

HOSPITAL DE EMERGENCIA DE ATE VITARTE
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 020-2023-HEAV-CS-PRIMERA CONVOCATORIA
"SUMINISTRO DE LACTEOS Y DERIVADOS PARA EL AREA DE NUTRICION DEL HOSPITAL DE
EMERGENCIA ATE VITARTE" – BASES INTEGRADAS

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

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



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

Handwritten signatures in blue ink.

HOSPITAL DE EMERGENCIA DE ATE VITARTE
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 020-2023-HEAV-CS-PRIMERA CONVOCATORIA
"SUMINISTRO DE LÁCTEOS Y DERIVADOS PARA EL AREA DE NUTRICION DEL HOSPITAL DE EMERGENCIA DE ATE VITARTE" – BASES INTEGRADAS

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

HOSPITAL DE EMERGENCIA ATE VITARTE

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 020-2023-HEAV-CS-PRIMERA CONVOCATORIA

"SUMINISTRO DE LÁCTEOS Y DERIVADOS PARA EL AREA DE NUTRICION DEL HOSPITAL DE EMERGENCIA ATE VITARTE" – BASES INTEGRADAS

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 020-2023-HEAV-CS PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹ SUMINISTRO DE LÁCTEOS Y DERIVADOS PARA EL AREA DE NUTRICION DEL HOSPITAL DE EMERGENCIA ATE VITARTE

BASES INTEGRADAS

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

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

[Handwritten signatures]

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.

[Handwritten signatures]

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : HOSPITAL DE EMERGENCIA DE ATE VITARTE
RUC N° : 20606049278
Domicilio legal : Av. Jose Carlos Mariategui N° 364 – Lima – Lima - Ate
Teléfono: : 01-4172923
Correo electrónico: : Heav.logisticaprocesos2@gmail.com

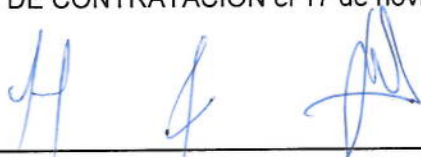
1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro "SUMINISTRO DE LÁCTEOS Y DERIVADOS PARA EL AREA DE NUTRICION DEL HOSPITAL DE EMERGENCIA ATE VITARTE"

ITEM N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA (UM)	CANTIDAD
1	LECHE EVAPORADA ENTERA X 395 GRS APROX. o LECHE RECONSTRUIDA EN TARRO DE 395 GRS APROX (ENRIQUECIDA CON VITAMINA A Y D)	UND	27,000.00
2	LECHE EVAPORADA DESCREMADA X 395 GRS APROX. o PARCIALMENTE DESCREMADA RECONSTITUIDA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A y D EN TARRO DE 395 GRS APROX	UND	18,000.00
3	LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 395 GRS APROX o LECHE ULTRAFILTRADA PARCIALMENTE DESCREMADA SIN LACTOSA EN TARRO DE 395 GRS APROX	UND	4,800.00
4	QUESO TIPO EDAM	KG	360.00
5	QUESO PASTEURIZADO	KG	900.00
6	MARGARINA CON SAL X 2 KG	UND	60.00
7	MANTEQUILLA CON SAL	KG	240.00
8	YOGURT X 1 KG	UND	864.00
9	MANJAR BLANCO X 1 KG	UND	120.00
10	YOGURT DIETETICO X 1 KG	UND	720.00
11	MANTEQUILLA SIN SAL 200 Gr. APROX.	UND	720.00

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 02 – SOLICITUD Y APROBACION DE EXPEDIENTE DE CONTRATACION el 17 de noviembre del 2023



1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

DYT / R.O

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO APLICA LA MODALIDAD DE JECUCION

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA LA DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO CONFORME A LO DISPUESTO EN EL ARTÍCULO 62 DEL REGLAMENTO.

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 requeridos serán entregados en:

Lugar y Horario de Entrega:

- Horario de entrega en almacen de: 08:00 am a 11:00 am
- Lugar de Entrega: Almacen de nutrición, Av. Jose Carlos Mariategui 364, Hospital de Emergancoa de Ate Vitarte (Sotano – puerta 5). Ate – Lima, en coordinación de almacen central.
- Entregas: Se realiza (01) entrega a la semana de lunes a viernes, previa coordinación con el area usuaria.

Plazo de Entrega:

Sera por un periodo de 12 meses computados desde el día siguiente de suscrito el contrato. Tres (03) días calendarios de haber recibido la notificación de la Orden de Compra y las entregas serán según cronograma establecido por el Area Usuaria

HOSPITAL DE EMERGENCIA DE ATE VITARTE
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 020-2023-HEAV-CS-PRIMERA CONVOCATORIA
"SUMINISTRO DE LÁCTEOS Y DERIVADOS PARA EL AREA DE NUTRICION DEL HOSPITAL DE EMERGENCIA DE ATE VITARTE" – BASES INTEGRADAS

CRONOGRAMA DE ENTREGA

ITEM	DESCRIPCION ITEM	U.M.	1ra Entrega	2da Entrega	3ra Entrega	4ta Entrega	5ta Entrega	6ta Entrega	7ma Entrega	8va Entrega	9na Entrega	10ma Entrega	11ma Entrega	12ma Entrega	TOTAL
1	LECHE EVAPORADA ENTERA X 395 GR APROX o LECHE RECONSTRUIDA EN TARRO DE 395 GRS APROX (ENRIQUECIDA CON VITAMINA A Y D)	UNIDADES	2250	2250	2250	2250	2250	2250	2250	2250	2250	2250	2250	2250	27000
2	LECHE EVAPORADA DESCREMADA X 395 GR APROX o PARCIALMENTE DESCREMADA RECONSTITUIDA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A y D EN TARRO DE 395 GRS APROX	UNIDADES	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	18000
3	LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 395 GR APROX o LECHE ULTRAFILTRADA PARCIALMENTE DESCREMADA SIN LACTOSA EN TARRO DE 395 GRS APROX	UNIDADES	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	4800
4	QUESO TIPO EDAM	KILOGRAMO	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
5	QUESO PASTEURIZADO	KILOGRAMO	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	900
6	MARGARINA CON SAL X 2 KG	UNIDADES	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
7	MANTEQUILLA	KILOGRAMO	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
8	YOGURT X 1 KG	UNIDADES	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	864
9	MANJAR BLANCO X 1 KG	KILOS	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
10	YOGURT DIETETICO X 1 KG	KILOS	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
11	MANTEQUILLA SIN SAL 200 GR APROX	UNIDADES	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases si así lo requieran, el cual será entregado de manera digital, sin costo algún.

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 31638 – Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N° 31639 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año 2023.
- Ley de Contrataciones del Estado N° 30225 - Decreto Legislativo N° 1444, que modifica la Ley de contrataciones del Estado. - Decreto Supremo N° 344-2018-EF – Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y sus Modificatorias – Directivas del OSCE
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública
- RESOLUCION N° D000112-2022-OSCE-PRE. Modifica la Directiva N° 001-2019-OSCE/CD "Bases y Solicitudes de Expresión de Intereses estándar para los procedimientos de selección a convocar en el marco de la Ley N° 30225"

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

[Handwritten signatures]

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) Registro Sanitario de los Productos.
- f) Declaración jurada de plazo de entrega. (**Anexo N° 4**)⁵
- g) 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**)
- h) 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 acápite "Documentos para la admisión de la oferta", "Requisitos de calificación" y "Factores de evaluación".

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

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

2.3. SENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

N ° de Cuenta : 00-068-384230
Banco : BANCO DE LA NACION
N° CCI7 : 018-068-000068384230-76

"

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁸ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁹ (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado¹⁰.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete¹¹.

⁷ En caso de transferencia interbancaria.

⁸ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

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

¹⁰ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

¹¹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

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.
- 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 Haya¹².
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.5. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en **MESA DE PARTES DE LA OFICINA DE LOGISTICA-** ubicado en Av. Jose Carlos Mariategui 364, Ate, ingreso es por la puerta N° 01 del Hospital de Emergencia Ate Vitarte -HEAV

Nota: Para la suscripción del Contrato, el representante legal de la empresa adjudicada deberá presentarse de manera presencial y en el plazo previsto en la normativa, en las instalaciones de la Unidad de Administración de la entidad.

¹² Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

2.6. FORMA DE PAGO

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

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

- Recepción del Sub Area de Almacen y el responsable del Area de Nutricion
- Informe del funcionario responsable del Area de Nutricion del Hospital de Vitarte emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago y Guia de remisión

El comprobante de pago y la guía de remisión se deberá presentar en Sub Area de Almacen del Hospital de Emergencia Ate Vitarte ubicado en la AV. Jose Carlos Matiategui N° 364, ingreso por la Puernta 1 del Hospital de Emergencia Ate Vitarte (UE 148).

[Handwritten signatures]

CAPÍTULO III
REQUERIMIENTO

PERÚ

Ministerio
de SaludVicerrectoría
de Asesoría y
Asesoría TécnicaHospital Emergencia
Ate Vitarte

ESPECIFICACIONES TECNICAS (EETT) PARA LA ADQUISICION DE BIENES

Unidad Orgánica / Área usuaria:	ÁREA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Denominación de la Contratación:	Adquisición Anual de Lácteos y derivados:
Pedido de Compra N°	

1.	FINALIDAD PÚBLICA Brindar un buen servicio de calidad en la distribución de las raciones de alimentos al personal de guardia y paciente hospitalizado.																							
2.	OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN Objetivo General: Los lácteos son utilizados para la preparación de los desayunos, postres y preparación que lo requieran destinados a los pacientes hospitalizados y personal de guardia.																							
3.	1. LECHE EVAPORADA ENTERA X 395 g APROX o LECHE RECONSTRUIDA EN TARRO DE 395 GRS APROX (ENRIQUECIDA CON VITAMINA A Y D). Características de la Necesidad: Producto: Leche evaporada o reconstruida, el cual se usa para preparaciones de postres, desayunos, guisos, entradas, salsas y otros Denominación Funcional Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición, mediante adición y/o extracción de los constituyentes de la leche, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero en la leche sometida a tal procedimiento (Codex Stan 281-1971. Revisada 2018). No se permite el uso de leche compuesta, ni leche modificada, según Norma Técnica Peruana 202.085:2015. Se prohíbe la adición de insumos, aditivos alimentarios, nutrientes y micronutrientes, cuya fecha de vencimiento de vida útil sea anterior a la del producto terminado. Características Técnicas: a. Características Organolépticas: Color: crema claro a ligero oscuro. Olor: Exento de olores extraños, ajenos a la naturaleza del producto. Sabor: Ligeramente dulce y exento de sabores extraños a su naturaleza. Aspecto: Homogéneo, fluida, sin grumos, exenta de materias extrañas. b. Características Fisicoquímicas: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Características</th><th>Unidad</th><th>Requisito</th><th>Referencia</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Materia grasa láctea</td><td>g/100 g</td><td>Mínimo 7.5</td><td rowspan="6">D.S. N° 007-2017-MINAGRI, Reglamento de la leche y productos lácteos</td></tr> <tr> <td>Densidad (20°C)</td><td>gr/ml</td><td>Mínimo 1.0648</td></tr> <tr> <td>Acidez (expresado como % ácido láctico)</td><td></td><td>Máximo 0.40</td></tr> <tr> <td>Extracto seco (a)</td><td>g/100 g</td><td>Mínimo 25.0</td></tr> <tr> <td>Extracto seco magro (b) (c)</td><td>g/100 g</td><td>Mínimo 17.5</td></tr> <tr> <td>Proteína láctea (Nx6.38) en extracto seco magro (d)</td><td>g/100 g</td><td>Mínimo 34.0</td></tr> </tbody> </table>	Características	Unidad	Requisito	Referencia	Materia grasa láctea	g/100 g	Mínimo 7.5	D.S. N° 007-2017-MINAGRI, Reglamento de la leche y productos lácteos	Densidad (20°C)	gr/ml	Mínimo 1.0648	Acidez (expresado como % ácido láctico)		Máximo 0.40	Extracto seco (a)	g/100 g	Mínimo 25.0	Extracto seco magro (b) (c)	g/100 g	Mínimo 17.5	Proteína láctea (Nx6.38) en extracto seco magro (d)	g/100 g	Mínimo 34.0
Características	Unidad	Requisito	Referencia																					
Materia grasa láctea	g/100 g	Mínimo 7.5	D.S. N° 007-2017-MINAGRI, Reglamento de la leche y productos lácteos																					
Densidad (20°C)	gr/ml	Mínimo 1.0648																						
Acidez (expresado como % ácido láctico)		Máximo 0.40																						
Extracto seco (a)	g/100 g	Mínimo 25.0																						
Extracto seco magro (b) (c)	g/100 g	Mínimo 17.5																						
Proteína láctea (Nx6.38) en extracto seco magro (d)	g/100 g	Mínimo 34.0																						

Notas: El contenido de extracto seco y de extracto seco magro de la leche incluye el agua de cristalización de la lactosa. (a) Se denomina también sólidos totales. (b) Se denomina también sólidos no grasos. (c) Diferencia entre el contenido de sólidos totales y materia grasa láctea. (d) La adición y/o extracción de los constituyentes de leche, para la elaboración del producto final, debe realizarse únicamente para ajustar el contenido de grasa y proteína para cumplir con los requisitos de composición establecidos por el Codex





PERÚ

Ministerio
de SaludHospital Emergencia
Ate Vitarte

Alimentarius, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero de la leche sometida a tal procedimiento.

c. Características Microbiológicas:

Prueba de esterilidad comercial: Aceptación Estéril comercialmente, según la NTS 071-MINSA/DIGESA-V.01: Normativa Sanitaria que Establece Los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad Comercial (*)	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

(*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos por organizaciones con credibilidad internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA), sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales deben especificarse en el informe de ensayo.

Nota 1: La prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH, el producto se considerará "No estéril Comercialmente".

Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el Codex Alimentarius, en el Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o por la Asociación Americana de Salud Pública APHA o por normas internacionales.

d. Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

e. Conservación:

Producto almacenado a temperatura ambiente, no menor de 20° C y no mayor a 25° C

f. Rotulado:

Los envases; deberán llevar rotulado, en forma destacada, las siguientes indicaciones en caracteres legibles (según lo señalado en la Ley el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas), los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado y NTP 209.038:2009 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado. 7a. ed., y LA Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales:

- Nombre o denominación del producto: El nombre del producto que se declara en la etiqueta será de Leche evaporada entera y podrá ir precedido o seguido por el nombre común de la especie, con arreglo de a la legislación y costumbre del país.
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración de producto.
- Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
- Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
- Código de lote
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código del Registro Sanitario
- Información Nutricional.

g. VIDA UTIL PARA LA RECEPCIÓN:

El producto deberá tener una vida útil mínima de nueve (09) meses, a partir de la entrega del producto a almacén central. No se recibirán lotes con tiempo de vida útil menores y/o mayores a los especificados.

h. UNIDAD DE MEDIDA:

Unidades





PERÚ

Ministerio
de SaludComité de
Adquisición y
Gestión de InsumosHospital Emergencia
ATE Vitarte**i. PRESENTACION Y EMPAQUE:****Presentación:**

De 395 gr. Aprox. por unidad de envase y rotulado, según norma técnica Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales.

Empaque:

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

Envases de lata (hojalata electrolítica), multilaminado (cartón, aluminio y polietileno con abre fácil), botella con tapa (polietileno tereftalato, y tapa polietileno expandido de alta densidad) de diseño sanitario, especial para alimentos, resistente y correcto sellado.

Envase Secundario:

Cajas de cartón corrugado de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.

Bandejas de cartón corrugado cubierto con plástico termoencogible.

Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

2. LECHE EVAPORADA DESCREMADA X 395 g APROX o PARCIALMENTE DESCREMADA RECONSTITUIDA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A y D EN TARRO DE 395 GRS APROX.**Características de la Necesidad:**

Producto: Leche evaporada descremada o parcialmente descremada, se usa para preparaciones de postres, desayunos, guisos, entradas, salsas y otros.

Denominación Funcional

Producto que se elabora a partir de la leche fresca que ha sido descremada en forma parcial y a la que se le ha agregado una enzima para el desdoblamiento de la lactosa en azúcares simples con el fin de que su nutriente sea asimilable.

Características Técnicas:**a. Características Organolépticas:**

Color: Blanco crema

Olor: Lácteo a cocido característico

Sabor: Ligeramente dulce característico exento de sabores extraños a su naturaleza.

Aspecto: Líquido uniforme

b. Características Fisicoquímicas: (normas para leches evaporadas CODEX 281-1971).

Característica	Unidad	Leche Evaporada Entera	Leche Evaporada Parcialmente Descremada	Leche Evaporada Descremada
Materia grasa láctea	g/100g	Mínimo 7,5	Menor de 7,5 y mayor de 1,0	Máximo 1
Extracto seco ^a	g/100g	Mínimo 25,0	-	Mínimo 20,0
Extracto seco magro ^{b,c}	g/100g	Mínimo 17,5	Mínimo 20,0	-
Proteína láctea (N x 6,38) en extracto seco magro ^(a)	g/100g	Mínimo 34,0	Mínimo 34,0	Mínimo 34,0

Notas:

El contenido de extracto seco y de extracto seco magro de la leche incluye el agua de cristalización de la lactosa.

^a Se denomina también sólidos totales.

^b Se denomina también sólidos no grasos.

^c Se diferencia entre el contenido de sólidos totales y materia grasa láctea.

^(a) La edición y/o extracción de los constituyentes de leche, para la elaboración del producto final, debe realizarse únicamente para ajustar el contenido de grasa y proteína para cumplir con los requisitos de composición establecidos por el Codex Alimentarius, de manera que no se modifique la proporción entre la caseína y la proteína del suero de la leche sometida a tal procedimiento.





PERÚ

Ministerio
de SaludMinisterio
de Salud
Gobierno Regional de ArequipaHospital Emergencia
ATE Vitarte

c. Características Microbiológicas:

Prueba de esterilidad comercial: Aceptación Estéril comercialmente, según la NTS 071-MINSA/DIGESA-V.01: Normativa Sanitaria que Establece Los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad Comercial (*)	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

(*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos por organizaciones con credibilidad internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA), sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales deben especificarse en el informe de ensayo.

Nota 1: La prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH, el producto se considerará "No estéril Comercialmente".

Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el Codex Alimentarius, en el Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o por la Asociación Americana de Salud Pública APHA o por normas internacionales.

d. Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995.

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995.

e. Conservación:

Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente. Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

f. Rotulado:

Los envases; deberán llevar rotulado, en forma destacada, las siguientes indicaciones en caracteres legibles (según lo señalado en la Ley el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas), los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado y NTP 209.038:2009 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado. 7a. ed., y LA Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales:

- Nombre o denominación del producto: El nombre del producto que se declara en la etiqueta será de Leche evaporada descremada y podrá ir precedido o seguido por el nombre común de la especie, con arreglo de a la legislación y costumbre del país
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración de producto.
- Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
- Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
- Código de lote
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código del Registro Sanitario
- Información Nutricional.

g. PRESENTACION Y EMPAQUE:

- Presentación:**
De 395 gr por unidad de envase y rotulado, según norma técnica Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales.
- Empaque:**
Envase Primario: Los envases utilizados deben ser de primer uso y sellados herméticamente, de acuerdo a las siguientes características:





PERÚ

Ministerio
de SaludVicerrectoría
de Operaciones
AdministrativasHospital Emergencia
Ate Vitarte

Envases de lata (hojalata electrolítica), multilaminado (cartón, aluminio y polietileno con abre fácil), botella con tapa (polietileno tereftalato, y tapa polietileno expandido de alta densidad) de diseño sanitario, especial para alimentos, resistente y correcto sellado

Envase Secundario:

Cajas de cartón corrugado de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.

Bandejas de cartón corrugado cubierto con plástico termoencogible.

Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

h. VIDA UTIL PARA LA RECEPCIÓN

6 meses de vigencia como mínima en la recepción de Almacén Central.

3. LECHE EVAPORADA CONCENTRADA SIN LACTOSA X 395 g. APROX y/o LECHE ULTRAFILTRADA PARCIALMENTE DESCREMADA SIN LACTOSA EN TARRO DE 395 GRS APROX

Características de la Necesidad:**Producto:**

Leche evaporada sin lactosa, el cual se usa para preparaciones de postres, desayunos, guisos, entradas, salsas y otros.

Denominación Funcional

Producto lácteo evaporado, donde la lactosa ha sido desdoblada por un proceso tecnológico en glucosa y galactosa, como máximo en un 85 %.

Características Técnicas:**a. Características Organolépticas:**

Color: blanco crema

Olor: Lácteo a cocido característico

Sabor: dulce característico

Aspecto: líquido uniforme

b. Características Físicoquímicas:

Grasa (%): Mínimo 6.40

Sólidos no grasos: Mínimo 16.4

Grados Brix: Mínimo 18.5

PH: Mínimo 6.35

c. Características Microbiológicas:

Prueba de esterilidad comercial: Aceptación Estéril comercialmente, según la NTS 071-MINSA/DIGESA-

V.01: Normativa Sanitaria que Establece Los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.

Análisis	Plan de muestreo		Aceptación	Rechazo
	n	c		
Prueba de Esterilidad Comercial (*)	5	0	Estéril comercialmente	No estéril comercialmente

(*) De acuerdo con Métodos normalizados o Métodos descritos por organizaciones con credibilidad internacional tales como la Asociación Oficial de Químicos Analíticos (AOAC), o Asociación Americana de Salud Pública (APHA), sobre Prueba de Esterilidad Comercial, considerando las temperaturas, tiempos de incubación e indicadores microbiológicos del mencionado método, los cuales deben especificarse en el informe de ensayo.

Nota 1: La prueba de esterilidad comercial se realiza en envases que no presentan ningún defecto visual. Si luego de la incubación el producto presenta alguna alteración en el olor, color, apariencia, pH, el producto se considerará "No estéril Comercialmente".

Nota 2: Si tras la inspección sanitaria resulta necesario tomar muestras de unidades defectuosas para determinar las causas, se procederá con el Método de Análisis Microbiológico, para determinar las causas microbiológicas del deterioro según métodos establecidos en el Codex Alimentarius, en el Manual de Bacteriología Analítica BAM de la Administración de Alimentos y Drogas FDA o por la Asociación Americana de Salud Pública APHA o por normas internacionales.



[Handwritten signatures]



d. Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995.

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

e. Conservación:

Producto almacenado a temperatura ambiente protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente, no menor de 20° C y no mayor a 25°C.

f. Rotulado:

Los envases; deberán llevar rotulado, en forma destacada, las siguientes indicaciones en caracteres legibles (según lo señalado en la Ley el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas), los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado y NTP 209.038:2009 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado. 7a. ed., y LA Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales:

- Nombre o denominación del producto: El nombre del producto que se declara en la etiqueta será de Leche evaporada concentrada sin lactosa y podrá ir precedido o seguido por el nombre común de la especie, con arreglo de a la legislación y costumbre del país
- Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración de producto.
- Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
- Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
- Código de lote
- Fecha de vencimiento.
- Condiciones de conservación.
- Código del Registro Sanitario
- Información Nutricional.

g. PRESENTACION Y EMPAQUE:

• Presentación:

De 395 gr. aprox. por unidad de envase y rotulado, según norma técnica Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales.

• Empaque:

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

Envases de lata (hojalata electrolítica), multilaminado (cartón, aluminio y polietileno con abre fácil), botella con tapa (polietileno tereftalato, y tapa polietileno expandido de alta densidad) de diseño sanitario, especial para alimentos, resistente y correcto sellado

Envase Secundario:

Cajas de cartón corrugado de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.

Bandejas de cartón corrugado cubierto con plástico termoencogible.

Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados.

h. VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

6 meses como mínimo contados desde la fecha de recepción de Almacén central.

4. QUESO PASTEURIZADO:

Características de la Necesidad:

Producto:

Se entiende por queso el producto blando, en el que la proporción entre las proteínas de suero y la caseína no sea superior a la de la leche, obtenido mediante coagulación total o parcial de la proteína de la leche.

DENOMINACION FUNCIONAL

Producto lácteo obtenido por la coagulación de la leche pasteurizada por la acción del cuajo y la eliminación parcial de lacto suero, el cual se usa para mejorar la alimentación en desayuno, entradas, postres entre otros.

CARACTERISTICAS TECNICAS:

a. Características Organoléptica:

Sabor: Característico del queso fresco.



[Handwritten signatures]

HOSPITAL DE EMERGENCIA DE ATE VITARTE

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 020-2023-HEAV-CS-PRIMERA CONVOCATORIA

"SUMINISTRO DE LÁCTEOS Y DERIVADOS PARA EL AREA DE NUTRICION DEL HOSPITAL DE EMERGENCIA DE ATE VITARTE" – **BASES INTEGRADAS**

H 4



Olor: Olor característico del queso fresco.

Textura: Grumosa.

Color: Blanco sin presentar coloraciones o manchas no características al producto.

b. Características físico químicas:

- Humedad: > 65 gr.% según CODEX 283-1978.

Característica	Unidad	Elaborado a base de leche entera	Elaborado a base de leche parcialmente descremada	Elaborado a base de leche descremada
Materia grasa láctea en el extracto seco	g/100g	≥ 40	≥ 15	≥ 15
Humedad	g/100g	≥ 45	≥ 46	≥ 46

c. Características Microbiológicas:

Según la NTS 071-MINSA/DIGESA-V.01: Normativa Sanitaria que Establece Los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.

Agente Microbiano	Unidad	Categoría	Clase	n	c	Límite	
						m	M
Coliformes	UFC/g	5	3	5	2	5×10^2	10^3
<i>Salmonella sp.</i>	P o A/25g	10	2	5	0	Ausencia	—
<i>Escherichia coli</i>	NMP/g	6	3	5	1	3	10
<i>Staphylococcus aureus</i>	UFC/g	7	3	5	2	10	10^2
<i>Listeria monocytogenes</i>	P o A/25g	10	2	5	0	Ausencia	—

Notas: Categoría: Grado de riesgo que representa los microorganismos en relación a las condiciones previsibles de manipulación y consumo del alimento.

Clase: Es la clasificación que se da a los planes de muestreo por atributos, que pueden ser de dos o tres.

P = Presencia, A = Ausencia

d. Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995.

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995.

e. Etiquetado:

- La etiqueta de la leche, debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- La denominación del producto; la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o, en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado Nutricional.
- Para el etiquetado y/o Rotulado también se debe aplicar el Decreto Legislativo. N° 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Se debe tener en cuenta en el etiquetado la aplicación la NTP209.038-2009. Y en caso lo requiera el producto debe cumplir con el Decreto Supremo N° 015-2019 S.A.; sobre las características de octógonos.

f. Conservación y refrigeración:

Producto almacenado y conservado a temperaturas de refrigeración menores a 6°C.

Transporte:

En vehículo frigorífico, en jabs plásticas anaqueladas y de fácil limpieza.

Deberán ser transportados a una temperatura de 0 a 7 °C, de manera que evite el maltrato, contaminación y daño en los envases.

Características según las Normas técnicas peruanas Vigentes.

g. Presentación y Empaque:



[Handwritten signatures]



Presentación: Moldes de 1.0 kgr. a 1.5 Kgr, por unidad.

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado al vacío en envase de plástico polietileno (PE), de primer uso; de grado alimentario, resistente, correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Envase secundario de plástico termo-encogible de polietileno de baja densidad o en jabas cosecheras de color blanco, integra y limpias.

Vida Útil para la Recepción: A 23 días de Vida útil en la recepción de Almacén Logística.

Tiempo de Reposición: El plazo máximo para la reposición de los productos defectuosos o en mal estado será de dos (02) días calendario, de haber recibido la notificación por parte de la entidad.

5. QUESO TIPO EDAM

Características de la Necesidad:

Producto:

DENOMINACION FUNCIONAL

Alimento utilizado como ingrediente para desayunos acompañando el pan.

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra

CARACTERISTICAS:

El producto es un queso grasoso de mediana humedad, de pasta lavada, semi-cocida, moldeada, compactada, salada y madurada.

La textura es sólida, suave, no granular, de consistencia elástica, sin orificios o con algunos pequeños orificios bien dispersos.

El cuerpo de color amarillento tiene un sabor suave láctico y un aroma bien desarrollado.

En paquetes de 57 tajadas cada uno.

a. CARACTERÍSTICAS FISICO QUÍMICAS:

Componente de la leche	Contenido mínimo (m/m)	Contenido máximo (m/m)	Nivel de referencia (m/m)
Grasa láctea en el extracto seco:	30%	No restringido	40% a 50%
Extracto seco:	Según el contenido de grasa en el extracto seco, de acuerdo a la tabla siguiente.		
	Contenido de grasa en el extracto seco (m/m):	Contenido de extracto seco mínimo correspondiente (m/m):	
	Igual o superior al 30% pero inferior al 40%:	47%	
	Igual o superior al 40% pero inferior al 45%:	51%	
	Igual o superior al 45% pero inferior al 50%:	55%	
	Igual o superior al 50% pero inferior al 60%:	57%	
	Igual o superior al 60%:	62%	

b. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

- Coliformes: $< 2 \times 10^2$
- Staphylococcus aureus: < 10
- Listeria monocytogenes: Ausencia/25
- Salmonella sp: Ausencia/25
- Según la NTS 071-MINSA/DIGESA-V.01: Normativa Sanitaria que Establece Los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.

c. CONTAMINANTES:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX-STAN 193-1995.

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995.

d. CONSERVACIÓN:

- Producto almacenado y conservado a temperaturas de refrigeración mejores a 6°C

h. PRESENTACION Y EMBALAJE:

Moldes o paquetes de 180 a 190 gr.

Sellado al vacío.

Registro sanitario vigente



Handwritten signatures and initials in blue ink.



i. ENVASE

Primario: Bolsas de polietileno de doble densidad

Secundario: Bandeja de material de plástico (jvas), fácilmente higienizarle, resistente a su manipulación.

j. TRANSPORTE:

En vehículo frigorífico, en jabs plásticas anaqueladas y de fácil limpieza.

Características según las Normas técnicas peruanas Vigentes.

Vehículos provistos de sistemas de refrigeración o isotérmicos, de manera que aseguren una temperatura de refrigeración no mayor a 4°C.

El transporte de productos congelados, contará con sistema de refrigeración que permita mantener temperaturas de congelación (-18°C) en el producto.

La carrocería será de materiales aislantes e impermeables que permitan su fácil limpieza.

k. Rotulado:

Los envases, deberán llevar rotulado, en forma destacada, las siguientes indicaciones en caracteres legibles (según lo señalado en la Ley el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas), los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado y NTP 209.038:2009 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado. 7a. ed., y LA Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales.

- Nombre o denominación del producto: El nombre del producto que se declara en la etiqueta será de Queso Edam y podrá ir precedido o seguido por el nombre común o vulgar de la especie, con arreglo de a la legislación y costumbre del país
- País de fabricación.
- Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
- En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
- Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
- Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
- El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
- Número del Registro Sanitario.

6. YOGURT DIETETICO X 1 KG.

Características de la Necesidad:

Producto:

Se entiende por yogurt dietético o sin azúcar, al producto de leche coagulada, obtenido por fermentación láctica mediante la acción de *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* a partir de leche pasteurizada o leche concentrada, leche pasteurizada parcialmente descremada o leche concentrada parcialmente descremada, leche pasteurizada descremada o leche concentrada descremada, crema de leche pasteurizada, o una mezcla de dos o más de estos productos y con o sin las adiciones facultativas de leche.

Denominación Funcional

Producto lácteo ácido dulce que puede ser frutado (con sabores fresa, vainilla y durazno) y/o natural sin azúcar, con las características de calidad adecuada.

Características Técnicas:

a. Características Organolépticas:

- Aroma, color, Sabor, olor característico a yogurt natural y de la fruta.
- No presentar coloraciones o manchas no características al producto.
- Se recibirá con la acidez adecuada dentro de los estándares de calidad.

b. Características Físico-químicas:

- Materia Grasa láctea: Contenido mínimo 3.0 % m/m D.S. N° 007-2017-MINAGRI, Reglamento de la leche y productos lácteos.
- Sólidos no grasos: Contenido mínimo 8.3 % m/m D.S. N° 007-2017-MINAGRI, Reglamento de la leche y productos lácteos.
- Acidez valorable expresada en ácido láctico: Contenido mínimo 0.6 % m/m D.S. N° 007-2017-MINAGRI, Reglamento de la leche y productos lácteos.



[Handwritten signatures]



PERÚ

Ministerio
de SaludMinisterio de
Agricultura y
RiegoHospital Emergencia
Ate Vitarte

- Proteína láctea: Contenido mínimo 2.7 % m/m D.S. N° 007-2017-MINAGRI, Reglamento de la leche y productos lácteos.

c. Características Microbiológicas:

Según la NTS 071-MINSA/DIGESA-V.01: Normativa Sanitaria que Establece Los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.

Bacterias lácticas totales: Min. 107 ufc/gr. D.S. N° 007-2017-MINAGRI, Reglamento de la leche y productos lácteos.

Características	Requisitos			
	n	m	M	c
Coliformes (NMP/g o mL)	5	<3	10	1
Mohos (ufc/g o mL)	5	10	100	1
Levaduras (ufc/g o mL)	5	10	100	1

d. Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

e. Aditivos Alimentarios:

Se podrá utilizar saborizantes, colorantes, estabilizantes y conservadores permitidos por el Codex alimentario en su versión vigente para este producto, así como aquellos permitidos por la entidad sanitaria vigente.

f. Conservación:

Producto almacenado y conservado a temperaturas de refrigeración menores a 8°C, sin azúcar.

g. Rotulado:

Los envases; deberán llevar rotulado, en forma destacada, las siguientes indicaciones en caracteres legibles (según lo señalado en la Ley el Art. 117 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas), los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado y NTP 209.038:2009 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado. 7a. ed., y LA Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales.

- Nombre o denominación del producto: El nombre del producto que se declarará en la etiqueta será de yogurt y podrá ir precedido o seguido por el nombre común o vulgar de la especie, con arreglo de a la legislación y costumbre del país
- País de fabricación.
- Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
- En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
- Nombre y domicilio legal en el Perú del fabricante o importador o envasador o distribuidor responsable, según corresponda, así como su número de Registro Único de Contribuyente (RUC).
- Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
- El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
- Número del Registro Sanitario

h. VIGENCIA: La vía útil del producto será como mínimo por un tiempo de un mes o 30 días de la recepción de Almacén Central.

UNIDAD DE MEDIDA: UNIDADES.

PRESENTACION Y EMPAQUE:

Presentación: De 1 kilogramo, por unidad de envase y rotulado, según norma técnica Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales.

Empaque:

Envase Primario: El producto debe ser empacado en envase de plástico polipropileno (PP), de primer uso; de grado alimentario, resistente, correcto sellado.

Envase Secundario: Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria.



Handwritten signatures in blue ink.



PERÚ

Ministerio
de SaludInstituto
de Promoción y
Atención en SaludHospital Emergencia
Ate Vitarte

Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados

TRANSPORTE:

En vehículo frigorífico, en jabs plásticas anaqueladas y de fácil limpieza.
Características según las Normas técnicas peruanas Vigentes.

Producto	Temperatura		Humedad relativa (%)
	°C	°F	
Yogurt	-18 a 0	0 a 32	40

7. YOGURT X 1.KG**CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:****Producto:**

Yogurt, se usa para preparaciones de postres, desayunos, entradas y otros. Con sabores (fresa, vainilla y durazno)

Denominación Funcional

Producto lácteo ácido dulce que puede ser frutado y/o natural, con las características de calidad adecuada.

Características Técnicas:**a. Características Organolépticas:**

- Aroma, color, Sabor, olor característico a yogurt natural y de la fruta.
- No presentar coloraciones o manchas no características al producto.
- Se recibirá con la acidez adecuada dentro de los estándares de calidad

b. Características Físico químicas:

- Materia Grasa láctea: Contenido mínimo 3.0 % m/m D.S. N° 007-2017-MINAGRI, Reglamento de la leche y productos lácteos.
- Sólidos no grasos: Contenido mínimo 8.3 % m/m D.S. N° 007-2017-MINAGRI, Reglamento de la leche y productos lácteos.
- Acidez valorable expresada en ácido láctico: Contenido mínimo 0.6 % m/m D.S. N° 007-2017-MINAGRI, Reglamento de la leche y productos lácteos.
- Proteína láctea: Contenido mínimo 2.7 % m/m D.S. N° 007-2017-MINAGRI, Reglamento de la leche y productos lácteos.

Microbiología láctea:

- Bacterias lácticas totales: Min. 10^7 ufc/gr. D.S. N° 007-2017-MINAGRI, Reglamento de la leche y productos lácteos.

c. Características Microbiológicas:

- Mohos: $< 10^2$ ufc/g.
- Levaduras: $< 10^2$ ufc/g
- Coliformes: $< 10^2$ ufc/g.

Según la NTS 071-MINSA/DIGESA-V.01: Normativa Sanitaria que Establece Los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.

d. Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

e. Conservación:

Producto almacenado y conservado a temperaturas de refrigeración menores a 8°C

f. Etiquetado

- La etiqueta de la leche, debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o, en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado Nutricional.
- Para el etiquetado y/o Rotulado también se debe aplicar el Decreto Legislativo. N° 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Se debe tener en cuenta en el etiquetado la aplicación la NTP209.038-2009. Y en caso lo requiera el producto debe cumplir con el Decreto Supremo N° 015-2019 S.A.; sobre las características de octógonos.





PERÚ

Ministerio
de Salud

Comité de
Selección y
Adjudicación

Hospital Emergencia
Ate Vitarte

Vida útil para la Recepción:

- 30 días de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Logística.

UNIDAD DE MEDIDA:

UNIDADES

PRESENTACION Y EMPAQUE:

- Presentación: De 1 kilogramo, por unidad de envase.
- Empaque:
 Envase Primario: El producto debe ser empacado en envase de plástico polipropileno (PP), de primer uso, de grado alimentario, resistente, correcto sellado.
 Envase Secundario: Envase secundario de plástico termo-encogible de polietileno de baja densidad.

8. MANJAR BLANCO X 1 KG

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Manjar blanco, se usa para preparaciones de postres, acompañamiento del pan entre otros.

Denominación Funcional

Características por su sabor muy dulce, se usa exclusivamente en repostería y en desayunos como relleno en panes.

Características Técnicas:

- **Características Físico químicas:**
 Aroma, color y sabor Característico.
- **Características Microbiológicas:**
 Aerobios mesófilos: < 10⁴ ufc/g.
 Anaerobios mesófilos: < 10⁴ ufc/g.
 Mohos: < 10² ufc/g.
- **Contaminantes:**
 Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995
 Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995
- **Conservación:**
 Producto almacenado a temperatura ambiente, protegido de la luz solar y humedad relativa del ambiente.
 Producto con practicidad de almacenamiento para no alterar su conservación e integridad del envase.

Etiquetado y Rotulado:

- La etiqueta debe contener como mínimo, la información establecida en la normativa nacional vigente o, en su defecto, la información establecida en el CODEX STAN 1-1985. Rev.-1991
- El etiquetado: Marbete, marca u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado en relieve o en bajo relieve adherido al producto, su envase o empaque.
- La denominación del producto, la cual debe de reflejar su verdadera naturaleza, sin generar confusión ni engañar al consumidor establecida en el CODEX STAN 1-1985 Rev.-1991
- El etiquetado nutricional debe cumplir con lo establecido en la normativa nacional vigente o, en su defecto, lo establecido en el Codex Alimentarius-CAC/GL2 Directrices del Etiquetado Nutricional.
- Para el etiquetado y/o Rotulado también se debe aplicar el Decreto Legislativo. N° 1304, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Etiquetado y Verificación de los Reglamentos Técnicos de los Productos Industriales Manufacturados).
- Se debe tener en cuenta en el etiquetado la aplicación la NTP209.038-2009. Y en caso lo requiera el producto debe cumplir con el Decreto Supremo N° 015-2019 S.A.; sobre las características de octógonos según la composición del producto.
- El Rotulado y etiquetado de los alimentos pre envasados, y deberá indicar lo siguiente:
 - ✓ Nombre o denominación del producto. País de origen si es importado.
 - ✓ Nombre y dirección del fabricante.
 - ✓ Envasador o distribuidor.
 - ✓ Identificación del lote.
 - ✓ Fecha de vencimiento.



Handwritten signature and initials



- ✓ Condiciones de conservación.
- ✓ Peso neto.
- ✓ Número de Autorización Sanitaria de DIGESA
- ✓ En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado:

Vigencia:

- 6 meses de Vidas útil mínima en la recepción de Almacén Central

Unidad de medida:

- Unidades

PRESENTACION Y EMPAQUE:

Presentación: Envase de 1 kg rotulado

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en envase tipo doy pack; trilaminado, de primer uso; de grado alimentario y correcto sellado.
- **Envase Secundario:** Cajas de cartón de primer uso, durable, de uso en la industria alimentaria. Los envases, incluidos los materiales de embalaje, se fabricarán con sustancias que sean inocuas y aptas para el uso al que se destinan. No deben contaminar el producto con sustancias tóxicas ni con olores o sabores indeseados

9. MANTEQUILLA CON SAL**Características de la Necesidad:****Producto:**

Es el producto graso derivado exclusivamente de la leche pasteurizada y/o de productos obtenidos de ésta, en forma de emulsión del tipo agua en aceite. La leche y productos lácteos utilizados en la elaboración de mantequilla deben ser previamente pasteurizados. La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el Codex Alimentarius.

Características Técnicas:**a. Características Organolépticas**

Color: Uniforme, variando del blanco amarillento al amarillo oro.

Sabor: Ligeramente salado.

Aspecto: de consistencia sólida y homogénea. Exento de materias extrañas.

Olor: De acuerdo a la naturaleza del producto; sin indicios de rancidez o cualquier olor extraño a su naturaleza.

b. Características físico-Químicas

- **Materia Grasa en leche:** Mínimo 80 según la NTP 202.024-2005 (revisado el 2018) LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Mantequilla. Requisitos.

- **Humedad:** Máximo 16% según la NTP 202.024-2005 (revisado el 2018) LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Mantequilla. Requisitos.

c. Características Microbiológicas:

Según la NTS 071-MINSA/DIGESA-V.01: Normativa Sanitaria que Establece Los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano

Agente Microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10	10 ²
Coliformes	4	3	5	3	10	10 ²
<i>Staphylococcus aureus</i>	7	3	5	2	10	10 ²

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio III.1. Mantequilla y margarinas.

• Materias primas:

En la elaboración de la mantequilla debe utilizarse leche o crema pasteurizada de vaca y debe denominarse mantequilla de leche o crema pasteurizada de vaca. Las constantes físicas y químicas son de la materia grasa de mantequilla. No se permitirá la adición de cualquier otra grasa extraña al producto.

• Componentes autorizados:

[Handwritten signatures and initials]



PERÚ

Ministerio de Salud

Comisión de Licitaciones y Adquisiciones

Hospital Emergencia Ate Vitarte

Cultivos de fermentos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico y/o modificadoras del sabor y aroma.

Agua potable.

Sal de calidad alimentaria. (opcional)

• **Aditivos alimentarios:**

Los autorizados por el CODEX ALIMENTARIUS, versión vigente para este grupo de productos, así como aquellos permitidos por la autoridad sanitaria nacional competente.

d. Empaque y presentación:

Envase

La mantequilla deberá estar envasada herméticamente de tal forma que, durante su almacenamiento, transporte y comercialización, quede protegido de alteraciones que disminuyan la calidad del producto. La inocuidad del material de envase se sujetará a lo señalado por la autoridad sanitaria competente.

Envase primario: envoltura papel parafinado u otro material inocuo que no altere su calidad y características sensoriales y que facilite su almacenamiento y conservación.

Envase secundario: caja de cartón corrugado.

Presentación: Moldes o Paquete desde 150gr a 200 gr.

Unidad de Medida: Unidades.

Vida Útil para la recepción: 3 meses de Vida útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

Requisitos mínimos: Registro sanitario vigente emitido por DIGESA.

Rotulado: Estos productos deben estar debidamente rotulado y etiquetado. Debe además especificar: si es cruda o pasteurizada, si contiene o no sal.

• **Se indicará los siguientes datos:**

- Nombre del producto: mantequilla
- Lista de ingredientes completa en orden de concentración decreciente, señalando el porcentaje de los preservantes, antioxidantes y emulsivos si los contiene:
- Identificación del lote
- Nombre del fabricante
- Dirección del fabricante y envasado
- Marca del producto, claramente identificada
- Número de Registro Sanitario y demás datos que exija el Reglamento del Ministerio de Salud.
- Las etiquetas que se pongan en los alimentos envasados deberán aplicarse de manera que no se separen del envase.

i. Transporte:

El transporte deberá ser refrigerado con una temperatura de 0 a 7 °C o menos, deberá realizarse de manera que se evite maltrato, contaminación; daños en los envases y del contenido por condiciones ambientales adversas. Los envases de la mantequilla deberán estar con una temperatura de 7 °C a menos, estando en buenas condiciones libre de golpes y/o aberturas o deformaciones que afecten a el producto, tales como hinchamientos, fuga, entre otros.

10. MARGARINA CON SAL X 2 kg

Características de la Necesidad:

Denominación Funcional

La margarina es producto de la hidrogenación de aceites, obteniendo una consistencia pastosa, untable, que permite utilizarla como sustituto de la mantequilla de leche.

Características Técnicas:

Son las que provienen exclusivamente de grasas y aceites de origen vegetal, hidrogenados o no.

a. Características Organolépticas

- Debe presentar una consistencia sólida y homogénea a una temperatura de 10°C a 12°C.
- Su sabor y olor deben ser característicos del producto, sin indicios de rancidez o cualquier olor sabor extraño a su naturaleza.

b. Características físicas y organolépticas

- Color y olor : Puede ser desde amarillo paja hasta amarillo brillante.
- Sabor: Ligeramente salado



PERÚ

Ministerio
de SaludMinisterio
de Protección y
Atención al CiudadanoHospital Emergencia
Ate Vitarte

- Consistencia : Debe ser firme, homogénea y untuosa

c. Características microbiológicas:

Criterio microbiológico	Categoría	Clase	n		c		M	Limite (ufc/g)
			n	c	n	c		
Mohos	2	3	5	2	10	10	10 ²	10 ²
Coliformes	4	3	5	3	10	10	10 ²	10 ²
Staphylococcus aureus	7	3	5	2	10	10	10 ²	10 ²

Fuente: RMI N° 591-2008-MINSA

Según la NTS 071-MINSA/DIGESA-V.01: Normativa Sanitaria que Establece Los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.

d. Contaminantes:

Aditivos: Solo pueden usarse aditivos alimentarios que se indican en la norma de referencia y únicamente en las dosis establecidas en la norma del CODEX STAN 193-1995

Químicos: Cumplir con los niveles máximos de contaminantes en la norma CODEX STAN 193-1995

e. Empaque y presentación:

Envase: Los envases por usarse serán de materiales adecuado para la conservación y manipuleo del producto, no comunicarán a este, sabores, colores u olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas. Su uso deberá ser aprobado por la autoridad sanitaria competente.

Presentación: Paquete: 2 kilos.

Unidad de Medida: Unidades.

Requisitos mínimos: Registro sanitario vigente.

Vida útil para la Recepción: 6 meses de Vida útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

f. Rotulado: Se indicará los siguientes datos:

- Nombre del producto
- Lista de ingredientes completa en orden de concentración decreciente, señalando el porcentaje de los preservantes, antioxidantes y emulsivos si los contiene.
- Identificación del lote.
- Nombre del fabricante.
- Dirección del fabricante y envasado.
- Marca del producto, claramente identificada.
- Número de Registro Sanitario y demás datos que exija el Reglamento del Ministerio de Salud

g. TIEMPO DE REPOSICIÓN

El Plazo máximo para la reposición de los productos defectuosos o en mal estado será de dos (02) día calendario, de haber recibido la notificación por parte de la Entidad.

11. MANTEQUILLA SIN SAL 200 g Aprox.

Características de la Necesidad:

Producto:

Es el producto grasoso derivado exclusivamente de la leche pasteurizada y/o de productos obtenidos de ésta, en forma de emulsión del tipo agua en aceite. La leche y productos lácteos utilizados en la elaboración de mantequilla deben ser previamente pasteurizados. La sal utilizada debe cumplir con los requisitos establecidos en la normativa sanitaria vigente y lo establecido por el Codex Alimentarius.

Características Técnicas:

a. Características Organolépticas

Color: Uniforme, variando del blanco amarillento al amarillo oro.

Sabor: Sin sal.

Aspecto: de consistencia sólida y homogénea. Exento de materias extrañas.

Olor: De acuerdo a la naturaleza del producto, sin indicios de rancidez o cualquier olor extraño a su naturaleza.

b. Características físico-Químicas:

- Materia Grasa en leche: Mínimo 80 según la NTP 202.024-2005 (revisado el 2018) LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Mantequilla. Requisitos.



PERÚ

Ministerio
de SaludVicerrectoría
de Planificación
y Gestión
AdministrativaHospital Emergencia
Ate Vitarte

- Humedad: Máximo 16% según la NTP 202.024-2005 (revisado el 2018) LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Mantequilla. Requisitos.

c. Características Microbiológicas:

Según la NTS 071-MINSA/DIGESA-V.01: Normativa Sanitaria que Establece Los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano

Agente Microbiológico	Categoría	Clase	n	c	Límite por g	
					m	M
Mohos	2	3	5	2	10	10 ²
Coliformes	4	3	5	3	10	10 ²
<i>Staphylococcus aureus</i>	7	3	5	2	10	10 ²

Fuente: R.M. N° 591-2008/MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano". Criterio III.1. Mantequilla y margarinas.

• Materias primas:

En la elaboración de la mantequilla debe utilizarse leche o crema pasteurizada de vaca y debe denominarse mantequilla de leche o crema pasteurizada de vaca. Las constantes físicas y químicas son de la materia grasa de mantequilla. No se permitirá la adición de cualquier otra grasa extraña al producto.

• Componentes autorizados:

Cultivos de fermentos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico y/o modificadoras del sabor y aroma.

Agua potable.

Sal de calidad alimentaria. (opcional)

• Aditivos alimentarios:

Los autorizados por el CODEX ALIMENTARIUS, versión vigente para este grupo de productos, así como aquellos permitidos por la autoridad sanitaria nacional competente.

d. Empaque y presentación:

Envase

La mantequilla deberá estar envasada herméticamente de tal forma que, durante su almacenamiento, transporte y comercialización, quede protegido de alteraciones que disminuyan la calidad del producto. La inocuidad del material de envase se sujetará a lo señalado por la autoridad sanitaria competente

Envase primario: envoltura papel parafinado u otro material inocuo que no altere su calidad y características sensoriales y que facilite su almacenamiento y conservación.

Envase secundario: caja de cartón corrugado.

Presentación: Paquete 200 gr.

Unidad de Medida: Unidades.

Vida Útil para la recepción: 3 meses de Vida útil Mínima en la recepción de Almacén Central.

Requisitos mínimos: Registro sanitario vigente emitido por DIGESA.

Rotulado: Estos productos deben estar debidamente rotulado y etiquetado. Debe además especificar si es cruda o pasteurizada, si contiene o no sal.

- Se indicará los siguientes datos:
- Nombre del producto: mantequilla
- Lista de ingredientes completa en orden de concentración decreciente, señalando el porcentaje de los permeantes, antioxidantes y emulsivos si los contiene.
- Identificación del lote
- Nombre del fabricante
- Dirección del fabricante y envasado
- Marca del producto, claramente identificada
- Número de Registro Sanitario y demás datos que exija el Reglamento del Ministerio de Salud.
- Las etiquetas que se pongan en los alimentos envasados deberán aplicarse de manera que no se separen del envase.

a. Transporte:

El transporte deberá ser refrigerado con una temperatura de 0 a 7 °C o menos, deberá realizarse de manera que se evite maltrato, contaminación; daños en los envases y del contenido por condiciones



Handwritten signatures and initials in blue ink.



PERÚ

Ministerio
de SaludVice-Ministerio
de Promoción y
Atención PrimariaHospital Emergencia
Ate Vitarte

	<p>ambientales adversas. Los envases de la mantequilla deberán estar con una temperatura de 7 °C a menos, estando en buenas condiciones libre de golpes y/o aberturas o deformaciones que afecten a el producto, tales como hinchamientos, fuga, entre otros.</p>
4.	<p>MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL</p> <ul style="list-style-type: none"> Si la evaluación organoléptica resulta "CONFORME" se procederá a su internamiento para su consumo, si dicha evaluación resultara "NO CONFORME", mediante un ACTA DE NO CONFORMIDAD se hará la devolución parcial y/o total del insumo observado. El proveedor deberá retirar todos los insumos observados, para ser canjeado por otro que cumpla las características organolépticas solicitadas, el cual deberá ingresar después de 48 horas después de haber firmado el ACTA DE NO CONFORMIDAD, para nuevamente será examinado para otorgar su conformidad. Dado Resultado CONFORME los insumos, el proveedor es el encargado de trasladar los insumos hacia donde el área usuaria lo indique. El proveedor brindará las facilidades necesarias a una comisión designada por el Área de Nutrición, para realizar visitas inopinadas a las instalaciones de la empresa, mediante una Declaración Jurada simple, al momento de enviar su cotización, aceptando la visita inopinada a las instalaciones durante la vigencia del contrato u orden de compra del presente proceso de selección. El personal que se encarga del traslado de los productos debe venir correctamente uniformados (mameluco u overol blanco). Los productos entregados por el proveedor estarán sujetos a compromiso de cambio durante los 5 días después de haber resultado "CONFORME"; si en los insumos hubiese alteración en las características físicas que comprometan la calidad del producto, se notificará al proveedor mediante correo electrónico a fin de que se realice el cambio correspondiente previa coordinación con el área usuaria, el cual el proveedor adjuntará al cotizar adjuntará una carta de compromiso de cambio por alteración de los insumos alterados. <p>REQUISITOS DEL PROVEEDOR:</p> <ul style="list-style-type: none"> Registro de Nacional de Proveedores (RNP) Registro Único de Contribuyentes (RUC) Copia de la Licencia de Municipal de funcionamiento. Constancia de Control de Plagas (Constancia de Fumigación: Desinsectación, Desinfección, y Desratización. Proveedores dedicados al objetivo de la contratación. <p>TRANSPORTE.</p> <ul style="list-style-type: none"> Serán inocuos y no comunicarán olores, colores o sabores extraños al producto. Los materiales de la envoltura serán limpios e higiénicos. Serán impermeables resistentes y protegerán al producto. El transporte del producto será en jabs de plástico, limpias y secas, ubicadas en Vehículos acorde al insumo y de buena condición de higiene. (Según RD N° 154- 2011-AG-SENASA-DIA/A/Art.17 del D.S N°004- 2011-AG.)
5.	<p>GARANTIA COMERCIAL 12 meses</p>
6.	<p>LUGAR Y HORARIO DE ENTREGA</p> <ul style="list-style-type: none"> Horario de Entrega en almacén: de 08:00 am a 11:00am. Lugar de Entrega: Almacén de nutrición, Av. José Carlos Mariátegui 364, Hospital de emergencia Ate Vitarte (sótano – puerta 5), Ate – Lima, en coordinación de almacén central. Entregas: Se realizará (01) entrega a la semana de lunes a viernes, previa coordinación con el área usuaria. <p>PLAZO DE ENTREGA</p> <ul style="list-style-type: none"> Sera por un periodo de 12 meses computados desde el día siguiente de suscrito el Contrato. <p>Tres (03) días calendarios de haber recibido la notificación de la Orden de Compra y las entregas serán según cronograma establecido por el Área Usuaria</p>



PERÚ

Ministerio
de SaludAdjudicación
de Materiales y
Equipos MédicosHospital Emergencia
Ate Vitarte

7. CANTIDAD Y CRONOGRAMA DE ENTREGAS

Cantidad: Según Ítems:

ITEM	DESCRIPCION ITEM	U.M.	1ra ENTREGA	2da ENTREGA	3ra ENTREGA	4ta ENTREGA	5ta ENTREGA	6ta ENTREGA
1	LECHE EVAPORADA ENTERA X 395 gr APROX. o LECHE RECONSTRUIDA EN TARRO DE 395 GRS APROX (ENRIQUECIDA CON VITAMINA A Y D)	UNIDADES	2250	2250	2250	2250	2250	2250
2	LECHE EVAPORADA DESCREMADA X 395 g Aprox. O PARCIALMENTE DESCREMADA RECONSTITUIDA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A y D EN TARRO DE 395 GRS APROX	UNIDADES	1500	1500	1500	1500	1500	1500
3	LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 395 g Aprox. o LECHE ULTRAFILTRADA PARCIALMENTE DESCREMADA SIN LACTOSA EN TARRO DE 395 GRS APROX	UNIDADES	400	400	400	400	400	400
4	QUESO TIPO EDAM	KILOGRAMO	30	30	30	30	30	30
5	QUESO PASTEURIZADO	KILOGRAMO	75	75	75	75	75	75
6	MARGARINA CON SAL X 2 kg.	UNIDADES	5	5	5	5	5	5
7	MANTEQUILLA	KILOGRAMO	20	20	20	20	20	20
8	YOGURT X 1 KG	UNIDADES	72	72	72	72	72	72
9	MANJAR BLANCO X 1 KG	KILOS	10	10	10	10	10	10
10	YOGURT SBELT X 1 KG	KILOS	60	60	60	60	60	60
11	MANTEQUILLA SIN SAL	KILOGRAMO	10	10	10	10	10	10

ITEM	DESCRIPCION ITEM	U.M.	7ma ENTREGA	8va ENTREGA	9na ENTREGA	10ma ENTREGA	11ma ENTREGA	12ma ENTREGA	TOTAL
1	LECHE EVAPORADA ENTERA X 395 gr APROX. o LECHE RECONSTRUIDA EN TARRO DE 395 GRS APROX (ENRIQUECIDA CON VITAMINA A Y D)	UNIDADES	2250	2250	2250	2250	2250	2250	27000
2	LECHE EVAPORADA DESCREMADA X 395 g Aprox. O PARCIALMENTE DESCREMADA RECONSTITUIDA ENRIQUECIDA CON VITAMINAS A y D EN TARRO DE 395 GRS APROX	UNIDADES	1500	1500	1500	1500	1500	1500	18000
3	LECHE EVAPORADA SIN LACTOSA X 395 g Aprox. o LECHE ULTRAFILTRADA PARCIALMENTE DESCREMADA SIN LACTOSA EN TARRO DE 395 GRS APROX	UNIDADES	400	400	400	400	400	400	4800
4	QUESO TIPO EDAM	KILOGRAMO	30	30	30	30	30	30	360
5	QUESO PASTEURIZADO	KILOGRAMO	75	75	75	75	75	75	900
6	MARGARINA CON SAL X 2 kg.	UNIDADES	5	5	5	5	5	5	60
7	MANTEQUILLA	KILOGRAMO	20	20	20	20	20	20	240
8	YOGURT X 1 KG	UNIDADES	72	72	72	72	72	72	864
9	MANJAR BLANCO X 1 KG	KILOS	10	10	10	10	10	10	120
10	YOGURT SBELT X 1 KG	KILOS	60	60	60	60	60	60	720
11	MANTEQUILLA SIN SAL	KILOGRAMO	10	10	10	10	10	10	120

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

8. CONFORMIDAD

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

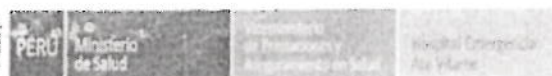
[Handwritten signatures]


HOSPITAL DE EMERGENCIA ATE VITARTE

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 020-2023-HEAV-CS-PRIMERA CONVOCATORIA

"SUMINISTRO DE LÁCTEOS Y DERIVADOS PARA EL AREA DE NUTRICION DEL HOSPITAL DE EMERGENCIA
ATE VITARTE" – **BASES INTEGRADAS**





9.	FORMA Y CONDICIONES DE PAGO																											
	<p>El pago, de la contraprestación, se realizará por cada entrega, una vez otorgada la conformidad del área usuaria por las entregas realizadas por cada mes.</p> <p>La entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los quince (15) días calendario siguiente a la conformidad siempre que se verifiquen las condiciones establecidas y el proveedor cumpla con la entrega de la documentación solicitada por la entidad (guía de remisión y factura).</p>																											
10.	RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA																											
	<p>El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del servicio ofertado por un plazo no menor de un año, contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad.</p>																											
11.	PENALIDADES Obligatorio) <u>Penalidad por Mora en la ejecución de la prestación:</u> <p>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.</p> <p>La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:</p> $\text{Penalidad diaria} = 0.10 \times \text{monto}$ <p style="text-align: center;">F x plazo en días</p> <p>Donde F tiene los siguientes valores:</p> <p>a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes y servicios: F = 0.40.</p> <p>b) Para plazos mayores a sesenta (60) días, para bienes y servicios: F = 0.25.</p> <p>Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, a la ejecución total del servicio o a la obligación parcial, de ser el caso, que fuera materia de retraso.</p> <p>Se considera justificado el retraso, cuando el contratista acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable.</p> <p>Esta calificación del retraso como justificado no da a lugar al pago de gastos generales de ningún tipo.</p>																											
12.	OTRAS PENALIDADES: <table border="1" data-bbox="367 1400 1340 1702"> <thead> <tr> <th>OTRAS PENALIDADES</th> <th>APLICACIÓN</th> <th>PROCEDIMIENTO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Los alimentos deben ser trasladados en vehículo especiales para su transporte con una adecuada ventilación e higiene.</td> <td>• Ante el incumplimiento por cada entrega se aplicará una penalidad equivalente al 3% del valor total del ítem.</td> <td>• El Área de Nutrición realizará un acta.</td> </tr> <tr> <td>• Cuya vehículo de transporte debe tener un letrero visible para el control de temperatura (dicha mención se aplica para derivados de lácteos).</td> <td>• Ante el incumplimiento por cada entrega se aplicará una penalidad equivalente al 2% del valor total del ítem.</td> <td>• El Área de Nutrición realizará un acta.</td> </tr> <tr> <td>• El personal que transporta el alimento debe estar correctamente uniformado con guardapolvo o mandil de color blanco por salubridad y con carnet de sanidad.</td> <td>• Ante el incumplimiento por cada entrega se aplicará una penalidad equivalente al 2% del valor total del ítem.</td> <td>• El Área de Nutrición realizará un acta.</td> </tr> <tr> <td>• Cada empaque debe estar debidamente rotulado, con su certificado de calidad respectivo.</td> <td>• Ante el incumplimiento por cada entrega se aplicará una penalidad equivalente al 2% del valor total del ítem.</td> <td>• El Área de Nutrición realizará un acta.</td> </tr> <tr> <td>• Todas las entregas de alimentos serán entregadas según la hora establecida en el Cronograma de Entrega.</td> <td>• Ante el incumplimiento por cada entrega se aplicará una penalidad equivalente al 2% del valor total del ítem.</td> <td>• El Área de Nutrición realizará un acta.</td> </tr> <tr> <td>• Los productos materia de ejecución contractual que sean entregados fuera de día establecido de acuerdo al Cronograma de Entrega.</td> <td>• Ante el incumplimiento por cada entrega se aplicará una penalidad equivalente al 2% del valor total del ítem.</td> <td>• El Área de Nutrición realizará un acta.</td> </tr> <tr> <td>• Los insumos entregados deben ser de la calidad solicitada sin presencia de algún tipo de cuerpo extraño y/o alteraciones.</td> <td>• Ante el incumplimiento por cada entrega se aplicará una penalidad equivalente al 4% del valor total del ítem.</td> <td>• El Área de Nutrición realizará un acta.</td> </tr> <tr> <td>• Los envases o depósitos de los alimentos deberán ingresar limpio al servicio de entrega.</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	OTRAS PENALIDADES	APLICACIÓN	PROCEDIMIENTO	• Los alimentos deben ser trasladados en vehículo especiales para su transporte con una adecuada ventilación e higiene.	• Ante el incumplimiento por cada entrega se aplicará una penalidad equivalente al 3% del valor total del ítem.	• El Área de Nutrición realizará un acta.	• Cuya vehículo de transporte debe tener un letrero visible para el control de temperatura (dicha mención se aplica para derivados de lácteos).	• Ante el incumplimiento por cada entrega se aplicará una penalidad equivalente al 2% del valor total del ítem.	• El Área de Nutrición realizará un acta.	• El personal que transporta el alimento debe estar correctamente uniformado con guardapolvo o mandil de color blanco por salubridad y con carnet de sanidad.	• Ante el incumplimiento por cada entrega se aplicará una penalidad equivalente al 2% del valor total del ítem.	• El Área de Nutrición realizará un acta.	• Cada empaque debe estar debidamente rotulado, con su certificado de calidad respectivo.	• Ante el incumplimiento por cada entrega se aplicará una penalidad equivalente al 2% del valor total del ítem.	• El Área de Nutrición realizará un acta.	• Todas las entregas de alimentos serán entregadas según la hora establecida en el Cronograma de Entrega.	• Ante el incumplimiento por cada entrega se aplicará una penalidad equivalente al 2% del valor total del ítem.	• El Área de Nutrición realizará un acta.	• Los productos materia de ejecución contractual que sean entregados fuera de día establecido de acuerdo al Cronograma de Entrega.	• Ante el incumplimiento por cada entrega se aplicará una penalidad equivalente al 2% del valor total del ítem.	• El Área de Nutrición realizará un acta.	• Los insumos entregados deben ser de la calidad solicitada sin presencia de algún tipo de cuerpo extraño y/o alteraciones.	• Ante el incumplimiento por cada entrega se aplicará una penalidad equivalente al 4% del valor total del ítem.	• El Área de Nutrición realizará un acta.	• Los envases o depósitos de los alimentos deberán ingresar limpio al servicio de entrega.		
OTRAS PENALIDADES	APLICACIÓN	PROCEDIMIENTO																										
• Los alimentos deben ser trasladados en vehículo especiales para su transporte con una adecuada ventilación e higiene.	• Ante el incumplimiento por cada entrega se aplicará una penalidad equivalente al 3% del valor total del ítem.	• El Área de Nutrición realizará un acta.																										
• Cuya vehículo de transporte debe tener un letrero visible para el control de temperatura (dicha mención se aplica para derivados de lácteos).	• Ante el incumplimiento por cada entrega se aplicará una penalidad equivalente al 2% del valor total del ítem.	• El Área de Nutrición realizará un acta.																										
• El personal que transporta el alimento debe estar correctamente uniformado con guardapolvo o mandil de color blanco por salubridad y con carnet de sanidad.	• Ante el incumplimiento por cada entrega se aplicará una penalidad equivalente al 2% del valor total del ítem.	• El Área de Nutrición realizará un acta.																										
• Cada empaque debe estar debidamente rotulado, con su certificado de calidad respectivo.	• Ante el incumplimiento por cada entrega se aplicará una penalidad equivalente al 2% del valor total del ítem.	• El Área de Nutrición realizará un acta.																										
• Todas las entregas de alimentos serán entregadas según la hora establecida en el Cronograma de Entrega.	• Ante el incumplimiento por cada entrega se aplicará una penalidad equivalente al 2% del valor total del ítem.	• El Área de Nutrición realizará un acta.																										
• Los productos materia de ejecución contractual que sean entregados fuera de día establecido de acuerdo al Cronograma de Entrega.	• Ante el incumplimiento por cada entrega se aplicará una penalidad equivalente al 2% del valor total del ítem.	• El Área de Nutrición realizará un acta.																										
• Los insumos entregados deben ser de la calidad solicitada sin presencia de algún tipo de cuerpo extraño y/o alteraciones.	• Ante el incumplimiento por cada entrega se aplicará una penalidad equivalente al 4% del valor total del ítem.	• El Área de Nutrición realizará un acta.																										
• Los envases o depósitos de los alimentos deberán ingresar limpio al servicio de entrega.																												
	<p style="text-align: center;">  FIRMA DEL JEFE RESPONSABLE DEL AREA USUARIA </p>																											

HOSPITAL DE EMERGENCIA ATE VITARTE

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 020-2023-HEAV-CS-PRIMERA CONVOCATORIA

"SUMINISTRO DE LÁCTEOS Y DERIVADOS PARA EL AREA DE NUTRICION DEL HOSPITAL DE EMERGENCIA
ATE VITARTE" – BASES INTEGRADAS





PERÚ

Ministerio
de SaludMinisterio
de Salud
Asesoría TécnicaHospital Emergencia
Ate Vitarte

13. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A. CAPACIDAD LEGAL

HABILITACIÓN

Requisitos:

- Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, como También "Certificación de la Validación Técnica del PLAN HACCP VIGENTE (Emitido por DIGESA)

Importante

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

Acreditación:

- Copia simple del Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, como también copia de la "Certificación de la Validación Técnica del PLAN HACCP VIGENTE (Emitido por DIGESA)

NOTA: Toda documentación de habilitación deberá ser responsabilidad del proveedor la actualización o vigencia durante la ejecución.

Importante

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



H B

**B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD**Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/301,572.60 (Trescientos Un Mil Quinientos Setenta y Dos con 60/100 soles)**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia del **S/75,393.15 (Setenta y Cinco Mil Trescientos Noventa y Tres con 15/100 soles)**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes: venta de todo tipo de lácteos de todas las medidas, presentaciones de consumo en general

Acreditación:

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

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

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

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



Handwritten signatures in blue ink.



PERÚ

Ministerio
de SaludMinisterio
de Salud
Dirección General de
Atención PrimariaHospital Emergencia
Are Vitarite

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 una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.

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

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

Importante

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

Importante.

• Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.

• El cumplimiento de las Especificaciones Técnicas se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de las características y/o requisitos funcionales. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.

• Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.



Handwritten signatures in blue ink.

3.1. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<u>Requisitos:</u>
	<p>Plan HACCP, emitida por la Direccion General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas, El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006, como también "Certificado de la Validación Técnica del PLAN HACCP VIGENTE (Emitido por DIGESA)</p>
	Importante
	<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>
	<u>Acreditación:</u>
	<p>Copia Simple del Plan HACCP, emitida por la Direccion General de Salud e Inocuidad Alimentaria – DIGESA según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas, El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual este inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, como también copia de la "Certificación de la Validación Técnica del PLAN HACCP VIGENTE (Emitido por DIGESA)</p>
	<p>Nota: Toda documentación de habilitación deberá ser responsabilidad del proveedor la actualización o vigencia durante la ejecución</p>
	Importante
	<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.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<u>Requisitos:</u>
	<p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/301,572.60 (Trescientos y Un Mil Quinientos Setenta y dos con 60/100 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 del S/75,393.15 (Setenta y Cinco Mil Trescientos Noventa y Tres con 15/100 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>

Se consideran bienes similares a los siguientes: venta de todo tipo de **lácteos y derivados** en diferentes presentaciones de consumo en general.

Acreditación:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Importante

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

Importante

• Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.

• El cumplimiento de las Especificaciones Técnicas se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar

documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de las características y/o requisitos funcionales. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.

- Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.

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".

14



CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. <u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).	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: $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ 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 <div style="text-align: right;">100 puntos</div>

Importante

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

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹³

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

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

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

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.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante



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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

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 DECIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

CLÁUSULA DÉCIMA 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.

Handwritten signatures in blue ink.

CLÁUSULA DÉCIMA SEPTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁴

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁵.

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

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

HOSPITAL DE EMERGENCIA ATE VITARTE

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 020-2023-HEAV-CS-PRIMERA CONVOCATORIA

"SUMINISTRO DE LÁCTEOS Y DERIVADOS PARA EL AREA DE NUTRICION DEL HOSPITAL DE EMERGENCIA ATE VITARTE" – **BASES INTEGRADAS**

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 020-2023-HEAV-CS-PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

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

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

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 020-2023-HEAV-CS-PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

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

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

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

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

¹⁹ Ibídem.

²⁰ Ibídem.

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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 compra²¹

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 020-2023-HEAV-CS-PRIMERA CONVOCATORIA
Presente.-

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

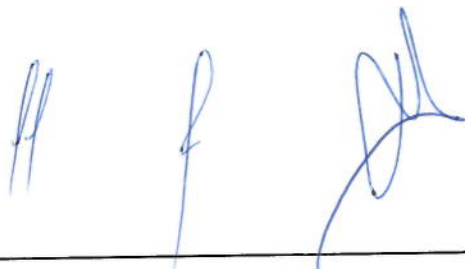
- i. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- ii. No tener impedimento para postular en el procedimiento de selección ni para contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley de Contrataciones del Estado.
- iii. Conocer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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 020-2023-HEAV-CS-PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 020-2023-HEAV-CS - PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 020-2023-HEAV-CS - PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

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

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

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁴

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 020-2023-HEAV-CS - PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 020-2023-HEAV-CS - PRIMERA CONVOCATORIA
Presente.-

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

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

²⁵

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

²⁶

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

²⁷

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

²⁸

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

²⁹

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

³⁰

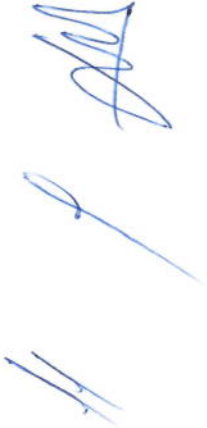
Consignar en la moneda establecida en las bases.

HOSPITAL DE BAJA COMPLEJIDAD VITARTE
 ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 020-2023-HBCV-CS-PRIMERA CONVOCATORIA
 "SUMINISTRO DE LÁCTEOS Y DERIVADOS PARA EL AREA DE NUTRICION DEL HOSPITAL DE EMERGENCIA ATE VITARTE" – BASES INTEGRADAS

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
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 020-2023-HEAV-CS - PRIMERA CONVOCATORIA
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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



ANEXO N° 10

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 020-2023-HEAV-CS - PRIMERA CONVOCATORIA

Presente. -


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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 020-2023-HEAV-CS - PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

