILIO VALDIZAN MEDRANO
RUC N° : 20146038329
Domicilio legal : JR. HERMILIO VALDIZAN N° 950
Teléfono: : (062) 51-2400
Correo electrónico: : logisticahrhvm@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto el suministro de productos no perecibles (víveres frescos), para el Servicio de Producción del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Hermilio Valdizán de Huánuco.

ÍTEM	N°	Descripción	Unidad de Medida	Total
1	1	ACEITUNA EN BOTIJA A GRANEL	KG	300
	2	ACELGA (POR ATADO)	ATADO	500
	3	AJI ESCABECHE (AL PESO)	KG	300
	4	ALBAHACA. (POR ATADO)	ATADO	300
	5	APIO (POR ATADO)	ATADO	600
	6	ARRACACHA (AL PESO)	KG	250
	7	BERENJENA	UND	600
	8	BETERRAGA (POR ATADO)	UND	600
	9	BLANQUILLO (AL PESO)	KG	750
	10	BROCOLI (AL PESO)	KG	500
	11	CAIGUA (AL PESO)	KG	500
	12	CALABAZA MADURA	UND	50
	13	CALABAZA VERDE	UND	600
	14	CAMOTE MORADO	KG	750
	15	CAYOTA	KG	500
	16	CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	ATADO	300
	17	CEBOLLA ROSADA (AL PESO)	KG	3000
	18	CHINCHO (POR ATADO)	UND	150
	19	COCONA (AL PESO)	KG	300
	20	COL CHINA	UND	100
	21	COLIFLOR	UND	100
	22	CULANTRO (POR ATADO)	UND	300
	23	CUSHURO	KG	150
	24	ESPINACA (POR ATADO)	ATADO	600
	25	FREJOL CHINO	KG	50
	26	FREJOL VERDE SIN VAINA (AL PESO)	KG	150
	27	HABA FRESCA	KG	150
	28	HIERBA BUENA (POR ATADO)	UND	150
	29	HIERBA LUISA (POR ATADO)	UND	250
	30	HIERBAS SURTIDAS PARA INFUSION (POR ATADO)	UND	150

ÍTEM	N°	Descripción	Unidad de Medida	Total
	31	HIERBAS SURTIDAS PARA SOPA (POR ATADO)	UND	100
	32	JAMONADA DE PAVITA x 85 Grs	KG	100
	33	HOT DOG DE POLLO A GRANEL	KG	100
	34	HOT DOG DE TERNERA A GRANEL	KG	100
	35	KION FRESCO (AL PESO)	KG	100
	36	LECHUGA AMERICANA	UND	500
	37	LUCUMA (AL PESO)	KG	150
	38	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KG	300
	39	MANZANA ISRAEL (AL PESO)	KG	750
	40	MANZANA WINTER (AL PESO)	KG	750
	41	MEMBRILLO (AL PESO)	KG	150
	42	NABO (POR ATADO)	UND	400
	43	OLLUCO	KG	300
	44	OREGANO FRESCO (POR ATADO)	UND	200
	45	PAPA AMARILLA	KG	2500
	46	PEPINO DULCE (AL PESO)	KG	1250
	47	PEREJIL (POR ATADO)	UND	200
	48	PIMIENTO ROJO.	KG	400
	49	PIÑA	UND	500
	50	PLATANO DE ISLA	UND	5000
	51	PLATANO HUAYABO	CIENTO	20
	52	PLATANO MADURO	UND	2000
	53	PORO (POR ATADO)	UND	600
	54	QUESO FRESCO SIN SAL	KG	600
	55	RABANITO (POR ATADO)	UND	200
	56	ROCOTO AL PESO	KG	250
	57	TOMATE (AL PESO)	KG	1000
	58	UVA NEGRA	KG	750
	59	YACON (AL PESO)	KG	50
	60	ZANAHORIA (AL PESO)	KG	4000
	61	ZAPALLO ITALIANO	UND	750
	62	FIDEOS FRESCOS	KG	250
	63	HOLANTAO	KG	50
	64	HUACATAY X ATADO	UNIDAD	30

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Formato de aprobación de expediente de contratación N° 33-2024-GRH-GRDS-DIRESA-HRHVM-DE el 30 de Julio de 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

5-15- Fondo de Compensación Regional

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente procedimiento se rige por el sistema de precios unitarios, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No aplica

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de 300 días calendarios, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación, según el cronograma y según lo indicado en el numeral 5.4 5.5 de las especificaciones técnicas del capítulo III-REQUERIMIENTO.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

N°	Descripción	CÓDIGO SIGA	Unidad de Medida	1 ENTREGABLE SEPTIEMBRE	2 ENTREGABLE OCTUBRE	3 ENTREGABLE NOVIEMBRE	4 ENTREGABLE DICIEMBRE	5 ENTREGABLE ENERO 2025	6 ENTREGABLE FEBRERO 2025	7 ENTREGABLE MARZO 2025	8 ENTREGABLE ABRIL 2025	9 ENTREGABLE MAYO 2025	10 ENTREGABLE JUNIO 2025	Total
1	ACEITUNA EN BOTIJA A GRANEL	94100050001	KG	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	300
2	ACELGA (POR ATADO)	99600010104	ATADO	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	500
3	AJI ESCABECHE (AL PESO)	99600010225	KG	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	300
4	ALBAHACA (POR ATADO)	99600010105	ATADO	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	300
5	APIO (POR ATADO)	99600010232	ATADO	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	600
6	ARRACACHA (AL PESO)	99600020013	KG	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	250
7	BERENJENA	99600010189	UND	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	600
8	BETERRAGA (POR ATADO)	99600020043	UND	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	600
9	BLANQUILLO (AL PESO)	94100030144	KG	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	750
10	BROCOLI (AL PESO)	99600010010	KG	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	500
11	CAIGUA (AL PESO)	99600010060	KG	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	500
12	CALABAZA MADURA	99600010196	UND	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50
13	CALABAZA VERDE	99600010073	UND	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	600
14	CAMOTE MORADO	99600020003	KG	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	750

15	CAYOTA	99600010075	KG	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	500
16	CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	99600010107	ATADO	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	300
17	CEBOLLA ROSADA (AL PESO)	99600010255	KG	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3000
18	CHINCHO (POR ATADO)	99600030003	UND	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
19	COCONA (AL PESO)	94100030033	KG	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	300
20	COL CHINA	99600010037	UND	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
21	COLIFLOR	99600010016	UND	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
22	CULANTRO (POR ATADO)	99600030003	UND	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	300
23	CUSHURO	99600010079	KG	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
24	ESPINACA (POR ATADO)	99600010110	ATADO	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	600
25	FREJOL CHINO	99600070003	KG	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50
26	FREJOL VERDE SIN VAINA (AL PESO)	99600070097	KG	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
27	HABA FRESCA	99600070007	KG	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
28	HIERBA BUENA (POR ATADO)	99600030011	UND	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
29	HIERBA LUISA (POR ATADO)	99600030023	UND	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	250
30	HIERBAS SURTIDAS PARA INFUSION (POR ATADO)	99600030018	UND	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
31	HIERBAS SURTIDAS PARA SOPA (POR ATADO)	99600030053	UND	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
32	JAMONADA DE PAVITA x 85 Grs	93300010003	KG	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
33	HOT DOG DE POLLO A GRANEL	93300010004	KG	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
34	HOT DOG DE TERNERA A GRANEL	93300010016	KG	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
35	KION FRESCO (AL PESO)	99600020041	KG	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100

GOBIERNO REGIONAL DE HUANUCO - HOSPITAL REGIONAL HERMILIO VALDIZAN MEDRANO
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2024-HRHVM-HCO-5TA CONVOCATORIA

36	LECHUGA AMERICANA	99600010134	UND	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	500
37	LUCUMA (AL PESO)	94100030008	KG	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
38	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	94100030026	KG	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	300
39	MANZANA ISRAEL (AL PESO)	94100030044	KG	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	750
40	MANZANA WINTER (AL PESO)	94100030076	KG	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	750
41	MEMBRILLO (AL PESO)	94100030029	KG	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
42	NABO (POR ATADO)	99600020035	UND	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	400
43	OLLUCO	99600020044	KG	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	300
44	OREGANO FRESCO (POR ATADO)	92200010358	UND	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	200
45	PAPA AMARILLA	99600020005	KG	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	2500
46	PEPINO DULCE (AL PESO)	94100030034	KG	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	1250
47	PEREJIL (POR ATADO)	99600030016	UND	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	200
48	PIMIENTO ROJO.	99600010257	KG	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	400
49	PIÑA	94100030127	UND	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	500
50	PLATANO DE ISLA	94100030131	UND	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	5000
51	PLATANO HUAYABO	94100030067	CIENTO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
52	PLATANO MADURO	94100030149	UND	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2000
53	PORO (POR ATADO)	99600010236	UND	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	600
54	QUESO FRESCO SIN SAL	95100030030	KG	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	600
55	RABANITO (POR ATADO)	99600020042	UND	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	200
56	ROCOTO AL PESO	99600010197	KG	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	250
57	TOMATE (AL PESO)	99600010023	KG	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1000
58	UVA NEGRA	94100030055	KG	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	750
59	YACON (AL PESO)	94100030106	KG	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50

60	ZANAHORIA (AL PESO)	99600020036	KG	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	4000
61	ZAPALLO ITALIANO	99600010034	UND	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	750
62	FIDEOS FRESCOS	90600020140	KG	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	250
63	HOLANTAO	99600070002	KG	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50
64	HUACATAY X ATADO	99600080013	UNIDAD	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 10.00 (diez con 00/100 soles) cancelar caja de la entidad en sito en el Jr. Hermilio Valdizán N°950 - Huánuco., y recabar el ejemplar de las bases en la oficina de la Unidad de Logística.

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° 31953 - Ley de presupuesto del sector público para el año fiscal 2024
 - Ley N° 31954 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2024
 - Ley N° 31955 - Ley de Endeudamiento del Sector Público para el año fiscal 2024.
 - Decreto Supremo N° 082-2019-EF, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado.
 - Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N°30225 – Ley de Contrataciones del Estado, y sus modificatorias.
 - 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. Ley N° 29973
 - Ley General de la Persona con Discapacidad.
 - Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente, Ley MYPE, aprobado por Decreto Supremo N° 007-2008-TR
 - Código Civil.
 - Directivas 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.

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 soles. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

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

Advertencia

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

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	:	00 481 113296
Banco	:	BANCO DE LA NACION

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

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

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

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁸ (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁹.
- j) Carnet de sanidad del personal que labora en su establecimiento, emitido por la municipalidad o puesto de salud según corresponda.

Importante

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

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

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

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Importante

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

Importante

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

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en mesa de partes de la Entidad, sito en Jr. Hermilio Valdizán N°950 - Huánuco. sede administrativa, desde las 00:08 horas hasta las 17:00 horas.

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos de forma mensual, según entrega

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

- Recepción del responsable de almacén el cual deberá estar acreditado mediante su firma en la guía de remisión.
- Informe del funcionario responsable del área usuaria-Departamento de Nutrición y Dietética emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes presencial sito en Jr. Hermilio Valdizán N° 950 o por mesa de partes virtual al correo mesadepartes@hrhvm.gob.pe.

2.6. REAJUSTE DE LOS PAGOS

De producirse reajuste de precios en el mercado nacional, a solicitud por escrito de cualquiera de las partes, los precios unitarios podrán ser reajustados proporcionalmente a la variación del IPC que establece el INEI, para lo cual el Contratista deberá comunicar a la Entidad mediante solicitud a través de mesa de partes presencial sito en Jr. Hermilio Valdizán N° 950 o por mesa de partes virtual al correo mesadepartes@hrhvm.gob.pe

Para ello se aplicará la siguiente formula:

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

$$\text{Variación \% Acumulada}_{t/m} = \left(\frac{IPC_t}{IPC_{m-1}} - 1 \right) \times 100$$

Donde:

t : Mes actual

m : Mes del contrato original

IPC_t : Índice de Precios Promedio Mensual al Consumidor a Nivel Nacional del mes actual (t)

IPC_{m-1} : Índice de Precios Promedio Mensual al Consumidor a Nivel Nacional del mes anterior al mes del contrato original (m)

Una vez obtenida la variación porcentual, se calcula el precio reajustado del mes actual (t) según detalle:

$$\text{Precio reajustado}_t = \frac{(\text{Precio unitario}_m \times \text{Variación \% Acumulada}_{t/m})}{100} + \text{Precio unitario}_m$$

Donde:

Precio unitario_m : Precio unitario establecido en el contrato original.

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS PERECIBLES (VÍVERES FRESCOS), PARA EL SERVICIO DE PRODUCCIÓN DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL HERMILIO VALDIZÁN DE HUÁNUCO

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de productos perecibles (viveres frescos), para el Servicio de Producción del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Hermilio Valdizán de Huánuco.

2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso de selección busca contar con viveres frescos que se utilizarán para la preparación de dietas para pacientes hospitalizados y personal de guardia para garantizar la recuperación en la estancia hospitalaria de los usuarios y actividades asistenciales del personal de guardia y dando cumplimiento a las actividades propias del Hospital.

3. ANTECEDENTES

El Hospital Regional Hermilio Valdizán de Huánuco cuenta con servicio propio en la preparación de dietas bajo la responsabilidad del Servicio de Producción del Departamento de Nutrición y Dietética que atiende pacientes hospitalizados y personal de guardia de forma continua año tras año desde la creación del Hospital, el último proceso de selección de proveedores se realizó en el año 2023, para dar continuidad al servicio de atención, preparación de dietas es necesario realizar el procedimiento de selección de proveedores y dar cumplimiento a las actividades propias de la institución.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

- Adquirir alimentos inocuos (sanos) para la preparación de dietas para pacientes y para la alimentación del personal programado en turnos de guardias.
- Garantizar la continuidad del servicio de dotación alimentaria a usuarios hospitalizados y personal de guardia.

5. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR:

Los suministros viveres frescos (frutas y/o verduras)

N°	Características Técnicas detalladas	Unidad de Medida	Cantidad
1	ACEITUNA EN BOTIJA A GRANEL: Negra de botija, frescas, producto nacional. Por kilogramo en depósito plástico o higiénico de primer uso de Primera, Peso de 8 a 10 gr. c/u, color uniforme y olor sui generis	KG	300
2	ACELOA (POR ATADO): Hojas grandes sin picaduras, sanas, limpias, sin tierra. Envases plásticos limpios y adecuados	ATADO	500
3	AJI ESCABECHE (AL PESO): Frutos grandes sin picaduras, limpios y sanos color amarillo naranja peso 50 gr. color característico, envases plásticos limpios y adecuados	KG	300
4	ALBAHACA (POR ATADO): Hojas grandes sin picaduras, sanas, limpias, sin tierra. Envases plásticos limpios y adecuados	ATADO	300
5	APIO (POR ATADO): El apio debe ser paquete grande, limpio, terno, sin tierra, color de hojas característicos, peso 620 gr.	UNO	600
6	ARRACACHA (AL PESO): Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Libre de presentar posredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. Libres de humedad externa anormal.	KG	250
7	BERENJENA: Las berenjenas deben ser consistentes, firmes, peso de acuerdo al tamaño y brío exterior, deben estar libres de cicatrices, rajaduras, cortaduras, ablandamiento, sabor amargo, poco desarrollo y daños mecánicos.	UNO	600
8	BETERRAGA (POR ATADO): De raíz aplastada con luto redondeada de color rojo	UNO	600
9	BLANQUILLO (AL PESO): 120 - 150 gr. Color típico uniforme y sano buen estado de madurez, en cajones limpios exentas de sabores extraños sin indicios de pudrición, sin rajaduras, sin magulladuras.	KG	750

N°	Características Técnicas detalladas	Unidad de Medida	Cantidad
10	BROCOLI (AL PESO): Los capullos individuales y los racimos en el tallo deben estar juntos de modo que la cumbre del racimo no tenga un aspecto desigual ni se sienta muy suave. Con corte limpio, nivelado en la base y bien cortado (de manera que no más del 15% en total por el peso consista en tallos atados y hojas que sean más largas que la longitud media del manojo, sin importar la punta del tallo ni las hojas sueltas). Especificaciones de la tala: La longitud del tallo no será menor de 5 pulgadas ni mayor de 9 pulgadas.	KG	500
11	CAIQUA (AL PESO): Tamaño mediano uniforme. Verde, frescos tiernos, buen estado de maduración, sin manchas pardas.	KG	500
12	CALABAZA: Tamaño grande, buen estado de madurez sin manchas pardas.	UNO	50
13	CALABAZA VERDE: Los frutos más o menos globosos a oblongos, de hasta 35 cm de largo y hasta 20 cm de ancho, con cáscara dura, de color verde con rayas o con hileras de manchas longitudinales de color crema; el pedúnculo de hasta 6 cm de largo, algo expandido en la unión al fruto. Semillas numerosas, fuertemente comprimidas, ovado elípticas, de hasta 20 mm de largo.	UNO	600
14	CAMOTE MORADO: Mediano, morado, limpio y sano, fresco en sacos limpios. Forma: Redondo elíptico alargado. Piel de color, anaranjada oscura. Pulpa: Anaranjada y dulce. Debe estar exento de: Humedad externa anormal (mojado); Olores y sabores extraños; Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc) Con grado de calidad en peso de 60 a 100 gr.	KG	750
15	CAYOTA: Tiene un color que va del verde oscuro, tierno y fresco debe presentar una cáscara lustrosa y consistencia dura. Puede estar cubierto por espinas, con peso de 300 a 500 gr, envases adecuados.	KG	500
16	CEBOLLA CHINA (POR ATADO): Limpias, sanas, color verde, grandes sin picaduras, sin tierra buen estado.	ATADO	300
17	CEBOLLA ROSADA (AL PESO): Cabeza de 200 gr. Limpias, secas buen estado madurez en sacos limpios según NIP 209.159.1931	KG	3000
18	CHINCHO (POR ATADO): Verde limpio y sano, sin raíces sin tierra envases limpios y adecuados.	UNO	150
19	COCONA (AL PESO): Sano, enteros, consistencia firme limpios exentos de manchas. Sano, buen estado de madurez, grande, exenta de sabores extraños sin indicios de podredumbre, sin rajaduras, sin magulladuras. envases limpios y adecuados.	KG	300
20	COL CHINA: Verde, hojas grandes, tiernas verdes y frescas limpias sin tierra, buen estado de madurez, envases limpios y adecuados.	UNO	100
21	COLIFLOR: Flor blanca sin manchas, tierno, limpias, sin hojas, de tronco corto, envases limpios y adecuados.	UNO	100
22	CULANTRO (POR ATADO): Verde aromático, sin picaduras, limpias sin raíces sin tierra, envases limpios y adecuados.	UNO	300
23	CUSHURO: Alga de agua dulce aspecto de masas gelatinosas globuladas de color verde azulado a amarillo violáceo y macroscópicas, pues alcanzan de 1 a 5 cm. transportar en envases limpios y adecuados.	KG	150
24	ESPINACA (POR ATADO): Hojas grandes sin picadura, verdes, fresco y tiernas, limpias sin tierra, envases plásticos limpios y adecuados pesos 1 gr. X hoja. Envases adecuados.	ATADO	600
25	FREJOL CHINO: Fresco, tierno en buen estado, empaque de papel craf o bolsa plástica transparente, envases plásticos limpios y adecuados.	KG	50
26	FREJOL VERDE SIN VAINA (AL PESO): Granos sanos, tiernos, limpios, sin vaina de color característico envases limpios y adecuados.	KG	150
27	HABA FRESCA: Granos grandes tiernos, buen estado de madurez envases limpios y adecuados.	KG	150
28	HERBA BUENA (POR ATADO): Buen estado de madurez, tierno, sin impurezas envases limpios y adecuados.	UNO	150
29	HERBA LUISA (POR ATADO): Aromático y tierno. envases limpios y adecuados.	UNO	250
30	HERBAS SURTIDAS PARA INFUSION (POR ATADO): Aromático y tierno. envases limpios y adecuados.	UNO	150
31	HERBAS SURTIDAS PARA SOPA (POR ATADO): Aromático y tierno. envases limpios y adecuados.	UNO	100
32	JAMONADA DE PAVITA x 85 Gr: Producto Cárnico procesado elaborado con carne de pavo, color rosado pálido, sabor suave en especias, textura blanda compacta, forma de la tajada redonda sin babosidades en la superficie. Productos en Paquete de 10 x 85 grs.	KG	100
33	HOT DOG DE POLLO A GRANEL: Embutido escalado constituido por tejido muscular crudo y tejido graso, de peso de 15 cm. De longitud, con olor característico, color rosado, sabor característico, textura consistente, envasados con registro sanitario y fecha de caducidad, marca reconocida.	KG	100
34	HOT DOG DE TERNERA A GRANEL: Embutido escalado constituido por tejido muscular crudo y tejido graso, con tripa natural de ovino de 15 cm. De longitud, con olor característico, color rosado, sabor característico, textura consistente, envasados con registro sanitario y fecha de caducidad, marca reconocida.	KG	100
35	KION FRESCO (AL PESO): Seleccionado, envases limpios y apropiados.	KG	100
36	LECHUGA AMERICANA: Deberán encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. Exentas de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. • Libres de humedad externa anormal. Cumplir con las características de la Normatividad vigente. Hojas verdes, limpias, sanas. envases plásticos limpios y adecuados.	UNO	500
37	LUCUMA (AL PESO): El fruto es una baya esférica, cónica o comprimida basalmente, con exocarpo o cáscara delgada de color verde o amarillo bronceado, generalmente en la parte apical, rodeada de una coloración bruno plateada. El mesocarpo es de sabor y aroma muy agradable, color amarillo intenso, textura harinosa, y de consistencia suave. El endocarpo que envuelve a la semilla es delgado y amarillo claro. Envase limpio y ser de un material que no pueda causar alteraciones internas ni externas a la fruta.	KG	150

N°	Características Técnicas detalladas	Unidad de Medida	Cantidad
33	MANZANA DE AGUA (AL PESO): Su piel es casi siempre lisa, de color (cáscara) color verde y algunas partes. De color rojo, de sabor dulce con casi nada de ácido muy aromático y su pulpa suele ser blanda. Tamaño: Las manzanas se deben clasificar entre 80 a 85 gr. Estar sana, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Ser de consistencia firme; Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños; Estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible; Estar enteras, el pedúnculo podrá estar ausente, siempre y cuando el corte sea limpio y la piel adyacente no esté dañada; exentas de humedad y plagas. Presentación: Las manzanas para agua deberán ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas.	KG	300
39	MANZANA ISRAEL (AL PESO): Su piel es casi siempre lisa, de color (cáscara) , algunas partes. De color rojo, de sabor dulce muy aromático y su pulpa suele ser blanda. Tamaño: Las manzanas se deben clasificar entre 80 a 85 gr. Estar sana, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo de consistencia firme. Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños; Estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible; Estar enteras, el pedúnculo podrá estar ausente, siempre y cuando el corte sea limpio y la piel adyacente no esté dañada; exentas de humedad y plagas. Presentación: Las manzanas para agua deberán ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas. El envase será en sacos de polietileno	KG	750
40	MANZANA WINTER (AL PESO): Su piel es casi siempre lisa, de color (cáscara) , algunas partes. De color rojo, de sabor dulce muy aromático y su pulpa suele ser blanda. Tamaño: Las manzanas se deben clasificar entre 80 a 85 gr. Estar sana, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo de consistencia firme. Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños; Estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible; Estar enteras, el pedúnculo podrá estar ausente, siempre y cuando el corte sea limpio y la piel adyacente no esté dañada; exentas de humedad y plagas. Presentación: Las manzanas para agua deberán ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas. El envase será en sacos de polietileno	KG	750
41	MEMBRILLO (AL PESO): Grandes, sano, color uniforme, buen estado de madurez, sin picaduras, sin pardeamiento, en cajones limpios, exentas de sabores. Extraños sin indicios de pudrición, sin rajaduras sin magulladuras.	KG	150
42	NABO (POR ATADO): Limpio, tamaño mediano, sin hojas y tiene buen estado de madurez envases plásticos limpios y adecuados peso 530 gr.	UND	400
43	OLLUCO: Grandes tamaño uniforme, frescos y limpios, sanos en sacos limpios	KG	300
44	OREGANO FRESCO (POR ATADO): Aromático y tierno. envases limpios y adecuados	UND	200
45	PAPA AMARILLA: Redondeada en forma de pila de color amarillo claro, ojo prolonado Los envases deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las papas, y deberán estar exentas de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases del mismo tamaño, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: NTP 231.275, NTP 311.313, etc.) peso en gramos es de 99 a 201.	KG	2500
46	PEPINO DULCE (AL PESO): De color blanco amarillento, con jaspes y rayas longitudinales, purpúreos al estado maduro; son agradables al oído y al gusto, por su suave aroma típico y sabor ligeramente dulce Envases limpios y adecuado peso 150 gr.	KG	1250
47	PEREJIL (POR ATADO): Aromático, tierno, sin tierra envases limpios y adecuados	UND	200
48	PIMIENTO ROJO: Grandes, sanos, color rojo uniforme, buen estado de madurez. Envases plásticos limpios y adecuados peso 180 gr.	KG	400
49	PIÑA: sin penca, fresca, limpia, consistencia firme, adecuado grado de madurez, peso mínimo 1.500 gr., en cajones limpios exentas de sabores extraños sin indicios de pudrición, sin rajaduras, sin magulladuras	UND	500
50	PLATANO DE ISLA: El plátano es una fruta tropical de piel gruesa, pulpa carnosa y tonalidad ligeramente amarillenta y cuando está maduro tiene un sabor y un olor suave condición de los plátanos deberán ser tales que les permitan alcanzar el grado apropiado de madurez fisiológica, de conformidad con las características peculiares de la variedad; soportar el transporte y la manipulación; y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, de forma que puedan madurar satisfactoriamente, en la semana según el pedido, los plátanos deben pesar entre 200 a 280 gramos. Grados de tolerancia. Cicatrices leves, manchas suaves	UND	5000
51	PLATANO HUAYABO: Fruta tropical y nutritiva, su uso en verde y maduro le da versatilidad en su consumo la pulpa es de color blanco a ligeramente amarillo con sabor dulce. condición de los plátanos deberán ser tales que les permitan alcanzar el grado apropiado de madurez fisiológica, de conformidad con las características peculiares de la variedad; soportar el transporte y la manipulación; y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, de forma que puedan madurar satisfactoriamente, en la semana según el pedido, los plátanos deben pesar entre 200 a 280 gramos. Grados de tolerancia. Cicatrices leves, manchas suaves	CIENTO	20
52	PLATANO MADURO: Plátano fruta tropical, la pulpa es de color blanco a ligeramente amarillo con sabor dulce. condición de los plátanos deberán ser tales que les permitan alcanzar el grado apropiado de madurez fisiológica, de conformidad con las características peculiares de la variedad; soportar el transporte y la manipulación; y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, de forma que puedan madurar satisfactoriamente, en la semana según el pedido, los plátanos deben pesar entre 250 a 300 gramos	UND	2000
53	PORO (POR ATADO): Cabezas grandes, limpios, sanos, tiernos. Envases limpios y adecuados peso 710 gr.	UND	600
54	QUESO FRESCO SIN SAL: Textura suave, a la corte lisa, sabor a leche fresca. 20 días respetando las temperaturas indicadas en refrigeración. Lote y fecha de caducidad en envase. Peso neto un kilo Envase de film termosellado de propietario.	KG	600
55	RABANITO (POR ATADO): Medianos limpios firmes, sanos, sin hojas maduración óptima. envases limpios y adecuados	UND	200
56	ROCOTO AL PESO: Grandes sanos, tiernos color rojo peso 60 gr. envases limpios y adecuados	KG	250
57	TOMATE (AL PESO): Medianos limpios, sanos, adecuado grado madurez en cajones limpios. Peso 170 gr.	KG	1000



N°	Características Técnicas detalladas	Unidad de Medida	Cantidad
58	UVA NEGRA: Racimo: tamaño grande, compactidad media, forma cuneiforme, con pedúnculo largo. Homogénea en color y tamaño de las bayas. Tiene unas uvas de tamaño muy grande, forma elipsoidal globosa, piel gruesa y consistente, color rojo vívido, muy vistosa, pulpa carnosa y de sabor afutado, con semillas de tamaño medio y globosas. De fácil desprendimiento. Envases: limpios según las normas vigentes.	KG	750
59	YACON (AL PESO): Frutos limpios, sin enfermedades ni plagas, sin rajaduras, no muy maduros ni muy tiernos. Limpios de tierra, con peso de 150 gramos hasta 1/2 kilo, en el transporte no golpear al fruto. Eco tipo, solicitado por el mercado: yacón tamaño cremoso. Frutos más o menos uniformes en forma. En lo posible transportar en cajones de madera.	KG	50
60	ZANAHORIA (AL PESO): Forma: Es una raíz gruesa y alargada, apariencia cónica. Tamaño: Suelen tener entre 15 a 17 cm sin embargo, pueden alcanzar hasta los 20 cm de largo y un poco más, su peso oscila entre 100 y 250 gr. Color: Tiene piel (cáscara) de color naranja con vetas perpendiculares a su longitud de color amarillas. Textura: Dura, sólida. Y de sabor ligeramente dulce. Estar sanas, limpias, firmes, exentas de parásitos. Estar prácticamente exentas de daños causados por parásitos. Estar sin una consistencia leñosa. Estar sin geminar, sin bifurcaciones ni raíces secundarias. Estar exentas de un grado anormal de humedad exterior, es decir, suficientemente secas tras el lavado al que se hayan sometido en su caso. Estar exentas de olores y sabores extraños.	KG	4000
61	ZAPALLO ITALIANO: Totalmente natural, no es agresivo con el medioambiente, no tiene restricciones de carencia; Uso comprobado en máquinas de bajo volumen. Es la menor resistencia a la "penetración de uña", en el tejido de la cáscara del fruto, debido a que éste se encuentra en el primer grado de madurez comercial.	UND	750
62	FIDEOS FRESCOS: Deben ser maduros, limpios, frescos, enteros y sanos, deben tener el grado de madurez comercial que les permita soportar adecuadamente el manejo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.114-2015. SIN SIGNOS DE DETERIORO O HUMEDAD	KG	250
63	HOLANTAO: Deben ser maduros, limpios, frescos, enteros y sanos, deben tener el grado de madurez comercial que les permita soportar adecuadamente el manejo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.114-2015. con un peso de 7 a 10 gr. Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las vainitas, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, SIN DETERIORO	KG	50
64	HUACATAY (POR ATADO): Verde limpio y sano, sin raíces sin tierra envases limpios y adecuados.	UNIDAD	30

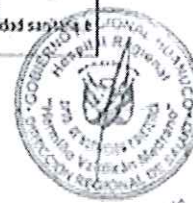
5.1 Características y condiciones

5.1.1 Requisitos de proveedor y/o personal (contratista)

- El centro de acopio o establecimiento comercial del contratista deberá contar con documento (certificado o constancia de desratización, desinfección del establecimiento comercial), realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud (DIGESA), para el perfeccionamiento del contrato.
- Los empleados del contratista deberán contar con Carnet Sanitario de manipuladores de Alimentos. Presentaran copia del carnet para el perfeccionamiento del contrato.

5.1.2 Características Técnicas/Organolépticas

SUB ITEM N°	DESCRIPCIÓN	UNO MED	CALIDAD	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
1	ACEITUNA DE BOTIJA	Kilo	Primera	TIPO	Hoja de botija, fresca, producto nacional
				PRESENTACIÓN	Por Kilogramo en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad del producto
				CARACTERÍSTICAS	Por kilogramo en depósito plástico e higiénicos de primer uso de Primera, Peso de 8 a 10 gr. color uniforme y color suavemente, Maduro careta de sabor rancio sin manchas o puntos blancos. Según NTP 209 018 1978 con vigencia de 6 meses como mínimo. Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes. Maduro
				TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011 AG SENASA/DIAQ/VA Art. 17 del DS N° 004-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSADIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos.
2	ACELGA POR ATADO	Unidad	Primera	TIPO	Fresco primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por Unidad en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad del producto
				CARACTERÍSTICAS	Frescas Hojas grandes sin picaduras, sanas, limpias, sin tierra. Peso aproximado de hoja 40 gramos y mayor a 300 gr por atado Sin presencia de insecto, ni hojas marchitas, ni picaduras. Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes.
				TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011 AG SENASA/DIAQ/VA Art. 17 del DS N° 004-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSADIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos.



SUB ITEM N°	DESCRIPCIÓN	UNO MED	CALIDAD	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
3	AJI AMARILLO FRESCO	Kilo	Primera	TIPO	Fajos grandes primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por Kilo en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad de producto
				CARACTERÍSTICAS	Hojas grandes sin picaduras, limpias y sanas color amarillo - naranja peso 50 gr. color característico, envases plásticos limpios y adecuados Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes
				TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011-AG-SENASA-DICOM/AL 17 del OS N° 004-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA Y 01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos
4	ALBAMICA POR ATADO	Unidad	Primera	TIPO	Fresco de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por Unidad en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad de producto
				CARACTERÍSTICAS	Hojas grandes sin picaduras, sanas, limpias, sin tierra. Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes
				TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011-AG-SENASA-DICOM/AL 17 del OS N° 004-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA Y 01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos
5	APO BLANCO X ATADO	Kilo	Primera	TIPO	Fresco y grande de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por Atado en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad de producto
				CARACTERÍSTICAS	El ajo debe ser pequeño grande, limpio, firme, sin tierra, color de hojas características, peso 600 gr. Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes
				TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011-AG-SENASA-DICOM/AL 17 del OS N° 004-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA Y 01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos
6	ARRACACHA	Kilo	Primera	TIPO	Fresco y grande de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por Kilo en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad de producto
				CARACTERÍSTICAS	Deben encontrarse en un estado y fase de desarrollo que les permita conservarse bien durante el transporte y manipulación. Libre de presentar podredumbre o cualquier tipo de alteración que impida su consumo. Exentos de cualquier daño causado por congelación y refrigeración. Libre de humedad externa anormal Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes
				TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011-AG-SENASA-DICOM/AL 17 del OS N° 004-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA Y 01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos
7	BERENJENA	Kilo	Primera	TIPO	Fresco y grande de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por Kilo en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad de producto
				CARACTERÍSTICAS	Las berenjenas deben ser consistentes, firmes, peso de acuerdo al tamaño y brillo exterior, deben estar libres de cicatrices, rataduras, cortaduras, ablandamiento, sabor amargo, poco desarrollo y daños mecánicos. Peso de 300 a 400 gr Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes
				TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011-AG-SENASA-DICOM/AL 17 del OS N° 004-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA Y 01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos
8	BETERRAGA x atado	Unidad	Primera	TIPO	Fresco de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por Atado en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad de producto
				CARACTERÍSTICAS	De raíz aplana con hula redondeada de color rojo, sin hojas, sin grietas, fresca, grande y roja oscura Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes
				TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011-AG-SENASA-DICOM/AL 17 del OS N° 004-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA Y 01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos
9	BLANQUELO AL PESO	Kilo	Primera	TIPO	Fresco y grande de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por Kilo en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad de producto
				CARACTERÍSTICAS	120 - 150 gr. Color típico uniforme y sano buen estado de madurez, en cajones limpios exentos de sabores extraños sin indicios de pudrición, sin rajaduras, sin magulladuras Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes
				TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011-AG-SENASA-DICOM/AL 17 del OS N° 004-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA Y 01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos
10	BROCOLI AL PESO	Kilo	Primera	TIPO	Fresco y grande de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por Kilo en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad de producto
				CARACTERÍSTICAS	Los capitos individuales y los racimos en el tallo deben estar juntos de modo que la punta del racimo no tenga un aspecto desigual ni se sienta muy suave. Con corte limpio, nivelado en la base y bien cortado (de manera que no más del 15% en total por el peso consista en tallos atados y hojas que sean más largas que la longitud media del manoj, sin importar la punta del atado ni las hojas sueltas). Peso aprox. 1 a 1.3 kg Especificaciones de la tala La longitud del tallo no será menor de 5 pulgadas ni mayor de 9 pulgadas, envases adecuados para evitar contaminación Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes
				TRANSPORTES Y	Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011-AG-SENASA-DICOM/AL 17 del OS N° 004-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA Y 01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos



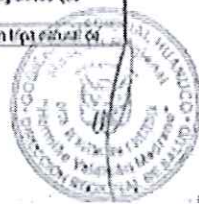
SUB ITEM N°	DESCRIPCIÓN	UNO MED	CALIDAD	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
11	CAQUIA AL PESO	Kilo	Primera	SEGURIDAD	Según RD N° 154 2011 AG SENASA DIAQVA/Art. 17 del DS N°. 004 2011 AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSADIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos
				TIPO	Fresco y grande de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por Kilo en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad de producto
				CARACTERÍSTICAS	Tamaño mediano uniforme. Verde, fresco, firme, buen estado de madurez, sin manchas pardas, PESO APROX. 130A 150 GR, Tamaño de 15 cm Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes
12	CALABAZA MADURA	Unidad	Primera	TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154 2011 AG SENASA DIAQVA/Art. 17 del DS N°. 004 2011 AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSADIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos
				TIPO	Fresco y grande de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por Unidad en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad de producto
				CARACTERÍSTICAS	Tamaño grande, buen estado de madurez sin manchas pardas Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes
13	CALABAZA VERDE	Unidad	Primera	TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154 2011 AG SENASA DIAQVA/Art. 17 del DS N°. 004 2011 AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSADIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos
				TIPO	Fresco y grande de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por Unidad en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad de producto
				CARACTERÍSTICAS	Los frutos más o menos globosos a oblongos, de hasta 35 cm de largo y hasta 20 cm de ancho con cáscara dura, de color verde con rayas o con líneas de manchas longitudinales de color crema; el pedúnculo de hasta 6 cm de largo, algo expandido en la unión al fruto. Semillas numerosas, fuertemente comprimidas, ovado-elípticas, de hasta 20 mm de largo Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes
14	CAMOTE MORADO	Kilo	Primera	TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154 2011 AG SENASA DIAQVA/Art. 17 del DS N°. 004 2011 AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSADIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos
				TIPO	Fresco de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por Kilo en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad de producto
				CARACTERÍSTICAS	Mediano, morado, limpio y sano, fresco en sacos limpios. Forma: Redondo elíptico alargado. Piel de color, anaranjada oscura. Pulpa: Anaranjada y dulce. Debe estar exento de humedad externa anormal (mojado). Olores y sabores extraños, impurezas y materias extrañas visibles (toma piedras, etc) Con grado de calidad en peso de 60 a 100 gr. Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes
15	CAYOTA	Kilo	Primera	TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154 2011 AG SENASA DIAQVA/Art. 17 del DS N°. 004 2011 AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSADIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos
				TIPO	Fresco de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por Kilo en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad de producto
				CARACTERÍSTICAS	Tiene un color que va del verde oscuro, fero y fresco debe presentar una cáscara lujosa y consistencia dura. Puede estar cubierto por espinas, con peso de 300 a 500 gr, estratos aducados Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes
16	CEBOLLA CHIRA POROTADO	Kilo	Primera	TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154 2011 AG SENASA DIAQVA/Art. 17 del DS N°. 004 2011 AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSADIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos
				TIPO	Fresco de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por Atado en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad de producto
				CARACTERÍSTICAS	Limpias, sanas, color verde, grandes sin picaduras, sin tener buen estado Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes
17	CEBOLLA ROSADA AL PESO	Kilo	Primera	TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154 2011 AG SENASA DIAQVA/Art. 17 del DS N°. 004 2011 AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSADIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos
				TIPO	Fresco de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por Kilo en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad de producto
				CARACTERÍSTICAS	Cabeza de 200 gr. Limpas, secas buen estado madurez en sacos limpios según NTP 203.159.1001 Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes
18	CHINCHO X ATADO	Unidad	Primera	TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154 2011 AG SENASA DIAQVA/Art. 17 del DS N°. 004 2011 AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSADIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos
				TIPO	Fresco de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por Atado en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad de producto
				CARACTERÍSTICAS	Verde limpio y sano, sin raíces sin tener estratos limpios y aducados



SUB ITEM N°	DESCRIPCIÓN	UND MED	CALIDAD	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
19	COCOÑA AL PESO	Kg	Primera	TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011-AG-SERASA/DIAON/Art. 17 del OS N° 001-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSADIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos.
				TIPO	Fresco de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por Kilo en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad de producto
				CARACTERÍSTICAS	Sano, crujiente, consistencia firme. Limpia, exenta de manchas. Sano, buen estado de madurez grande, exenta de sabores extraños sin indicios de pudrición, sin rajaduras, sin magulladuras Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes
20	COL CHINA	Unidad	Primera	TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011-AG-SERASA/DIAON/Art. 17 del OS N° 001-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSADIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos.
				TIPO	Fresco de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por Unidad en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad de producto
				CARACTERÍSTICAS	Verde, hojas grandes, firmes, verdes y frescas. Limpia sin tema, buen estado de madurez. Cabezas duras y firmes, compactas sanas, peso aprox. mayor a 550 gr Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes
21	COLIFLOR	Unidad	Primera	TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011-AG-SERASA/DIAON/Art. 17 del OS N° 001-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSADIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos.
				TIPO	Fresco de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por Unidad en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad de producto
				CARACTERÍSTICAS	Fly Blanca sin manchas, firme, limpia, sin hojas, de talle corto. Peso promedio mayor a 2 libras Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes
22	CULANTRO POR ATADO	Unidad	Primera	TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011-AG-SERASA/DIAON/Art. 17 del OS N° 001-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSADIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos.
				TIPO	Fresco de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por Unidad en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad de producto
				CARACTERÍSTICAS	Verde aromático, sin picaduras, firmes sin raíces sin tema, sin presencia de insectos ni hojas marchitas Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes
23	CUSHURO	Kg	Primera	TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011-AG-SERASA/DIAON/Art. 17 del OS N° 001-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSADIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos.
				TIPO	Fresco de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por Kilo en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad de producto
				CARACTERÍSTICAS	Alga de agua dulce aspecto de masas gelatinosas globulosas de color verde azulado a amarillo violáceo y microscópicas, pues alcanzan de 1 a 5 cm. transportar en envases limpios y adecuados Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes
24	ESPINACAS POR ATADO	Unidad	Primera	TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011-AG-SERASA/DIAON/Art. 17 del OS N° 001-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSADIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos.
				TIPO	Fresco de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por Unidad en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad de producto
				CARACTERÍSTICAS	Hojas grandes sin picadura, verdes, fresco y firmes, sin tema, envases plásticos limpios y adecuados peso 1 gr. X hoja, 150 gr el ramo Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes
25	FREJOL CHINO	Kg	Primera	TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011-AG-SERASA/DIAON/Art. 17 del OS N° 001-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSADIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos.
				TIPO	Fresco de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por Kilo en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad de producto
				CARACTERÍSTICAS	Fresco, firme en buen estado, empaque de papel cel o bolsa plástica transparente, envases plásticos limpios y adecuados. Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes



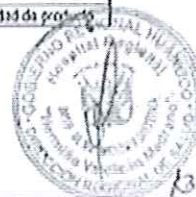
SUB ITEM N°	DESCRIPCIÓN	UNO MED	CALIDAD	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
				TRANSPORTES Y SEGURIDAD Y Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011 AG-SENASA OIAON/AL 17 del DS N° 004-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSADIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos
26	FREJOL VERDE AL PESO	Kilo	Primera	TIPO Fresco de primera calidad PRESENTACIÓN Por Kilo en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad del producto CARACTERÍSTICAS Granos sanos, firmes, limpios, sin vaina de color característico envasados limpios y adecuados. Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes
				TRANSPORTES Y SEGURIDAD Y Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011 AG-SENASA OIAON/AL 17 del DS N° 004-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSADIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos
27	UVA FRESCA	Kilo	Primera	TIPO Fresco de primera calidad PRESENTACIÓN Por Kilo en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad del producto CARACTERÍSTICAS Granos grandes firmes, buen estado de madurez envasados limpios y adecuados. Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes
				TRANSPORTES Y SEGURIDAD Y Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011 AG-SENASA OIAON/AL 17 del DS N° 004-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSADIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos
28	HERBA BUENA POR ATADO	Unidad	Primera	TIPO Fresco de primera calidad PRESENTACIÓN Por Unidad en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad del producto CARACTERÍSTICAS Buen estado de madurez, firme, sin impurezas, sin presencia de insectos y hojas marchitas. Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes
				TRANSPORTES Y SEGURIDAD Y Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011 AG-SENASA OIAON/AL 17 del DS N° 004-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSADIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos
29	HERBA LUISA POR ATADO	Unidad	Primera	TIPO Fresco de primera calidad PRESENTACIÓN Por Unidad en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad del producto CARACTERÍSTICAS Buen estado de madurez, firme, sin impurezas, sin presencia de insectos y hojas marchitas. Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes
				TRANSPORTES Y SEGURIDAD Y Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011 AG-SENASA OIAON/AL 17 del DS N° 004-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSADIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos
30	HERBA SUJITICA PARA INFUSIÓN POR ATADO	Kilo	Primera	TIPO Fresco de primera calidad PRESENTACIÓN Por Kilo en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad del producto CARACTERÍSTICAS Buen estado de madurez, firme, sin impurezas, sin presencia de insectos y hojas marchitas. Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes
				TRANSPORTES Y SEGURIDAD Y Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011 AG-SENASA OIAON/AL 17 del DS N° 004-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSADIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos
31	HERBA SUJITICA PARA SOPA x ATADO	Unidad	Primera	TIPO Fresco de primera calidad PRESENTACIÓN Por Unidad en Depósitos de plástico higiénicos que mantengan la integridad del producto CARACTERÍSTICAS Con características organolépticas propias del producto según las normas técnicas peruanas vigentes. Sin presencia de tierra y polvo, aromático, firme. Seguridad sanitaria
				TRANSPORTES Y SEGURIDAD Y Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011 AG-SENASA OIAON/AL 17 del DS N° 004-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSADIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos
32	JAMONADA DE POLLO x 85 GR	Kilos	Primera	TIPO De pollo especial, de primera calidad. Producto Nacional PRESENTACIÓN Por Kilogramo. Productos en Paquete de 10 x 85 grs. en jibas de plástico higiénicos que mantengan la integridad del producto CARACTERÍSTICAS Producto Cárnico procesado elaborado con carne de pollo, color rosado pálido, sabor suave en especias, textura blanda compacta, forma de la tajada redonda sin bultos duros en la superficie. Envasados con registro sanitario y fecha de caducidad, marca reconocida
				TRANSPORTES Y SEGURIDAD Y Será en jibas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011 AG-SENASA OIAON/AL 17 del DS N° 004-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSADIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos
33	HOT DOG DE POLLO A GRANEL	Kilos	Primera	TIPO De pollo especial, de primera calidad. Producto Nacional PRESENTACIÓN Por kilogramo. Productos en Paquete de 24 x 920grs. en jibas de plástico higiénicos que mantengan la integridad del producto CARACTERÍSTICAS Embudo escalado constituido por tejido muscular crudo y tejido graso, de pollo de 15 cm. De longitud, con olor característico, color rosado, sabor característico, textura consistente, envasados con registro sanitario y fecha de caducidad, marca reconocida
				TRANSPORTES Y SEGURIDAD Y Será en jibas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011 AG-SENASA OIAON/AL 17 del DS N° 004-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSADIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos
34	HOT DOG DE TERNERA A GRANEL	Kilos	Primera	TIPO De pollo especial, de primera calidad. Producto Nacional PRESENTACIÓN Por kilogramo. Productos en Paquete de 24 x 920grs. en jibas de plástico higiénicos que mantengan la integridad del producto CARACTERÍSTICAS Embudo escalado constituido por tejido muscular crudo y tejido graso, con 10% natural de



SUB ITEM N°	DESCRIPCIÓN	UND MED	CALIDAD	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
35	KION FRESCO (AL PESO)	Kilos	Primera	ovino de 15 cm. De longitud, con olor característico, color rosado, sabor característico, textura consistente, envasados con registro sanitario y fecha de caducidad, marca reconocida.
				TRANSPORTES Y SEGURIDAD Será en jibas, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154 2011 AG SENASA/DICOM/AL 17 del DS N° 004 2011 AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos.
				TIPO Fresco de primera calidad.
				PRESENTACIÓN Por kilogramo en bolsas de plástico limpias y adecuadas.
				CARACTERÍSTICAS Con características organolépticas propias del producto según las normas técnicas Peruanas Vigentes. Seleccionado, tamaño regular, en buen estado.
36	LECHUGA AMERICANA	Unid	Primera	TRANSPORTES Y SEGURIDAD Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154 2011 AG SENASA/DICOM/AL 17 del DS N° 004 2011 AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos.
				TIPO Fresco de primera calidad.
				PRESENTACIÓN Por Unidad en jibas de plástico limpias y adecuadas.
				CARACTERÍSTICAS Con características organolépticas propias del producto según las normas técnicas Peruanas Vigentes. Cabezas grandes en buen estado de madurez, firmes sin tierra, sin insectos, color verde claro, hojas enteras sin picaduras.
				TRANSPORTES Y SEGURIDAD Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154 2011 AG SENASA/DICOM/AL 17 del DS N° 004 2011 AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos.
37	LUCUMA (AL PESO)	Kilos	Primera	TIPO Fresco de primera calidad.
				PRESENTACIÓN Por kilogramo, en depósitos de plástico higiénico y secos que mantengan la integridad del producto.
				CARACTERÍSTICAS El fruto es una baya esférica, cónica o comprimida basalmente, con exocarpo o cáscara delgada de color verde o amarillo bronceado, generalmente en la parte apical, rodeada de una coloración trazo plateada. El mesocarpo es de sabor y aroma muy agradable, color amarillo intenso, textura harinosa, y de consistencia suave. El endocarpo que envuelve a la semilla es delgado y amarillo claro.
				TRANSPORTES Y SEGURIDAD Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154 2011 AG SENASA/DICOM/AL 17 del DS N° 004 2011 AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos.
				TIPO Fresco de primera calidad.
38	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	Kilo	Primera	PRESENTACIÓN Por kilogramo, en depósitos de plástico higiénico y secos que mantengan la integridad del producto.
				CARACTERÍSTICAS Su piel es casi siempre lisa, de color (cáscara) color verde y algunas partes. De color rojo, de sabor dulce con casi nada de ácido muy aromático y su pulpa suele ser blanda. Tamaño: Las manzanas se deben clasificar entre 80 a 85 gr. Están sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Ser de consistencia firme. Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños. Estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible. Estar enteras, el pedúnculo podrá estar ausente, siempre y cuando el corte sea limpio y la piel adyacente no esté dañada, exentas de humedad y plagas. Presentación: Las manzanas para agua deberán ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas.
				TRANSPORTES Y SEGURIDAD Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154 2011 AG SENASA/DICOM/AL 17 del DS N° 004 2011 AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos.
				TIPO Fresco de primera calidad.
				PRESENTACIÓN Por kilogramo, en depósitos de plástico higiénico y secos que mantengan la integridad del producto.
39	MANZANA ISRAEL (AL PESO)	Kilo	Primera	CARACTERÍSTICAS Su piel es casi siempre lisa, de color (cáscara) algunas partes. De color rojo, de sabor dulce muy aromático y su pulpa suele ser blanda. Tamaño: Las manzanas se deben clasificar entre 80 a 85 gr. Están sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo de consistencia firme. Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños. Estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible. Estar enteras, el pedúnculo podrá estar ausente, siempre y cuando el corte sea limpio y la piel adyacente no esté dañada, exentas de humedad y plagas. Presentación: Las manzanas para agua deberán ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas. El envase será en sacos de polietileno.
				TRANSPORTES Y SEGURIDAD Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154 2011 AG SENASA/DICOM/AL 17 del DS N° 004 2011 AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos.
				TIPO Fresco de primera calidad.
				PRESENTACIÓN Por kilogramo, en depósitos de plástico higiénico y secos que mantengan la integridad del producto.
				CARACTERÍSTICAS Su piel es casi siempre lisa, de color (cáscara) algunas partes. De color rojo, de sabor dulce muy aromático y su pulpa suele ser blanda. Tamaño: Las manzanas se deben clasificar entre 80 a 85 gr. Están sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo de consistencia firme. Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños.
40	MANZANA WHITE (AL PESO)	Kilo	Primera	TIPO Fresco de primera calidad.
				PRESENTACIÓN Por kilogramo, en depósitos de plástico higiénico y secos que mantengan la integridad del producto.
				CARACTERÍSTICAS Su piel es casi siempre lisa, de color (cáscara) algunas partes. De color rojo, de sabor dulce muy aromático y su pulpa suele ser blanda. Tamaño: Las manzanas se deben clasificar entre 80 a 85 gr. Están sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo de consistencia firme. Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños.



SUB ITEM N°	DESCRIPCIÓN	UNID MED	CALIDAD	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
41	MEMBRILLO (AL PESO)	Kilo	Primera	TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible; Estar enteros, el pedúnculo podrá estar ausente, siempre y cuando el corte sea limpio y la piel adyacente no esté dañada, exenta de humedad y plagas. Presentación: Las manzanas para agua deberán ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas. El envase será en sacos de polietileno. Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154 2011 AG SENASA OIAOM/Art. 17 del OS N°. 004-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MNSA/DIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos
				TIPO	Fresco de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por kilogramo, en depósitos de plástico higiénico y secos que mantengan la integridad del producto
				CARACTERÍSTICAS	Grandes, sanos, color uniforme, buen estado de madurez, sin podras, sin padecimiento, en cagones limpios, exentos de sabores. Exentos sin indicios de pudrición, sin rajaduras o magulladuras
42	NABO (POR ATADO)	Unid	Primera	TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Está en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154 2011 AG SENASA OIAOM/Art. 17 del OS N°. 004-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MNSA/DIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos
				TIPO	Fresco de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por atado, en depósitos de plástico higiénico y secos que mantengan la integridad del producto
				CARACTERÍSTICAS	Limpio, tamaño mediano, sin hojas y tener buen estado de madurez envases plásticos limpios y adecuados peso 500 gr.
43	OLLUCO	Kilo	Primera	TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Está en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154 2011 AG SENASA OIAOM/Art. 17 del OS N°. 004-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MNSA/DIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos
				TIPO	Fresco de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por kilogramo, en depósitos de plástico higiénico y secos que mantengan la integridad del producto
				CARACTERÍSTICAS	Grandes tamaños uniformes, frescos y limpios, sanos en sacos limpios
44	OREGANO FRESCO (POR ATADO)	Unid	Primera	TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Está en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154 2011 AG SENASA OIAOM/Art. 17 del OS N°. 004-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MNSA/DIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos
				TIPO	Fresco de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por Unidad, en depósitos de plástico higiénico y secos que mantengan la integridad del producto
				CARACTERÍSTICAS	Aromático y tierno. Envases limpios y adecuados.
45	PAPA AMARILLA	Kilos	Primera	TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Está en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154 2011 AG SENASA OIAOM/Art. 17 del OS N°. 004-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MNSA/DIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos
				TIPO	Fresco de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por kilogramo, en depósitos de plástico higiénico y secos que mantengan la integridad del producto
				CARACTERÍSTICAS	Redondeada en forma de pera de color amarillo claro; ojo profundo Los envases deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las papas, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases del mismo tamaño, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: NTP 231 275, NTP 311.313, etc.) peso en granos es de 99 a 201.
46	PERINO DULCE AL PESO	Kilo	Primera	TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Está en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154 2011 AG SENASA OIAOM/Art. 17 del OS N°. 004-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MNSA/DIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos
				TIPO	Fresco de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por Kilo, en Depósitos de plástico higiénico y secos que mantengan la integridad de producto
				CARACTERÍSTICAS	De color blanco amarillento, con jirpes y rayas longitudinales, purpúreas al estado maduro, son agradables al vista y al gusto, por su suave aroma típico y sabor ligeramente dulce Envases limpios y adecuado peso 150 gr. Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes
47	PEREJIL POR ATADO	Unidad	Primera	TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Está en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154 2011 AG SENASA OIAOM/Art. 17 del OS N°. 004-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MNSA/DIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos
				TIPO	Fresco de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por Unidad, en Depósitos de plástico higiénico y secos que mantengan la integridad de producto
				CARACTERÍSTICAS	Aromático, tierno, sin tierra envases limpios y adecuados Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes
48	PIMIENTO ROJO	Kilo	Primera	TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Está en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154 2011 AG SENASA OIAOM/Art. 17 del OS N°. 004-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MNSA/DIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos
				TIPO	Fresco de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por Kilo, en Depósitos de plástico higiénico y secos que mantengan la integridad de producto



SUB ITEM N°	DESCRIPCIÓN	UNO MED	CALIDAD	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
				CARACTERÍSTICAS	Grandes, sanos, color rojo uniforme, buen estado de madurez. Envases plásticos limpios y adecuados peso 180 gr. Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes
				TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011-AG-SENASA/DICOM/Art. 17 del DS N° 001-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos.
49	PIÑA	Unidad	Primera	TIPO	Fresco de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por Unidad en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad de producto
				CARACTERÍSTICAS	En peca, fresca, limpia, consistencia firme, adecuado grado de madurez, peso mínimo 500 gr., en cajas limpias estrictas de sabores exactos sin indicios de pudrición, sin rajaduras, sin magulladuras Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes
				TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011-AG-SENASA/DICOM/Art. 17 del DS N° 001-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos.
50	PLATANO DE ISLA	Unidad	Primera	TIPO	Fresco de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por Unidad en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad de producto
				CARACTERÍSTICAS	El platano es una fruta tropical de pulpa gruesa, pulpa carnosa y longitud ligeramente amarillenta y cuando está maduro tiene un sabor y un olor suave. Condición de los plátanos deberán ser tales que les permitan alcanzar el grado apropiado de madurez fisiológica, de conformidad con las características peculiares de la variedad; soportar el transporte y la manipulación; y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, de forma que puedan madurar satisfactoriamente, en la semana según el pedido, los plátanos deben pesar entre 200 a 280 gramos. Grados de tolerancia, Cálculos leves, manchas suaves Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes
				TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011-AG-SENASA/DICOM/Art. 17 del DS N° 001-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos.
51	PLATANO HUAYABO	Unidad	Primera	TIPO	Fresco de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por Unidad en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad de producto
				CARACTERÍSTICAS	Fruta tropical y melosa, su uso en verde y maduro la diversidad en su consumo; pulpa es de color blanco a ligeramente amarillo con sabor dulce. Condición de los plátanos deberán ser tales que les permitan alcanzar el grado apropiado de madurez fisiológica, de conformidad con las características peculiares de la variedad; soportar el transporte y la manipulación; y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, de forma que puedan madurar satisfactoriamente, en la semana según el pedido, los plátanos deben pesar entre 200 a 280 gramos. Grados de tolerancia, Cálculos leves, manchas suaves Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes
				TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011-AG-SENASA/DICOM/Art. 17 del DS N° 001-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos.
52	PLATANO MADURO	Unidad	Primera	TIPO	Fresco de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por Unidad en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad de producto
				CARACTERÍSTICAS	Plátano fruto tropical, la pulpa es de color blanco a ligeramente amarillo con sabor dulce. Condición de los plátanos deberán ser tales que les permitan alcanzar el grado apropiado de madurez fisiológica, de conformidad con las características peculiares de la variedad; soportar el transporte y la manipulación; y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, de forma que puedan madurar satisfactoriamente, en la semana según el pedido, los plátanos deben pesar entre 250 a 300 gramos Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes
				TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011-AG-SENASA/DICOM/Art. 17 del DS N° 001-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos.
53	PCO PORATADO	Unidad	Primera	TIPO	Fresco de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por Unidad en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad de producto
				CARACTERÍSTICAS	Cabezas grandes, limpias, sanas, firmes. Envases limpios y adecuados peso 710 gr. Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes
				TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011-AG-SENASA/DICOM/Art. 17 del DS N° 001-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos.
54	QUESO FRESCO SIN SAL	Kilos	Primera	TIPO	Fresco de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por Kilos en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad de producto



SUB ITEM N°	DESCRIPCIÓN	UNO MED	CALIDAD	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
				CARACTERÍSTICAS	Textura suave, al corte fina, sabor a leche fresca. 20 días respetando las temperaturas indicadas en refrigeración. Lata y fecha de caducidad en envase. Peso neto un kilo. Envase de film termo sellado de propieter. Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes.
				TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011-AG SENASA/DIAM/Art. 17 del DS N° 004-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA V01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos.
55	MIRANTO POR ATADO	Unidad	Primera	TIPO	Fresco de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por Unidad en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad de producto
				CARACTERÍSTICAS	Medanos limpios, sanos, sin hojas maduración óptima, envases limpios y adecuados. Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes.
				TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011-AG SENASA/DIAM/Art. 17 del DS N° 004-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA V01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos.
56	COCOTO AL PESO	Kilo	Primera	TIPO	Fresco de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por Kilo en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad de producto
				CARACTERÍSTICAS	Grandes sacos, frutos color rojo peso 60 gr. envases limpios y adecuados. Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes.
				TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011-AG SENASA/DIAM/Art. 17 del DS N° 004-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA V01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos.
57	TOMATE	Kilo	Primera	TIPO	Fresco de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por Kilo en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad de producto
				CARACTERÍSTICAS	Medanos limpios, sanos, adecuado grado madurez en cajones limpios. Peso 170 gr. Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes.
				TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011-AG SENASA/DIAM/Art. 17 del DS N° 004-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA V01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos.
58	JIVA NEGRA	Kilo	Primera	TIPO	Fresco de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por Kilo en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad de producto
				CARACTERÍSTICAS	Racimo tamaño grande, compactidad media, forma cónica, con pedúnculo largo. Homogénea en color y tamaño de las bayas. Tiene una uva de tamaño muy grande, forma elipsoidal globosa, piel gruesa y consistente, color rojo violáceo, muy vistoso, pulpa carnosa y de sabor astringido, con semillas de tamaño medio y globosas. De fácil desprendimiento. Envase limpios según las normas vigentes. Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes.
				TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011-AG SENASA/DIAM/Art. 17 del DS N° 004-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA V01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos.
59	JACÓN AL PESO	Kilo	Primera	TIPO	Fresco de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por Kilo en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad de producto
				CARACTERÍSTICAS	Frutos limpios, sin enfermedades ni plagas. Sin rajaduras, no muy maduros ni muy verdes. Limpio de lama, con peso de 150 gramos hasta 1/2 kilo, en el transporte no golpea al fruto. Eco tipo, solicitado por el mercado, ya sea amarillo cremoso. Frutos más o menos uniformes en forma. En la postea transportar en cajones de madera. Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes.
				TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011-AG SENASA/DIAM/Art. 17 del DS N° 004-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA V01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos.
60	ZANAHORIA	Kilo	Primera	TIPO	Fresco de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por Kilo en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad de producto
				CARACTERÍSTICAS	Forma: Es una raíz gruesa y alargada, apariencia cilíndrica. Tamaño: Suelen tener entre 15 a 17 cm sin embargo, pueden alcanzar hasta los 20 cm de largo y un poco más, su peso oscila entre 100 y 250 gr. Color: Tiene piel (cáscara) de color naranja con vetas perpendiculares a su longitud de color amarillos. Textura: Dura, sólida. Y de sabor ligeramente dulce. Están sanas, limpias, libres, exentas de parásitos. Están perfectamente exentas de daños causados por parásitos. Están sin una característica leñosa. Están sin geminar, sin burbujaciones ni raíces secundarias. Están exentas de un grado anormal de humedad exterior, es decir, suficientemente secas tras el lavado al que se hayan sometido en su caso. Están exentas de olores y sabores extraños. Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes.
				TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Será en jibas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154-2011-AG SENASA/DIAM/Art. 17 del DS N° 004-2011-AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSA/DIGESA V01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos.
61	CAPALUTO ITALIANO	Unidad	Primera	TIPO	Fresco de primera calidad
				PRESENTACIÓN	Por Unidad en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad de producto



SUB ITEM N°	DESCRIPCIÓN	UNO MED	CALIDAD	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
62	FIDEOS FRESCOS CHINOS	Y/o	Primera	CARACTERÍSTICAS	Totalmente natural, no es agresivo con el medio ambiente, no tiene restricciones de carencia; Uno corporado en máquinas de bajo volumen. Es la menor resistencia a la "penetración de agua", en el fondo de la cascara del fideo, debido a que éste se encuentra en el primer grado de madurez comercial. Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes
				TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Será en jabas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154 2011 AG SENASA DAQAN Art. 17 del OS N°. 004 2011 AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSAMIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos
				TIPO PRESENTACIÓN	Fresco de primera calidad Por Kilo en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad de producto
				CARACTERÍSTICAS	Buen estado producto entero sin roturas ni grietas, masa amarillenta un tono pasta a monotono de calidad superior Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes
63	ALVERIA VERDE CHINA (HOLANTAO)	Y/o	Primera	TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Será en jabas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154 2011 AG SENASA DAQAN Art. 17 del OS N°. 004 2011 AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSAMIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos
				TIPO PRESENTACIÓN	Fresco de primera calidad Por Kilo en Depósitos de plástico higiénicos y secos que mantengan la integridad de producto
				CARACTERÍSTICAS	Granos firmes, frescos, de vaina fina tamaño grande, color verde brillante, con aroma y buen estado de madurez. Características organolépticas propias del producto según las NTP vigentes
				TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Será en jabas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154 2011 AG SENASA DAQAN Art. 17 del OS N°. 004 2011 AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSAMIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos
64	HUACATAY (POR ATAO)	Unidad	PRIMERA	TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Será en jabas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154 2011 AG SENASA DAQAN Art. 17 del OS N°. 004 2011 AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSAMIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos
				TIPO PRESENTACIÓN	Fresco de Primera Calidad Por unidad en depósito higiénicos y secos que mantengan la integridad del producto
				CARACTERÍSTICAS	Hojas grandes sin picaduras, sanas, limpias, sin tierra. Características organolépticas propias del producto según las NTP vigente
				TRANSPORTES Y SEGURIDAD	Será en jabas, o sacos, ubicadas en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene (Según RD N° 154 2011 AG SENASA DAQAN Art. 17 del OS N°. 004 2011 AG) Sujeto a la NTS N° 071 MINSAMIGESA V.01 criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad de alimentos

5.2 Transporte y seguros

El vehículo de transporte debe garantizar que los productos lleguen en las condiciones requeridas de temperatura o higiene – Cumplir con las normas higiénicas sanitarias y protocolo de bioseguridad.

5.3 Embalaje y rotulado

a. Embalaje

Los viveres frescos deben ser colocados en recipientes de plástico (jabas). De primer uso, limpios. El envasado según corresponda (indicado en especificaciones técnicas), deben presentarse en buenas condiciones organolépticas, intactos, en buen estado, sin sustancias extrañas, con registro sanitario y fecha de vencimiento visibles.

b. Rotulado

Se detallará el tipo de producto, cantidad (peso/unidad) y el destinatario (Servicio de Producción del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Hermilio Valdizán de Huánuco)

5.4 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

a. Lugar

La entrega de los bienes se realizará en Servicio de Producción del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Hermilio Valdizán de Huánuco.

b. Plazo

El plazo de ejecución será de 300 días calendarios y/o hasta agotar la cantidad contratada, el cual se computa desde el día siguiente de la suscripción del contrato.

5.5 Forma de Entrega



- El plazo de entrega comienza a partir del día siguiente de notificada la orden de compra y previa coordinación con Área Usuaria (Servicio de Producción del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Hermilio Valdizán de Huánuco).
- Los despachos se realizarán una vez a la semana, según programación semanal interna, luego de emitida la orden de compra mensual. Los días viernes (incluidos feriados).
- Cada entrega se efectuará en el horario de 8:00 am, no se aceptará otro horario; así mismo la recepción contará con la presencia del encargado de almacén general, nutricionista para el control de calidad, representante legal del proveedor, y personal de vigilancia, no se aceptará a terceras personas tales como choferes, deberá presentar su respectiva guía de remisión al área de Almacén Central y su factura para el área respectiva. Deberá dejar una copia fiel de la guía de remisión en el área usuaria.
- La periodicidad mensual de entrega será la siguiente, la cual podrá ser modificada según la necesidad del Área Usuaria:

5.6 Cronograma Mensualizado

N°	Descripción	CÓDIGO SIGA	Unidad de Medida	1 ENTREGA SEPTIEMBRE 2024	2 ENTREGA OCTUBRE 2024	3 ENTREGA NOVIEMBRE 2024	4 ENTREGA DICIEMBRE 2024	5 ENTREGA ENERO 2025	6 ENTREGA FEBRERO 2025	7 ENTREGA MARZO 2025	8 ENTREGA ABRIL 2025	9 ENTREGA MAYO 2025	10 ENTREGA JUNIO 2025	TOTAL
1	ACEITUNA EN BOTIJA A GRANEL	94100000001	KG	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	300
2	ACELGA (POR ATADO)	99600010104	ATADO	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	500
3	AJI ESCABECHE (AL PESO)	99600010225	KG	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	300
4	ALBAHACA (POR ATADO)	99600010105	ATADO	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	300
5	APIO (POR ATADO)	99600010232	ATADO	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	600
6	ARRACACHA (AL PESO)	99600020013	KG	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	250
7	BERENJENA	99600010189	UND	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	600
8	BETERRAGA (POR ATADO)	99600020043	UND	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	600
9	BLANQUILLO (AL PESO)	94100030144	KG	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	750
10	BROCOLI (AL PESO)	99600010010	KG	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	500
11	CAJUA (AL PESO)	99600010060	KG	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	500
12	CALABAZA MADURA	99600010190	UND	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50
13	CALABAZA VERDE	99600010073	UND	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	600
14	CAMOTE MORADO	99600020003	KG	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	750



GOBIERNO REGIONAL DE HUANUCO - HOSPITAL REGIONAL HERMILIO VALDIZAN MEDRANO
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2024-HRHVM-HCO-5TA CONVOCATORIA

N°	Descripción	CÓDIGO SICA	Unidad de Medida	1 ENTREGA ABRIL 2025	2 ENTREGA MAYO 2025	3 ENTREGA JUNIO 2025	4 ENTREGA JULIO 2025	5 ENTREGA AGOSTO 2025	6 ENTREGA SEPTIEMBRE 2025	7 ENTREGA OCTUBRE 2025	8 ENTREGA NOVIEMBRE 2025	9 ENTREGA DICIEMBRE 2025	10 ENTREGA ENERO 2026	11 ENTREGA FEBRERO 2026	12 ENTREGA MARZO 2026	13 ENTREGA ABRIL 2026	14 ENTREGA MAYO 2026	15 ENTREGA JUNIO 2026	TOTAL
15	CAYOTA	99000010075	KG	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	500
16	CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	99000010107	ATADO	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	300
17	CEBOLLA ROSADA (AL PESO)	99000010255	KG	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3000
18	CHINCHO (POR ATADO)	99000080006	UND	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
19	COCONA (AL PESO)	94100030038	KG	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	300
20	COL CHINA	99000010037	UND	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
21	COLIFLOR	99000010016	UND	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
22	CULANTRO (POR ATADO)	99000080008	UND	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	300
23	CUSHURO	99000010079	KG	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
24	ESPINACA (POR ATADO)	99000010110	ATADO	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	600
25	FREJOL CHINO	99000070006	KG	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50
26	FREJOL VERDE SIN VAINA (AL PESO)	99000070097	KG	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
27	HABA FRESCA	99000070007	KG	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
28	HERBA BUENA (POR ATADO)	99000080011	UND	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
29	HERBA LUISA (POR ATADO)	99000080028	UND	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	250
30	HERBAS SURTIDAS PARA INFUSION (POR ATADO)	99000080048	UND	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
31	HERBAS SURTIDAS PARA SOPA (POR ATADO)	99000080058	UND	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
32	JAMONADA DE PAVITA x 85 Grs	93300010009	KG	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
33	HOT DOG DE POLLO A GRANEL	93300010004	KG	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
34	HOT DOG DE TERNERA A GRANEL	93300010016	KG	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100
35	KION FRESCO (AL PESO)	99000020041	KG	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	100



GOBIERNO REGIONAL DE HUANUCO - HOSPITAL REGIONAL HERMILIO VALDIZAN MEDRANO
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2024-HRHVM-HCO-5TA CONVOCATORIA

N°	Descripción	CÓDIGO SIGA	Unidad de Medida	1 ENTREGABLE SEPTIEMBRE	2 ENTREGABLE OCTUBRE	3 ENTREGABLE NOVIEMBRE	4 ENTREGABLE DICIEMBRE	5 ENTREGABLE ENERO 2025	6 ENTREGABLE FEBRERO 2025	7 ENTREGABLE MARZO 2025	8 ENTREGABLE ABRIL 2025	9 ENTREGABLE MAYO 2025	10 ENTREGABLE JUNIO 2025	Total
35	LECHUGA AMERICANA	99600010131	UND	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	500
37	LUCUMA (AL PESO)	94100030003	KG	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
38	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	94100030026	KG	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	300
39	MANZANA ISRAEL (AL PESO)	94100030041	KG	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	750
40	MANZANA WINTER (AL PESO)	94100030076	KG	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	750
41	MEMBRILLO (AL PESO)	94100030029	KG	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	150
42	NABO (POR ATADO)	99600020035	UND	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	400
43	OLLUCO	99600020044	KG	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	300
44	OREGANO FRESCO (POR ATADO)	92200010358	UND	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	200
45	PAPA AMARILLA	99600020005	KG	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	2500
46	PEPINO DULCE (AL PESO)	94100030034	KG	125	125	125	125	125	125	125	125	125	125	1250
47	PEREJIL (POR ATADO)	99600080016	UND	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	200
48	PIMIENTO ROJO	99600010257	KG	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	400
49	PIÑA	94100030127	UND	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	500
50	PLATANO DE ISLA	94100030131	UND	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	5000
51	PLATANO HUAYABO	94100030037	CIENTO	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	20
52	PLATANO MADURO	94100030149	UND	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2000
53	PORO (POR ATADO)	99600010238	UND	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	600
54	QUESO FRESCO SIN SAL	95100090030	KG	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	600
55	RABANITO (POR ATADO)	99600020012	UND	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	200
56	ROCOTO AL PESO	99600010197	KG	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	250
57	TOMATE (AL PESO)	99600010023	KG	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1000
58	UVA NEGRA	94100030055	KG	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	750
59	YACON (AL PESO)	94100030106	KG	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50



N°	Descripción	CÓDIGO SGA	Unidad de Medida	1 ENTREGA ABRIL 2024	2 ENTREGA MAYO 2024	3 ENTREGA JUNIO 2024	4 ENTREGA JULIO 2024	5 ENTREGA AGOSTO 2024	6 ENTREGA SEPTIEMBRE 2024	7 ENTREGA OCTUBRE 2024	8 ENTREGA NOVIEMBRE 2024	9 ENTREGA DICIEMBRE 2024	10 ENTREGA ENERO 2025	11 ENTREGA FEBRERO 2025	12 ENTREGA MARZO 2025	Total
60	ZANAHORIA (AL PESO)	99600020036	KG	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	4000
61	ZAPALLO ITALIANO	99600010034	UND	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	750
62	FIDEOS FRESCOS	99600020140	KG	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	250
63	HOLANTAO	99600070002	KG	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50
64	HUACATAY X ATADO	99600080013	UNIDAD	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	30

5.7 CONFORMIDAD DE LOS BIENES

La conformidad será otorgada por el área usuaria, en un plazo de siete (07) días útiles de la recepción total de los bienes.

5.8 FORMA DE PAGO

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

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

- Recepción del responsable de almacén el cual deberá estar acreditado mediante su firma en la Guía de Remisión.
- Informe del responsable del área usuaria emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Dicha documentación se debe presentar a través de mesa de partes presencial sito en Jr. Hermilio Valdizan N° 950 o por mesa de partes virtual al correo mesadepartes@hrhvm.gob.pe

5.9 REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS NACIONALES (Bienes y Servicios)

- Ley N° 26842, Ley General de Salud
- Decreto Supremos N° 001-97-SA, Reglamento Higiénico Sanitario de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.
- D.S N° 004-2011-AG
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, Aprueba la "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA

5.10 Penalidades aplicables:

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:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{\text{Plazo vigente en días}}$$



Donde F tiene los siguientes valores:

b) Para plazos mayores a sesenta (60) días: b.1) Para bienes:

F = 0.25

5.11 Otras Penalidades

En atención al artículo 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, se aplicará otras penalidades, las cuales se calculan de forma independiente a la penalidad por mora, las mismas que tienen por finalidad corregir las faltas en que incurra el contratista, durante el desarrollo de la contratación desde su inicio hasta la finalización del contrato, así como para evitar el incumplimiento de la presentación de documentación solicitada.

N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Por retraso injustificado en la reposición y/o cambio de los productos en mal estado no detectables al momento de la recepción, mediante Acta.	5% de la UIT por cada evento	Verificación mediante suscripción de un Acta: El personal designado por el área usuaria verificará el cambio o reposición de los bienes en el plazo establecido. El personal designado por el área usuaria y un representante del Contratista suscribirán un Acta que señale el internamiento de los bienes objeto de reposición y/o cambio. El área usuaria deberá presentar junto a las conformidades remitidas para el trámite de pago, los supuestos de aplicación de penalidad incurridos por el Contratista, debidamente acreditados.
2	Por ingreso de personal del contratista no autorizado para el internamiento de los bienes	5% de la UIT por cada evento	Verificación mediante suscripción de un Acta: El personal designado por el área usuaria verificará el ingreso del personal para el internamiento de los bienes. En caso de identificar a personal no autorizado, el personal designado por el área usuaria y un representante del Contratista suscribirán un Acta que evidencie dicho incumplimiento. El área usuaria deberá presentar junto a las conformidades remitidas para el trámite de pago, los supuestos de aplicación de penalidad incurridos por el Contratista, debidamente acreditados.
3	Incumplimiento injustificado del horario o el incumplimiento del peso solicitado	0.05% del monto de contrato	Verificación mediante suscripción de un Acta: El personal designado por el área usuaria verificará Incumplimiento injustificado del horario o el incumplimiento del peso solicitado. El personal designado por el área usuaria y un representante del Contratista suscribirán un Acta un Acta que evidencie dicho incumplimiento. El área usuaria deberá presentar junto a las conformidades remitidas para el trámite de pago, los supuestos de aplicación de penalidad incurridos por el Contratista, debidamente acreditados.
4	Incumplimiento en la entrega de productos adulterados y/o contaminados	0.05% del monto de contrato	Verificación mediante suscripción de un Acta: El personal designado por el área usuaria verificará Incumplimiento en la entrega de productos adulterados y/o contaminados. El personal designado por el área usuaria y un representante del Contratista suscribirán un Acta un Acta que evidencie dicho incumplimiento. El área usuaria deberá presentar junto a las conformidades remitidas para el trámite de pago, los supuestos de aplicación de penalidad incurridos por el Contratista, debidamente acreditados.

5.1. Sobre el reajuste de precios:

De producirse reajuste de precios en el mercado nacional, a solicitud por escrito de cualquiera de las partes, los precios unitarios podrán ser reajustados proporcionalmente a la variación del IPC.



que establece el INEI, para lo cual el Contratista deberá comunicar a la Entidad mediante solicitud a través de mesa de partes presencial sito en Jr. Hermilio Valdizan N° 950 o por mesa de partes virtual al correo mesadepartes@hrhvm.gob.pe

Para ello se aplicará la siguiente formula:

$$\text{Variación \% Acumulada}_{t/m} = \left(\frac{IPC_t}{IPC_{m-1}} - 1 \right) \times 100$$

Donde:

- t : Mes actual
- m : Mes del contrato original
- IPC_t : Índice de Precios Promedio Mensual al Consumidor a Nivel Nacional del mes actual (t)
- IPC_{m-1} : Índice de Precios Promedio Mensual al Consumidor a Nivel Nacional del mes anterior al mes del contrato original (m)

Una vez obtenida la variación porcentual, se calcula el precio reajustado del mes actual (t) según detalle:

$$\text{Precio reajustado}_t = \frac{(\text{Precio unitario}_{m-1} \times \text{Variación \% Acumulada}_{t/m})}{100} + \text{Precio unitario}_{m-1}$$

Donde

$\text{Precio unitario}_{m-1}$: Precio unitario establecido en el contrato original

6. SUBCONTRATACIÓN

No corresponde

7. OTRAS OBLIGACIONES

7.1 Obligaciones del Contratista:

- El contratista es el responsable directo y absoluto de la calidad de los víveres frescos (frutas, verduras, tubérculos, entre otros).
- El contratista deberá reponer el bien cuando no cumpla con las especificaciones técnicas exigidas por la entidad dentro de un plazo máximo de 24 horas, posterior al levantamiento del acta respectiva, sin costo alguno.
- Una vez adjudicado, el proveedor deberá presentar carnet de sanidad del personal que labora en su establecimiento, emitido por la municipalidad o puesto de salud según corresponda.
- El Contratista deberá realizar fumigación periódica del almacén de acopio de insumos cuando lo determine el Área Usuaria y de Almacén General.

7.2 Permanencia del proveedor o tercero en el centro de distribución.

- El proveedor o tercero debe mantener puesta su mascarilla durante toda su permanencia en la instalación o indumentaria correspondiente (Mandil, gorro, botas).
- Mantener la distancia interpersonal de 1 metro con todas las personas que se encuentren en el interior de la institución. Y siempre que se posible, desinfectar o lavarse las manos una vez finalizada la operación de carga o descarga.
- Evitar contacto físico.



- En las operaciones de carga y descarga se debe actuar con la mayor celeridad posible, para ello se solicitará a los proveedores una carta de garantía de canje por vicios ocultos, debido a que la verificación y evaluación no se realizará en un 100%.

7.3 Obligaciones de la Entidad:

- El Servicio de Producción del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Hermilio Valdizán de Huánuco será el responsable de realizar visitas inopinadas al establecimiento de acopio o establecimiento comercial del contratista para verificar las condiciones de Salubridad.
- La visita se podrá realizar 04 veces al año según programación del Servicio de Producción del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Regional Hermilio Valdizán de Huánuco, el Administrador y responsable de almacén central del Hospital Hermilio Valdizán Medrano.

8. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

Para el presente requerimiento, se establece que el contratista es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo de veinte (20) días calendario contado a partir de la conformidad otorgada por la Entidad, puesto que el objeto de la presente contratación tiene naturaleza de bienes fungibles y/o perecibles, de conformidad con lo establecido en el numeral 40.2 del artículo 40 de la Ley de Contrataciones del Estado aprobada mediante "Ley 30225" y sus modificatorias.

9. CONDICIONES DE LOS CONSORCIOS

De conformidad a lo establecido en el numeral 49.5 del artículo 49° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, el número máximo de consorciados es de 02 integrantes.

El porcentaje mínimo de participación en la ejecución del contrato para el integrante del consorcio que acredite mayor experiencia, es de 70%.

10. OBLIGACIÓN ANTICORRUPCIÓN

EL PROVEEDOR 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, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

Asimismo, EL PROVEEDOR 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, participantes, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores.

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

11. OTRAS CONSIDERACIONES

- El presente procedimiento de selección se trata de una contratación por ítem paquete.
- Está prohibida la subcontratación, de acuerdo a lo señalado en el artículo 35 Ley N°30225 Ley de Contrataciones del Estado.



3.2. REQUISITOSA DE CALIFICACIÓN

12. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	<p>CAPACIDAD LEGAL</p> <p>HABILITACIÓN</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Licencia de funcionamiento del establecimiento comercial de la empresa postora • Certificado o constancia de desratización, desinfección del establecimiento comercial realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de SALUD (DIGESA). <p><u>Importante</u></p> <p><i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></p> <p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Copia simple de Licencia de funcionamiento del establecimiento comercial de la empresa postora. • Copia simple de Certificado o constancia de desratización, desinfección del establecimiento comercial realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de SALUD (DIGESA), documento vigente a la fecha de presentación de documentos. <p><u>Importante</u></p> <p><i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></p>
B.	<p>EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 510,490.00 (Quinientos Diez Mil Cuatrocientos Noventa 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/ 63,811.25 (Sesenta y Tres Mil Ochocientos Once con 25/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: venta y/o suministro de víveres frescos en general para consumo humano.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte 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</p>

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.*



veinte (20) contrataciones.

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

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

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

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

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

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

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

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

Importante

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

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>

Importante

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

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Conste por el presente documento, la contratación del suministro de PRODUCTOS NO PERECIBLES (VÍVERES FRESCOS), PARA EL SERVICIO DE PRODUCCIÓN DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL HERMILIO VALDIZAN DE HUANUCO, que celebra de una parte el Hospital Regional Hermilio Valdizan de Huánuco, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° 20146038329, con domicilio legal en el Jr. Hemrilio Valdiza N° 950-Huánuco, 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°003-2024-HRHVM-HCO-5ta convocatoria** para la contratación del suministro de PRODUCTOS NO PERECIBLES (VÍVERES FRESCOS), PARA EL SERVICIO DE PRODUCCIÓN DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL HERMILIO VALDIZAN DE HUANUCO, 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 es el suministro de PRODUCTOS NO PERECIBLES (VÍVERES FRESCOS), PARA EL SERVICIO DE PRODUCCIÓN DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL HERMILIO VALDIZAN DE HUANUCO.

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 PAGO¹¹

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en soles, en pagos periódicos de forma mensual, 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.

¹¹ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de 300 días calendarios, el mismo que se computa desde el día siguiente de la suscripción del contrato.

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."*

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;

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 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 CONTROVERSIAS¹²

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 DÉCIMA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN

¹² 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).

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: Jr. Hermio Valdizan N° 950-Huanuco.

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 triplicado en señal de conformidad en la ciudad de Huánuco] 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 Digitales¹³.

¹³ 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° 003-2024-HRHVM-HCO-5ta Convocatoria
Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁴	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 compra¹⁵

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.

¹⁴ 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.

¹⁵ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2024-HRHVM-HCO-5ta Convocatoria
Presente.-

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

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁶	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁷	Sí	No	
Correo electrónico :			

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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 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.

¹⁷ Ibídem.

¹⁸ Ibídem.

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
6. Notificación de la orden de compra¹⁹

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del 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.

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

ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2024-HRHVM-HCO-5ta Convocatoria
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2024-HRHVM-HCO-5ta Convocatoria
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2024-HRHVM-HCO-5ta Convocatoria

Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a entregar los bienes objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO. EN CASO DE LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO], 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° 003-2024-HRHVM-HCO-5ta Convocatoria
Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2024-HRHVM-HCO-5ta Convocatoria**.

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] [%]²⁰

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²¹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²²

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

²⁰ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²¹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²² Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

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

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

Importante

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2024-HRHVM-HCO-5ta Convocatoria
Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:

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

ANEXO N° 7

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2024-HRHVM-HCO-5ta Convocatoria

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²³ 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.²⁴

[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.

²³ 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."

²⁴ 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° 003-2024-HRHHVM-HCO-5ta Convocatoria
Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁵	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁶	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁷ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁸	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁰
1										
2										
3										
4										

²⁵ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁶ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

²⁷ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

²⁸ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁹ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

³⁰ Consignar en la moneda establecida en las bases.

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁵	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁶	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁷ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁸	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³⁰
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2024-HRHVM-HCO-5ta Convocatoria
Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 10

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2024-HRHVM-HCO-5ta Convocatoria

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 003-2024-HRHVM-HCO-5ta Convocatoria
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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