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

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

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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / […….]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / […….]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	**Importante** • *Abc*	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
4	***Advertencia*** • ***Abc***	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda y por los proveedores.
5	**Importante para la Entidad** • *Xyz*	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

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

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 03-2023-HBCV-CS

PRIMERA CONVOCATORIA

BASES INTEGRADAS

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES[1] “SUMINISTRO DE VIVERES SECOS I PARA EL HOSPITAL DE BAJA COMPLEJIDAD VITARTE”

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

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I
ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

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

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley Nº 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales[2]). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

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

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

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

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

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

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

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

CAPÍTULO II
SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

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

- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*

- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III
DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato , porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.*

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo).

2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.

3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.

4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

funcionario que debe emitir la conformidad.

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

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

.

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I
GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre	:	HOSPITAL DE BAJA COMPLEJIDAD VITARTE
RUC Nº	:	20512338756
Domicilio legal	:	5880, Av. Nicolás Ayllón, Ate
Teléfono:	:	01-7080110 – Anexo 3047
Correo electrónico:	:	procesos.heav2023@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro "VIVERES SECOS I PARA EL HOSPITAL DE BAJA COMPLEJIDAD VITARTE"

ITEM	DESCRIPCION ITEM	U.M.	TOTAL
1.1	ACEITE DE AJONJOLI 360 ML	UNIDADES	60
1.2	ACEITUNA NEGRA X 1 KG	UNIDADES	360
1.3	ANIS ENTERO X 1 KG	UNIDADES	120
1.4	CAFÉ MOLIDO X 1 KG	UNIDADES	240
1.5	CANELA ENTERA	KILOGRAMOS	36
1.6	CEBADA TOSTADA	KILOGRAMOS	360
1.7	CHANCACA AL PESO	KILOGRAMOS	24
1.8	CHICHA DE JORA X 1 L	UNIDADES	300
1.9	CHUÑO x 25 kg	UNIDADES	96
1.1	CLAVO DE OLOR	KILOGRAMOS	12
1.11	COCO RALLADO	KILOGRAMOS	12
1.12	COMINO MOLIDO	KILOGRAMOS	24

1.13	ESENCIA DE VAINILLA X 1 L	UNIDADES	60
1.14	FIDEO CABELLO DE ANGEL	KILOGRAMOS	180
1.15	FIDEO CHINO	KILOGRAMOS	216
1.16	FIDEO SPAGUETTI	KILOGRAMOS	1080
1.17	FIDEO SURTIDO PARA SOPA	KILOGRAMOS	1200
1.18	FLAN INSTANTANEO x 5 kg	UNIDADES	84
1.19	GALLETA DE SODA X 250 GR. APROX	UNIDADES	720
1.2	GELATINA x 5 kg	UNIDADES	120
1.21	GUINDON	KILOGRAMOS	72
1.22	HARINA DE ARVEJA	KILOGRAMOS	60
1.23	HARINA DE HABAS	KILOGRAMOS	180
1.24	HARINA DE KIWICHA	KILOGRAMOS	180
1.25	HARINA SIETE SEMILLAS	KILOGRAMOS	240
1.26	HONGOS SECOS	KILOGRAMOS	6
1.27	JARABE DE MAIZ x 500 ml	UNIDADES	12
1.28	KETCHUP x 1 kg	UNIDADES	48
1.29	LAUREL	KILOGRAMOS	6
1.3	MAICENA – ALMIDÓN DE MAIZ	KILOGRAMOS	24
1.31	MANI PELADO	KILOGRAMOS	48
1.32	MANJAR BLANCO x 1 kg	UNIDADES	120

1.33	MAYONESA x 1 kg	UNIDADES	240
1.34	MERMELADA X 1 kg	UNIDADES	240
1.35	MORON AMERICANO	KILOGRAMOS	144
1.36	MOSTAZA x 1 kg	UNIDADES	36
1.37	OREGANO ENTERO SECO x 1 KG	UNIDADES	24
1.38	PALILLO MOLIDO x 500 gr	UNIDADES	12
1.39	LINAZA EN GRANO (Alimento Para Personas)	KILOGRAMOS	60
1.4	PASAS DE UVAS MORENAS O PASAS DE UVAS RUBIAS	KILOGRAMOS	60
1.41	PASTA DE TOMATE x 120 gr	UNIDADES	240
1.42	PASTA WANTAN x 500 g	UNIDADES	252
1.43	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	KILOGRAMOS	24
1.44	SALSA DE TAMARINDO x 500 ml	UNIDADES	60
1.45	SEMOLA X 200 GR	UNIDADES	192
1.46	SILLAO x 500 ml	UNIDADES	360
1.47	TRIGO ENTERO	KILOGRAMOS	120
1.48	VINAGRE BLANCO x 1 L	UNIDADES	96
1.49	VINAGRE TINTO X 1 L	UNIDADES	96

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 02 – SOLICITUD Y APROBACIÓN DE EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN el 15 de noviembre de 2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RO - DyT

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 EJECUCIÓN

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 materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de tres (03) dias calendario, contabilizado partir del día siguiente de notificada la orden de compra, previa coordinación con el area usuaria, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

ITEM	DESCRIPCION ITEM	U.M.	1ra	2da	3era	4ta	5ta	6ta	7ma	8va	9na	10ma	11va	12va	TOTAL
1.1	ACEITE DE AJONJOLI 360 ML	UNIDADES	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
1.2	ACEITUNA NEGRA X 1 KG	UNIDADES	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
1.3	ANIS ENTERO X 1 KG	UNIDADES	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
1.4	CAFÉ MOLIDO X 1 KG	UNIDADES	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
1.5	CANELA ENTERA	KILOGRAMOS	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
1.6	CEBADA TOSTADA	KILOGRAMOS	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
1.7	CHANCACA AL PESO	KILOGRAMOS	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
1.8	CHICHA DE JORA X 1 L	UNIDADES	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	300

1.9	**CHUÑO x 25 kg**	**UNIDADES**	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
1.1	**CLAVO DE OLOR**	**KILOGRAMOS**	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
1.11	**COCO RALLADO**	**KILOGRAMOS**	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
1.12	**COMINO MOLIDO**	**KILOGRAMOS**	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
1.13	**ESENCIA DE VAINILLA X 1 L**	**UNIDADES**	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
1.14	**FIDEO CABELLO DE ANGEL**	**KILOGRAMOS**	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
1.15	**FIDEO CHINO**	**KILOGRAMOS**	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	216
1.16	**FIDEO SPAGUETTI**	**KILOGRAMOS**	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	1080
1.17	**FIDEO SURTIDO PARA SOPA**	**KILOGRAMOS**	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
1.18	**FLAN INSTANTANEO x 5 kg**	**UNIDADES**	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	84
1.19	**GALLETA DE SODA X 250 GR. APROX**	**UNIDADES**	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
1.2	**GELATINA x 5 kg**	**UNIDADES**	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
1.21	**GUINDON**	**KILOGRAMOS**	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
1.22	**HARINA DE ARVEJA**	**KILOGRAMOS**	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
1.23	**HARINA DE HABAS**	**KILOGRAMOS**	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
1.24	**HARINA DE KIWICHA**	**KILOGRAMOS**	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
1.25	**HARINA SIETE SEMILLAS**	**KILOGRAMOS**	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
1.26	**HONGOS SECOS**	**KILOGRAMOS**	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	6
1.27	**JARABE DE MAIZ x 500 ml**	**UNIDADES**	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
1.28	**KETCHUP x 1 kg**	**UNIDADES**	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
1.29	**LAUREL**	**KILOGRAMOS**	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	6

1.3	**MAICENA – ALMIDÓN DE MAIZ**	**KILOGRAMOS**	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
1.31	**MANI PELADO**	**KILOGRAMOS**	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
1.32	**MANJAR BLANCO x 1 kg**	**UNIDADES**	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
1.33	**MAYONESA x 1 kg**	**UNIDADES**	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
1.34	**MERMELADA X 1 kg**	**UNIDADES**	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
1.35	**MORON AMERICANO**	**KILOGRAMOS**	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144
1.36	**MOSTAZA x 1 kg**	**UNIDADES**	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
1.37	**OREGANO ENTERO SECO x 1 KG**	**UNIDADES**	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
1.38	**PALILLO MOLIDO x 500 gr**	**UNIDADES**	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
1.39	**LINAZA EN GRANO (Alimento Para Personas)**	**KILOGRAMOS**	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
1.4	**PASAS DE UVAS MORENAS O PASAS DE UVAS RUBIAS**	**KILOGRAMOS**	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
1.41	**PASTA DE TOMATE x 120 gr**	**UNIDADES**	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
1.42	**PASTA WANTAN x 500 g**	**UNIDADES**	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	252
1.43	**PIMIENTA NEGRA MOLIDA**	**KILOGRAMOS**	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
1.44	**SALSA DE TAMARINDO x 500 ml**	**UNIDADES**	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
1.45	**SEMOLA X 200 GR**	**UNIDADES**	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192
1.46	**SILLAO x 500 ml**	**UNIDADES**	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
1.47	**TRIGO ENTERO**	**KILOGRAMOS**	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
1.48	**VINAGRE BLANCO x 1 L**	**UNIDADES**	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
1.49	**VINAGRE TINTO X 1 L**	**UNIDADES**	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

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

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley 31638 – Ley del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley 31639 - Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley de Contrataciones del Estado. - Ley Nº 30225, modificada por Decretos Legislativos Nº 1341 y Nº 1444, TUO aprobado por Decreto Supremo Nº 082-2019-EF.
- Decreto Supremo Nº 344-2018-EF.- Aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, modificado por Decretos Supremos Nº 377-2019-EF, Nº 168-2020-EF, Nº 250-2020-EF, Nº 162-2021-EF y Nº 234-2022-EF.
- Directivas de OSCE.
- Ley Nº 27444.- Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Decreto Legislativo Nº 295.- Código Civil.
- Ley Nº 28015.- Ley de Promoción y Formalización de la Micro y Pequeña Empresa.
- Ley Nº 28851.- Ley que modifica los artículos 21 y 98 de la Ley Nº 28015, Ley de Promoción y Formalización de la Micro y Pequeña Empresa.
- La Ley Nº 29034.- Ley que modifica el artículo 21 de la Ley Nº 28015, Ley de Promoción y Formalización de la Micro y Pequeña Empresa;
- Decreto Legislativo Nº 1086.- Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente, modificó la Ley Nº 28015, Ley de Promoción y Formalización de la Micro y Pequeña Empresa;
- Decreto Supremo Nº 007-2008-TR. - Aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente - Ley MYPE;
- Decreto Supremo Nº 008-2008-TR. - Reglamento del Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente - Reglamento de la Ley MYPE.
- Ley Nº 27806 - Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley Nº 26842, Ley General de Salud.

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

CAPÍTULO II
DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos[3], la siguiente documentación:

2.2.1. <u>Documentación de presentación obligatoria</u>

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

a) Declaración jurada de datos del postor. (**Anexo Nº 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 – PIDE[4] 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 Nº 2)**

d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo Nº 3**)

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

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

e) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo Nº 4)**[5]

f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo Nº 5**)

g) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6.**

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

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. <u>Documentación de presentación facultativa:</u>

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 Discapacidad[6].

b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa **(Anexo N°10).**

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

2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

N ° de Cuenta	:	*00-068-369991*
Banco	:	*BANCO DE LA NACIÓN*
N° CCI[7]	:	*018-068-000068369991-72*

[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.
[7] En caso de transferencia interbancaria.

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 – PIDE[8] 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 comunicación [9] (**Anexo N° 11**).
i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado[10].
j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete[11].
k) Licencia de funcionamiento vigente
l) Certificado de Buenas Practicas de Almacenamiento (BPA) vigente

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*

[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

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 Haya[12].*
- *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 PARTES DEL HOSPITAL DE BAJA COMPLEJIDAD ATE VITARTE 050** – ubicado en la Av. José Carlos Mariátegui 364, Ate, el ingreso es por la puerta Nro. 1 del Hospital de Emergencia Ate Vitarte – HEAV.

2.6. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en tres (03) pagos periódicos.

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

- Recepción del Sub Área de Almacen central.
- Informe del funcionario responsable del Área de de Nutricion, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guia de remisión firmada y sellada por el Jefe de Almacen, y área de nutrición.

El comprobante de pago y la guía de remisón se debe presentar en Sub Área de Almacen del Hospital de Baja Complejidad Vitarte (UE 050) ubicado en la AV. JOSE CARLOS MARIATEGUI NRO. 364, ingreso por la Puerta 5 del Hospital Emergencia Ate Vitarte (UE 148).

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

CAPÍTULO III
REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PERÚ Ministerio de Salud Hospital Vitarte		FECHA ENERO 2023

FORMATO N° 2

ESPECIFICACIONES TECNICAS (EETT) PARA LA ADQUISICION DE BIENES

Unidad Orgánica / Área usuaria:	Servicio de Apoyo al Tratamiento - Área de Nutrición
Actividad del POI:	5000469 Apoyo alimentario para grupos en riesgo
Denominación de la Contratación:	Víveres secos para brindar un buen servicio de calidad a pacientes hospitalizados y personal de guardia
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.

OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

Objetivo General:
Los víveres secos son utilizados para la preparación de los desayunos de paciente hospitalizado y personal de guardia.

3. CARACTERISTICAS TECNICAS

- **ITEM PAQUETE N° 1: VIVERES SECOS:**

1.1 ACEITE DE AJONJOLI X 360 mL

características de la necesidad:

Producto:

El aceite de ajonjolí, se obtiene de las semillas de sésamo (semillas de Sesamum indicum L.).

Denominación Funcional

Los aceites vegetales comestibles son productos alimenticios constituidos principalmente por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente de fuentes vegetales. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en la grasa o el aceite.; según e la norma Codex Stan 19-1981(2015).

Características Técnicas:

- **Características Físico químicas:**
- Color: Característico al producto designado.
- Olor: Característico al producto designado. Exento de olores y sabores extraños y rancios.
- Apariencia: El producto debe estar libre de materia extraña.
- Aceites grasos libres: 0.10% máximo
- Índice de Peróxidos: 5 meq. /kg. Máximo.
- **Contaminantes:**
- Plomo (Pb): Límite máximo a 0.1 mg/kg.
- Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.
- **Conservación:**
- Producto almacenado a temperatura ambiente, no menor de 15° C y no mayor a 25°C

MINISTERIO DE SALUD V°B° ÁREA NUTRICIÓN HOSPITAL VITARTE

- **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. :
  a) Nombre o denominación del producto.
  b) País de fabricación.
  c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
  d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
  e) 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).
  f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
  g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
  h) Número del Registro Sanitario

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

Vida útil para la recepción:
- 06 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central

Unidad de medida:
- Unidad

Presentación y empaque:
- **Presentación:** Botella de vidrio. De 0.270 Lt a 0.50 Lt por unidad, mantener envase original, debidamente 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 vidrio de primer uso; de grado alimentario, transparente, bien 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.

1.2 - ACEITUNA NEGRA, ENVASE X 1 KG.

Características de la Necesidad:
Producto:
Aceituna botija negra, se usa para preparaciones de guisos, entradas, salsas, en panes como acompañamiento.
Denominación Funcional
En un producto de gran funcionalidad en cocina gourmet.
Características Técnicas:
- **Características Físico químicas:**
- Aroma, color y frescura Característico.
- Sabor a ácido salado.
- No presentar coloraciones o manchas no características al producto.
- **Características Microbiológicas:**
- Mohos: < 103 ufc/g.
- Levaduras: < 103 ufc/g.
- Escherichia coli: < 102 ufc/g.
- **Contaminantes:**

- Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
- Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.
- **Conservación:**
- Producto almacenado a temperatura ambiente, no menor de 20° C y no mayor a 25°C
- **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. :
  a) **Nombre o denominación del producto**: El nombre del producto que se declara en la etiqueta
  b) País de fabricación.
  c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
  d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
  e) 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).
  f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
  g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
  h) Número del Registro Sanitario

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

Vida útil para la Recepción:
- 6 meses de Vidas útil Mínima desde la recepción de Almacén Central.

Unidad de medida:
- Unidad

Presentación y empaque:
- **Empaque:** Envase de 1 Kg, rotulado, según norma técnica Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales.
- **Envase Primario**: El producto debe ser empacado en envase plástico polietileno (PET), de primer uso; de grado alimentario, resistente, 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. **NO SE ACEPTARÁ REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUEORIGINAL)**

1.3 - ANIS ENTERO, ENVASE X 1 KG

Características de la Necesidad:
Producto:
Estimulante que se utiliza para agua de tiempos y mazamorras especiales.
Denominación Funcional
Semilla estimulante utilizada por su aporte terapéutico.
Características Técnicas:
- **Características Físico químicas:**
- Color característico al producto.
- Exento de sabor extraño

- Humedad 15%
- Olor aromático característico.
- **Características Microbiológicas:**
- Mohos: < 105ufc/g
- **Contaminantes:**
- Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
- Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.
- **Conservación:**
- Producto almacenado a temperatura ambiente, no menor de 20° C y no mayor a 25°C
- **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. :
  a) **Nombre o denominación del producto**: El nombre del producto que se declara en la etiqueta.
  b) País de fabricación.
  c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
  d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
  e) 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).
  f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
  g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
  h) Número del Registro Sanitario

- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

Vida útil para la Recepción:
- 4 meses de Vidas útil Mínima desde la recepción de Almacén Central.

Unidad de medida:
- Unidad

Presentación y empaque:
a. Presentación:
- Desde 1 Kgr. por unidad de envase y rotulado, según norma técnica Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales.
- b. Empaque:
- Envase Primario: El producto debe ser empacado en bolsa de plástico (PET), de primer uso; de grado alimentario, resistente, 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.

NO SE ACEPTARÁ REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL)

1.4 - CAFÉ MOLIDO X 1 kg

Características de la Necesidad:
Producto:

PERÚ Ministerio de Salud Hospital Vitarte		FECHA ENERO 2023

Producto Café molido proveniente de granos de café lavado de cosecha nueva; con características de ciertas sustancias estimulantes, como la cafeína; es utilizado en bebidas calientes, refrescos, helados, otros.

Denominación Funcional

El café proviene de la semilla coffea; cuya composición es de carbohidratos fibrosos insolubles y solubles, ácidos grasos insolubles y proteína insolubles; que se utiliza como estimulante activo al sistema nervioso central. Es por ello que debe cumplir requisitos:

Características Técnicas:

a. Características Físico químicas:

- Humedad 3%
- cenizas 5% y procesado.
- Materia Extraña 0.10%
- Cafeína 0.80%, en taza.
- Sabor: ligeramente acido, amargor al final. Café con acidez marcada.
- Olor: Característico a café aroma intenso y bueno típico. Libre de sabores indeseables
- Color: Marrón oscuro
- Textura: Granulado fina.
- Café mantenido en buena forma.
- Homogéneo producido en zona de estrictamente

b. Características Microbiológicas:

- Mohos: < 10 2 ufc/ gr.
- Bacillus cereus: < 10 4 ufc/ gr.

c. Contaminantes:

- Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
- Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.

d. Conservación:

- Producto almacenado a temperatura ambiente, no menor de 20° C y no mayor a 25°C
- Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

e. 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.

a) **Nombre o denominación del producto**: El nombre del producto que se declara en la etiqueta.
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Número del Registro Sanitario

Vida útil para la Recepción:

- 4 meses de Vidas útil Mínima desde la recepción de Almacén Central.

Unidad de medida:

- Unidades

Presentación y empaque:

Presentación:

- Presentación de 1 kg. Rotulado según norma técnica Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales.

Empaque:

- **Envase Primario:** El producto debe ser empacado en tipo de envase bilaminado y/o trilaminado ~~envase de plástico (PET), de primer uso; de grado alimentario, transparente~~, correcto sellado. Las bolsas llevarán impresos los datos exigidos en la Norma Técnica NTP. 209.038:2003 "Etiquetado de alimentos Envasados" y la NTP 202.085.
- **Envase Secundario:** En Jabas cosecheras, higiénicas.
- 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 indeseables.

NO SE ACEPTARÁ REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL

1.5. CANELA ENTERA

Características de la Necesidad:

Producto:

La Canela, se usa para preparaciones de cereales, postres, mazamorras entre otros.

Denominación Funcional

La canela proviene, de un árbol de la india, sumamente aromático

Características Técnicas:

a. Características Físico químicas:

- Apariencia en pedazo de tronquitos
- Color café claro
- Sabor amargo
- Olor dulce
- Textura suave o duro

b. Características Microbiológicas:

- Aerobios mesófilos: < 106 ufc/g.
- Mohos: < 104 ufc/g.
- Coliformes: < 103 ufc/g.
- Salmonella: Ausencia /25 g.

c. Contaminantes:

- Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
- Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.

d. Conservación:

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

e. 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. :

a) **Nombre o denominación del producto**: El nombre del producto que se declara en la etiqueta.
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Número del Registro Sanitario.

f. Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

Vida útil para la Recepción:
3 meses de Vidas útil Mínima desde la recepción de Almacén central
Unidad de medida:
Kilogramos
Presentación y empaque:
Presentación:
Desde 0.5 Kgr. a 1 kgr. 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 polietileno PET, de primer uso; de grado alimentario, transparente, 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.

NO SE ACEPTARÁ REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL

1.6. CEBADA TOSTADA.

Características de la necesidad:
Producto:
Cebada, tipo de alimento utilizado para bebidas de refrescos y en bebidas calientes.
Denominación Funcional
La Cebada, es un grano de
Características Técnicas:
a. Características Físico químicas:
- Forma: forma ovalada.
- Color: gris opaco.
- Deberá estar libre de olores objetables y residuos de material tóxico.
- Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (larva, pupa o adulto) o infectados (presencia de mohos o levaduras).
- Olor característico del producto
- Humedad:6.5% max

b. Características Microbiológicas:
- Mohos: $< 10^5$ ufc/ gr.
- **Enter**obacteriaceas: $< 10^3$ ufc/ gr.

c. Contaminantes:
- Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
- Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.
- Micotoxina Ocratoxina A: Límite máximo 5 mg/Kg.

d. Conservación:
Producto almacenado a temperatura ambiente, no menor de 20° C y no mayor a 25°C
e. 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 :
a) Nombre o denominación del producto.
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.

d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgados por SENASA a nombre del postor

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

Vida útil para la recepción:
5 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central
Unidad de medida:
kilogramos
Presentación y empaque:
Presentación:
Envase original de 1 kg, 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 (PET), de primer uso; de grado alimentario, transparente, 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

NO SE ACEPTARÁ REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL

1.7. CHANCACA AL PESO

Características de la Necesidad:
Producto:
Chancaca utilizada para la preparación de diferentes postres y mazamorras:
Denominación Funcional
Producto dulce, procedente de la caña de azúcar.
Características Técnicas:
a. Características Físico químicas:
- Aroma, color, Sabor, olor característico a chancaca
- Consistente característica.
- No presentar rancidez
- No presentar coloraciones o manchas no características al producto.

b. Características Microbiológicas:
- Aerobios mesófilos: < 104 ufc/g
- Enterobacteriaceae : < 10
- Mohos: < 102 ufc/g.
- Levaduras osmófilas: < 102 ufc/g.

c. Contaminantes:
- Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
- Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.

d. Conservación:
Producto almacenado a temperatura ambiente, no menor de 20° C y no mayor a 25°C
e. 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. :

a) **Nombre o denominación del producto**: El nombre del producto que se declara en la etiqueta
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgados por SENASA a nombre del postor y/o Registro Sanitario (DIGESA)

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

Vida útil para la Recepción:
2 meses de Vidas útil Mínima desde la recepción de Almacén Central

Unidad de medida:
Kilogramos

Presentación y empaque:

a. Presentación:
Envase de 0.5 Kgr en panela y/o chipas de 1.2 a 2 kilos. rotulado, según norma técnica Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales.

b. Empaque:
Envase Primario: El producto debe ser empacado en envase de acuerdo a la naturaleza del producto que garantice la hermeticidad, vida útil y calidad, de primer uso; de grado alimentario.

f. **Envase Secundario:** Jaba 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

1.8. CHICHA DE JORA X 1 L

Características de la Necesidad:
Producto:
Bebida fermentada a base del maceramiento del maíz y otros ingredientes: Utilizada en guisos, bebidas entre otros para sazonar en comidas típicas del país.
Denominación Funcional
Bebida que materia principal es el maíz, que se fermenta en base a un proceso de elaboración que debe ser control de calidad controlado.
Características Técnicas:
a. Características Físico químicas:

- Color: Dorado cristalino.
- Olor: Característico al maíz.
- Sabor: Es agridulce, agradable, con un sabor natural que se diferencia de otras bebidas.
- Aroma: "sui generis", esto probablemente por las cacterísticas particulares de los productos volátiles responsables del aroma de lachicha de Jora.

- No deberá presentar insectos, arena, tierra u otras impurezas que indiquen una manipulación defectuosa del producto

b. Características Microbiológicas:

- Aerobios mesófilos :< 2x102 ufc/g.
- Coliformes: < 3ufc/g
- Mohos: <10 ufc/ gr.
- Levaduras: < 10 ufc/ gr.

c. Contaminantes:

- Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.1 mg/kg.
- Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.

d. **Conservación:**
Producto almacenado a temperatura de refrigeración de 2°C a 8°C

e. 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:
a) Nombre o denominación del producto.
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgados por SENASA y/o Registro Sanitario (DIGESA) a nombre del postor

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

Vida útil para la Recepción:
06 meses de Vida útil Mínima desde la recepción de Almacén Central

Unidad de medida:
Unidades

Presentación y empaque:

Presentación:
En botella de litro, 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 (PET), de primer uso; de grado alimentario, transparente, correcto sellado.
Envase Secundario: javas cosecheras, 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

NO SE ACEPTARÁ REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL)

1.9. CHUÑO X 25 kg

Características de la Necesidad:

Producto:

Chuño proveniente Almidón de maíz para preparaciones de mazamorras, en desayunos de pacientes Hospitalizados y consumo

Denominación Funcional

Proveniente del maíz, parada, para el consumo humano, que ha sido envasada y está lista para la venta al consumidor o está destinada para utilizarla en la elaboración de otros productos alimenticios.

Características Técnicas:

Características Físico químicas:

El chuño deberán tener un color blanco, la textura será áspera y vidriosa. Poseerá un sabor y olor natural, por lo que estará libre de sabor y olor indeseable y extraño.

La harina de maíz sin germen deberán estar exentas de sabores y olores extraños y de insectos vivos.

La harina y sémola de maíz sin germen deberán estar exentas de suciedad impurezas de origen animal.

Contenido de humedad 15.0 % m/m máximo.

Características Microbiológicas:

Mohos: < 10 5 ufc/ gr.

Escherichia coli.: < 10 2 ufc/ gr.

Bacillus cereus: < 102 ufc/ gr.

Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

Contaminantes:

Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.

Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.

Micotoxina Ocratoxina A: Límite máximo 5 mg/Kg.

Conservación:

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

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 :

a) Nombre o denominación del producto.
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Número del Registro Sanitario

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

Vida útil para la Recepción:

6 meses de Vidas útil Mínima desde la recepción de Almacén Central

Unidad de medida:

unidades

Presentación y empaque:

Presentación:

Envase original de 25 kg etiquetado 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 (PET) y/o sacos de papel tipo Kraf, de primer uso; de grado alimentario, transparente, correcto sellado.
Envase Secundario: Revestida en bolsa de papel o reforzado en bolsa de polipropileno o en 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.

NO SE ACEPTARÁ REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL

1.10. CLAVO DE OLOR

Características de la Necesidad:
Producto:
El clavo de olor, se usa para preparaciones de cereales, postres, mazamorras entre otros.
Denominación Funcional
El clavo de olor, es sumamente aromático
Características Técnicas:
Características Físico químicas:
Apariencia en pedazo de tronquitos
Color café oscuro
Sabor amargo
Olor dulce
Textura duro
Características Microbiológicas:
Aerobios mesófilos: < 106 ufc/g.
Mohos: < 104 ufc/g.
Coliformes: < 103 ufc/g.
Salmonella: Ausencia /25 g.
Contaminantes:
Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.
Conservación:
Producto almacenado a temperatura ambiente, no menor de 20° C y no mayor a 25°C
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. :
a) **Nombre o denominación del producto**: El nombre del producto que se declara en la etiqueta
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Número del Registro Sanitario.

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

Vida útil para la Recepción:

3 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central

Unidad de medida:

kilogramos

Presentación y empaque:

Presentación:

Envasado por 0.5 kg. 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 polietileno PET, de primer uso; de grado alimentario, transparente, correcto sellado.

Envase Secundario: jabas 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.

NO SE ACEPTARÁ REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL)

1.11. COCO RALLADO

Características de la Necesidad:

Producto:

Coco rallado, se usa para preparaciones de postres.

Denominación Funcional

En un producto de gran funcionalidad en repostería.

Características Técnicas:

Características Físico químicas:

Aroma, color y frescura Característico.

Sabor a coco

No presentar coloraciones o manchas no características al producto.

Características Microbiológicas:

Mohos: < 10^3 ufc/g.

Levaduras: < 10^3 ufc/g.

Escherichia coli: < 10^2 ufc/g.

Contaminantes:

Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.

Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.

Conservación:

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

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. :

a) **Nombre o denominación del producto**: El nombre del producto que se declara en la etiqueta

b) País de fabricación.

c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.

d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.

e) 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).

f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.

g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.

h) Número del Registro Sanitario

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

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

Unidad de medida:
kilogramos
Presentación y empaque:

Presentación:
Envase de 0.5 kgr rotulado, según norma técnica Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales.
b. Empaque:
Envase Primario: El producto debe ser empacado en envase de polietileno PET, de primer uso; de grado alimentario, transparente, correcto sellado.
Envase Secundario: jaba 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.

NO SE ACEPTARÁ REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL

1.12. COMINO MOLIDO

Características de la Necesidad:
Producto:
Comino Molido, se usa para preparaciones de quisos, frituras o cualquier tipo de gourmet entre otros.
Denominación Funcional
Comino Molido de uso sazonar y aromático, exclusivo gourmet.
Características Técnicas:
Características Físico químicas:
Aroma, color y sabor Característico.
Materias extrañas 1% (arena, tierra).
Cenizas totales 12% máx.
Humedad 12% máx
Características Microbiológicas:
Aerobios mesófilos: < 10^4 ufc/g.
Mohos: < 10^4 ufc/g.
Coliformes: < 10^3 ufc/g.
Salmonella: Ausencia /25 g.
Contaminantes:
Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.
Conservación:
Producto almacenado a temperatura ambiente, no menor de 20° C y no mayor a 25°C
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. :
a) **Nombre o denominación del producto**: El nombre del producto que se declara en la etiqueta
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.

d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Número del Registro Sanitario.

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

Vida útil para la Recepción:
2 meses de Vidas útil Mínima desde la recepción de Almacén Central

Unidad de medida:
Kilogramos

Presentación y empaque:
Presentación:
Desde 0.5 Kgr. 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 polietileno PET, de primer uso; de grado alimentario, transparente, correcto sellado.
Envase Secundario: Jaba 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.

NO SE ACEPTARÁ REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL

1.13. ESENCIA DE VAINILLA X 1 LT.

Características de la Necesidad:
Producto:
Vainilla, se usa para preparaciones de mazamorra, postes, entre otros de tipo de gourmet y repostería.
Denominación Funcional
Esencia aromática de gran uso. Siendo uso para repostería.
Características Técnicas:
Características Físico químicas:
Aroma, color y sabor Característico.
Cenizas totales 12% máx.
Características Microbiológicas:
Aerobios mesófilos: < 10^4 ufc/g.
Enterobacteriaceas: <10
Mohos: < 10^2 ufc/g.
Contaminantes:
Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.
Conservación:
Producto almacenado a temperatura ambiente, no menor de 20° C y no mayor a 25°C
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. :

a) **Nombre o denominación del producto**: El nombre del producto que se declara en la etiqueta.
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
~~h) Número del Registro Sanitario.~~

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

Vida útil para la Recepción:
5 meses de Vidas útil Mínima desde la recepción de Almacén Central

Unidad de medida:
unidades

Presentación y empaque:

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

b. Empaque:
Envase Primario: El producto debe ser empacado en envase de polietileno PET, de primer uso; de grado alimentario, transparente, 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.

NO SE ACEPTARÁ REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL

1.15 FIDEO CABELLO DE ANGEL

Características de la necesidad:
Producto:
Los fideos según Norma del Codex son denominados como fideos instantáneos podrán envasarse con aderezos para fideos, o en forma de fideos aderezados y con o sin condimentos en bolsas separadas, o vertidos en los fideos y listos para su consumo.
Denominación Funcional
Los fideos instantáneos son un producto preparado con harina de trigo y/o harina de arroz y/u otras harinas y/o féculas como ingrediente principal.
Características Técnicas:
Características Físico químicas:
Criterio Organoléptico: El producto debe ser aceptable por lo que se refiere a su aspecto, textura, aroma, sabor y color.
Materias Extrañas El producto estará libre de materias extrañas.
Humedad: Contenido de humedad Máximo del 14% en el caso de los fideos sin freír.

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. :

a) **Nombre o denominación del producto**: El nombre del producto que se declara en la etiqueta.
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
~~h) Número del Registro Sanitario.~~

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

Vida útil para la Recepción:
5 meses de Vidas útil Mínima desde la recepción de Almacén Central

Unidad de medida:
unidades

Presentación y empaque:

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

b. Empaque:
Envase Primario: El producto debe ser empacado en envase de polietileno PET, de primer uso; de grado alimentario, transparente, 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.

NO SE ACEPTARÁ REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL

1.15 FIDEO CABELLO DE ANGEL

Características de la necesidad:
Producto:
Los fideos según Norma del Codex son denominados como fideos instantáneos podrán envasarse con aderezos para fideos, o en forma de fideos aderezados y con o sin condimentos en bolsas separadas, o vertidos en los fideos y listos para su consumo.
Denominación Funcional
Los fideos instantáneos son un producto preparado con harina de trigo y/o harina de arroz y/u otras harinas y/o féculas como ingrediente principal.
Características Técnicas:
Características Físico químicas:
Criterio Organoléptico: El producto debe ser aceptable por lo que se refiere a su aspecto, textura, aroma, sabor y color.
Materias Extrañas El producto estará libre de materias extrañas.
Humedad: Contenido de humedad Máximo del 14% en el caso de los fideos sin freír.

Índice de ácido: valor máximo de 2,0 mg KOH/g de aceite (aplicable solamente a los fideos fritos)
Características Microbiológicas:
Mohos: < 10^3 ufc/ gr.
Coliformes: < 10^2 ufc/ gr.
Clostridium perfringes: < 10^3 ufc/ gr.
Salmonella sp. : Ausencia/25 gr.
Contaminantes:
Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.
Micotoxina Ocratoxina A: Límite máximo 5 mg/Kg.
Conservación:
Producto almacenado a temperatura ambiente, no menor de 20° C y no mayor a 25°C
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. :
a) Nombre o denominación del producto.
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Número del Registro Sanitario

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

Vida útil para la recepción:
6 meses de Vidas útil Mínima desde la recepción de Almacén Central

Unidad de medida:
Kilogramos

Presentación y empaque:
a.- Presentación:
Presentación de 250 gr, rotulado según norma técnica Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales.
b.- Empaque:
Envase Primario: El producto debe ser empacado en envase de plástico (PET), de primer uso; de grado alimentario, transparente, correcto sellado. Las bolsas llevarán impresos los datos exigidos en la Norma Técnica NTP. 209.038:2003 "Etiquetado de alimentos Envasados" y la NTP 202.085.
Envase Secundario: Bolsa o paquete de polietileno resistente a roturas u otros daños.
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 indeseables.

NO SE ACEPTARÁ REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL

1.16 FIDEO CHINO

Características de la necesidad:

Producto:

Los fideos según Norma del Codex son denominados como fideos instantáneos podrán envasarse con aderezos para fideos, o en forma de fideos aderezados y con o sin condimentos.

Denominación Funcional

Los fideos instantáneos son un producto preparado con harina de trigo y/o harina de arroz y/u otras harinas y/o féculas como ingrediente principal, con o sin la adición de otros ingredientes.

Características Técnicas:

Características Físico químicas:

Criterio Organoléptico: El producto debe ser aceptable por lo que se refiere a su aspecto, textura, aroma, sabor y color.

Materias Extrañas El producto estará libre de materias extrañas.

Humedad: Contenido de humedad Máximo del 14% en el caso de los fideos sin freír.

Índice de ácido: valor máximo de 2,0 mg KOH/g de aceite (aplicable solamente a los fideos fritos)

Características Microbiológicas:

Mohos: $< 10^4$ ufc/ gr.

Staphylococcus aureus: $< 10^4$ ufc/ gr.

Bacillus cereus: $<10^4$ ufc/ gr.

Salmonella sp. : Ausencia/25 gr.

Contaminantes:

Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.

Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.

Micotoxina Ocratoxina A: Límite máximo 5 mg/Kg.

Conservación:

Producto almacenado a temperatura de conservación; no menor de 4° C y no mayor a 10°C

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. :

a) Nombre o denominación del producto.
b) País de fabricación.
c) Si el producto es perecible:
c.1 Fecha de vencimiento.
c.2 Condiciones de conservación.
c.3 Observaciones
d) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
e) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
f) 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).
g) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
h) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
i) Número del Registro Sanitario

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

Vida útil para la recepción:

25 días de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central

Unidad de medida:

Kilogramos

Presentación y empaque:

Presentación:

Envase de 1 kgr. 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 (PET), de primer uso; de grado alimentario, transparente, correcto sellado.

Envase Secundario: En Jabas cosecheras, higiénicas y/o; 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 indeseables.

NO SE ACEPTARÁ REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL

1.17. FIDEO SPAGUETTI

Características de la necesidad:

Producto:

Los fideos según Norma del Codex son denominados como fideos instantáneos podrán envasarse con aderezos para fideos, o en forma de fideos aderezados y con o sin condimentos en bolsas separadas, o vertidos en los fideos y listos para su consumo.

Denominación Funcional

Los fideos instantáneos son un producto preparado con harina de trigo y/o harina de arroz y/u otras harinas y/o féculas como ingrediente principal.

Características Técnicas:

Características Físico químicas:

Criterio Organoléptico: El producto debe ser aceptable por lo que se refiere a su aspecto, textura, aroma, sabor y color.

Materias Extrañas El producto estará libre de materias extrañas.

Humedad: Contenido de humedad Máximo del 14% en el caso de los fideos sin freír.

Índice de ácido: valor máximo de 2,0 mg KOH/g de aceite (aplicable solamente a los fideos fritos)

Características Microbiológicas:

Mohos: $< 10^3$ ufc/ gr.

Coliformes: $< 10^2$ ufc/ gr.

Clostridium perfringes: $< 10^3$ ufc/ gr.

Salmonella sp. : Ausencia/25 gr.

Contaminantes:

Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.

Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.

Micotoxina Ocratoxina A: Límite máximo 5 mg/Kg.

Conservación:

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

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. :

a) Nombre o denominación del producto.
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Número del Registro Sanitario

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

Vida útil para la recepción:
6 meses de Vidas útil Mínima desde la recepción de Almacén Central.
Unidad de medida:
Kilogramos

Presentación y empaque:
a.- Presentación:
Envase de 0.5 Kgr. rotulado, según norma técnica Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales. :
b.- Empaque:
Envase Primario: El producto debe ser empacado en envase de plástico (PET), de primer uso; de grado alimentario, transparente, correcto sellado.
Envase Secundario: En Jabas cosecheras, higiénicas y/o; 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 indeseables.

NO SE ACEPTARÁ REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL

1.18. FIDEO SURTIDO PARA SOPA

Características de la necesidad:
Producto:
Los fideos según Norma del Codex son denominados como fideos instantáneos podrán envasarse con aderezos para fideos, o en forma de fideos aderezados y con o sin condimentos en bolsas separadas, o vertidos en los fideos y listos para su consumo tras el proceso de rehidratación.
Denominación Funcional:
Los fideos instantáneos son un producto preparado con harina de trigo y/o harina de arroz y/u otras harinas y/o féculas como ingrediente principal, con o sin la adición de otros ingredientes.
Características Técnicas:
Características Físico químicas:
Criterio Organoléptico:El producto debe ser aceptable por lo que se refiere a su aspecto, textura, aroma, sabor y color.
Materias Extrañas El producto estará libre de materias extrañas.
Humedad: Contenido de humedad Máximo del 14% en el caso de los fideos sin freír.
Características Microbiológicas:
Mohos: $< 10^3$ ufc/ gr.
Coliformes: $< 10^2$ ufc/ gr.
Clostridium perfringes:$< 10^3$ ufc/ gr.
Salmonella sp. : Ausencia/25 gr.
Contaminantes:
Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.
Micotoxina Ocratoxina A: Límite máximo 5 mg/Kg.
Conservación:
Producto almacenado a temperatura ambiente, no menor de 20° C y no mayor a 25°C
Rotulado:

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. :

a) Nombre o denominación del producto.

b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Número del Registro Sanitario

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

Vida útil para la recepción:
6 meses de Vidas útil Mínima desde la recepción de Almacén Central.

Unidad de medida:
Kilogramos

Presentación y empaque:
Presentación:
Envase original de 0.25 Kgr. Por Unidad. 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 (PET), de primer uso; de grado alimentario, transparente, 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.

NO SE ACEPTARÁ REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL

1.19. FLAN INSTANTANEO X 5 kg

Características de la Necesidad:
Producto:
El Flan, se utiliza para la preparación de diferentes postres y mazamorras:
Denominación Funcional
Producto en polvo granulado, rehidratante, a sabor dulce en combinación con lácteos.
Características Técnicas:

Características Físico químicas:
Aroma, color, Sabor, olor característico al jarabe del maíz.
Consistente característica.
No presentar coloraciones o manchas no características al producto.
Humedad.. 2 % mínimo
Características Microbiológicas:
Aerobios mesófilos: < 10^4 ufc/g
Enterobacteriaceae : < 10
Mohos: < 10^2 ufc/g.
Levaduras osmófilas: < 10^2 ufc/g.
Contaminantes:
Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.
Conservación:

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

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. :

a) **Nombre o denominación del producto**: El nombre del producto que se declara en la etiqueta
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Número del Registro Sanitario

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

Vida útil para la Recepción:
6 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Logística.
Unidad de medidas:
Unidades

Presentación y empaque:
a. Presentación:
Envase de 5 Kgr. por unidad de envase y rotulado, según norma técnica Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales.
b. Empaque:
Envase Primario: El producto debe ser empacado en envase de plástico polietileno (PET), de primer uso; de grado alimentario, resistente, correcto sellado.
Envase Secundario: Jabas 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.

NO SE ACEPTARÁ REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL

1.20. GALLETA DE SODA X 250 g APROX.

Características de la Necesidad:
Producto:
La galleta salada es utilizada para la preparación de diferentes comidas como entradas: Producto nacional:
Denominación Funcional
Producto salado, y crocante utilizado en la repostería y cocina gourmet.
Características Técnicas:

Características Físico químicas:
Aroma, color, Sabor, olor característico a galleta
Crocantes característica.
Textura suave
No presentar coloraciones o manchas no características al producto.
Características Microbiológicas:

Mohos: < 10^2 ufc/g.
Escherichia coli: 20 ufc/g
Staphylococcus aureus: < 10^2 ufc/g.
Clostridium perfringes: < 10^2 ufc/g.
Salmonella sp: Ausencia/25g.
Contaminantes:
Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.
Conservación:
Producto almacenado a temperatura ambiente, no menor de 20° C y no mayor a 25°C
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. :
a) **Nombre o denominación del producto**: El nombre del producto que se declara en la etiqueta
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Número del Registro Sanitario

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

Vida útil para la Recepción:
2 meses de Vidas útil Mínima desde recepción de Almacén Central

Unidad de medida:
unidades

Presentación y empaque:
a. Presentación:
Envase original de 250 gr. rotulado, según norma técnica Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales.
b. Empaque:
Envase Primario: El producto debe ser empacado en envase de plástico polietileno (PET), de primer uso; de grado alimentario, resistente, 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.

NO SE ACEPTARÁ REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL

1.21. GELATINA X 5 kg

Características de la Necesidad:
Producto:
La Gelatina, se utiliza para la preparación de diferentes postres y mazamorras.

Denominación Funcional
Producto en polvo granulado, rehidratante, a sabor dulce en combinación con lácteos, helados y otros dulces.

Características Técnicas:

Características Físico químicas:
Aroma, color, Sabor, olor característico al producto.
Textura granulada
Humedad 2% mínimo.
Acidez (ácido cítrico) en base seca en % 3.0
No presentar coloraciones o manchas no características al producto.

Características Microbiológicas:
Aerobios mesófilos: < 10^4 ufc/g
Enterobacteriaceae : < 10
Mohos: < 10^2 ufc/g.
Levaduras osmófilas: < 10^2 ufc/g.

Contaminantes:
Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.

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

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. :
a) **Nombre o denominación del producto**: El nombre del producto que se declara en la etiqueta
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Número del Registro Sanitario

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

Vida útil para la Recepción:
6 meses de Vidas útil Mínima desde recepción de Almacén Central

Unidad de medida:
UNIDADES

Presentación y empaque:
a. Presentación:
Envase original de 5 Kgr. rotulado, según norma técnica Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales.
b. Empaque:
Envase Primario: El producto debe ser empacado en envase de plástico polietileno (PET), de primer uso; de grado alimentario, resistente, correcto sellado.
Envase Secundario: Jabas 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.

NO SE ACEPTARÁ REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL

1.22. GUINDON

Características de la Necesidad:

Producto:
Guindón, se usa para preparaciones de postres.

Denominación Funcional
En un producto de gran funcionalidad en repostería.

Características Técnicas:

Características Físico químicas:
Aroma, color y frescura Característico.
Sabor dulce
No presentar coloraciones o manchas no característicos al producto.

Características Microbiológicas:
Mohos: < 10^3 ufc/g.
Levaduras: < 10^3 ufc/g.
Escherichia coli: < 10^2 ufc/g.

Contaminantes:
Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.

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

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. :
a) **Nombre o denominación del producto**: El nombre del producto que se declara en la etiqueta
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Número del Registro Sanitario.

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

Vida útil para la Recepción:
2.5 meses de Vidas útil Mínima desde recepción de Almacén Central

Unidad de medida:
Kilogramos

Presentación y empaque:
a. Presentación:
Envase de 0.5 Kg a 1 kg. rotulado, según norma técnica Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales.

b. Empaque:
Envase Primario: El producto debe ser empacado en envase de polietileno PET, de primer uso; de grado alimentario, transparente, correcto sellado.
Envase Secundario: Jabas 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.

NO SE ACEPTARÁ REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL

1.23. HARINA DE ARVEJA

Características de la Necesidad:
Producto:
Harina de Arvejas es tipo de Harina que proviene de la familia de legumbres; se utiliza para sopas cremas entre otros. Se utiliza por su aporte calórico.
Denominación Funcional:
Harina de Arvejas es tipo de Harina que proviene de la familia de legumbres; se utiliza para sopas cremas entre otros. Se utiliza por su aporte calórico.
Características Técnicas:
Características Físico químicas:
La harina de Arveja debe estar exentas de sabores y olores extraños y de insectos vivos
La Harina de Arveja debe de estar exentas de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana..
Contenido de humedad 15. % m/m máximo.
Características Microbiológicas:
Mohos: $< 10^{5}$ ufc/ gr.
Escherichia coli.: $< 10^{2}$ ufc/ gr.
Bacillus cereus: $< 10^{2}$ ufc/ gr.
Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.
Contaminantes:
Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.
Micotoxina Ocratoxina A: Límite máximo 5 mg/Kg.
Conservación:
Producto almacenado a temperatura ambiente, no menor de 20° C y no mayor a 25°C
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 001:199 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. :
a) Nombre o denominación del producto.
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Número del Registro Sanitario.

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

Vida útil para la Recepción:
3 meses de Vidas útil Mínima desde la recepción de Almacén Central
Unidad de medida:
kilogramos
Presentación y empaque:
Presentación:
La presentación del producto debe ser en bolsa manteniendo el envase original, de 1 kg a 5kg. 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 (PET), de primer uso; de grado alimentario, transparente, correcto sellado.
Envase Secundario: Jabas 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
NO SE ACEPTARÁ REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL

1.24. HARINA DE HABAS

Características de la Necesidad:
Producto:
Harina de Habas; es un tipo de Harina que se utiliza para desayunos, ponches, mazamorras, sopas entre otros. Se utiliza por si aporte calórico.
Denominación Funcional
La Harina de Habas; proviene del haba fresca que ha sido sometido a un secado, previamente seleccionado y con troles de calidad. Es un producto que aporta fibras en la dieta.
Características Técnicas:
Características Físico químicas:
La harina de Habas debe estar exentas de sabores y olores extraños y de insectos vivos
La Harina de Habas debe de estar exentas de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
Contenido de humedad 15. % m/m máximo.
Características Microbiológicas:
Mohos: $< 10^5$ ufc/ gr.
Escherichia coli.: $< 10^2$ ufc/ gr.
Bacillus cereus: $< 10^2$ ufc/ gr.
Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.
Contaminantes:
Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.
Micotoxina Ocratoxina A: Límite máximo 5 mg/Kg.
Conservación:
Producto almacenado a temperatura ambiente, no menor de 20° C y no mayor a 25°C
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. :
a) Nombre o denominación del producto.
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.

g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Número del Registro Sanitario.

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

Vida útil para la Recepción:
3 meses de Vidas útil Mínima desde la recepción de Almacén Central

Unidad de medida:
kilogramos

Presentación y empaque:
Presentación:
Envase de 5Kg 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 (PET), de primer uso; de grado alimentario, transparente, correcto sellado.
Envase Secundario: Jaba 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.

NO SE ACEPTARÁ REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL

1.25. HARINA DE KIWICHA

Características de la Necesidad:
Producto:
Harina de Kiwicha; es un tipo de Harina que se utiliza para desayunos, ponches, mazamorras, sopas entre otros. Se utiliza por su aporte calórico.
Denominación Funcional
La Harina de Habas; proviene de las habas frescas que ha sido sometido a un secado, previamente seleccionado y con troles de calidad.
Características Técnicas:
Características Físico químicas:
La harina de Kiwicha debe estar exentas de sabores y olores extraños y de insectos vivos
La Harina de Kiwicha debe de estar exentas de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
Contenido de humedad 15. % m/m máximo.

Características Microbiológicas:
Mohos: $< 10^5$ ufc/ gr.
Escherichia coli.: $< 10^2$ ufc/ gr.
Bacillus cereus: $< 10^2$ ufc/ gr.
Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.
Contaminantes:
Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.
Micotoxina Ocratoxina A: Límite máximo 5 mg/Kg.
Conservación:
Producto almacenado a temperatura ambiente, no menor de 20° C y no mayor a 25°C
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. :

a) Nombre o denominación del producto.
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Número del Registro Sanitario.

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

Vida útil para la Recepción:
3 meses de Vidas útil Mínima desde recepción de Almacén Central
Unidad de medida:
kilogramos
Presentación y empaque:
a.- Presentación:
En envase de 1 kg a 5kg y rotulado, según norma técnica Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales.:
b.- Empaque:
Envase Primario: El producto debe ser empacado en envase de plástico (PET), de primer uso; de grado alimentario, transparente, correcto sellado.
Envase Secundario: Jabas 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.

NO SE ACEPTARÁ REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL

1.26. HARINA DE SIETE SEMILLAS

Características de la Necesidad:
Producto:
Harina de Siete Semillas, es un tipo de Harina que se utiliza para desayunos, ponches, mazamorras, sopas entre otros. Se utiliza por su aporte calórico.
Denominación Funcional
La Harina de Siete Semillas, Habas; proviene de la composición de Harina de arveja tostada 41%; cebada 44%; Kiwicha 3%; Maca 1%; Quinua 3%; Tarwi 3%; Trigo 5%; que ha sido sometido a un tratamiento de mezclado homogéneo y envasado.
Características Técnicas:
Características Físico químicas:
La harina de siete semillas debe estar exentas de sabores y olores extraños y de insectos vivos
Contenido de humedad 15. % m/m máximo.
Color marrón característico.
Olor y Sabor característico.
Textura suavepH de 6.0 a 6.2
Características Microbiológicas:
Mohos: $< 10^5$ ufc/ gr.
Escherichia coli.: $< 10^2$ ufc/ gr.

Bacillus cereus: < 10^2 ufc/ gr.
Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.
Contaminantes:
Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.1 mg/kg.
Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.
Conservación:
Producto almacenado a temperatura ambiente, no menor de 20° C y no mayor a 25°C
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. :
a) Nombre o denominación del producto.
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Número del Registro Sanitario.

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

Vida útil para la Recepción:
3 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central

Unidad de medida:
kilogramos

Presentación y empaque:
Presentación:
La presentación del producto debe ser en bolsa manteniendo el envase original, de 1 kg a 5kg 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 (PET), de primer uso; de grado alimentario, transparente, correcto sellado.
Envase Secundario: Jabas 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.

NO SE ACEPTARÁ REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL

1.27. HONGO SECO

Características de la Necesidad:
Producto:
Hongo seco, se utiliza para la preparación de diferentes guisos, platos costumbristas, entre otros.
Denominación Funcional
Producto a base de un hongo comestible, deshidratado y aditivos entre otros.
Características Técnicas:

Características Físico químicas:
Aroma, color, Sabor, olor característico al producto.
Consistencia pastosa
Humedad 15%
Acidez máxima como ácido acético % 2.50
Características Microbiológicas:
Mohos: < 10^4ufc/g
Escherichia coli: < 5 x10^2 ufc/g
Levaduras: < 10^3 ufc/g
Salmonella sp: Ausencia/25 g
Contaminantes:
Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.
Conservación:
Producto almacenado a temperatura ambiente, no menor de 20° C y no mayor a 25°C
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. :

a) **Nombre o denominación del producto**: El nombre del producto que se declara en la etiqueta
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Número del Registro Sanitario (DIGESA) y/o SENASA

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

Vida útil para la Recepción:
4 meses de Vidas útil Mínima desde recepción de Almacén Central

Unidad de medida:
kilogramos

Presentación y empaque:
a. Presentación:
Desde 0.25 Kg a 0.5 Kg por unidad de envase y rotulado, según norma técnica Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales.
b. Empaque:
Envase Primario: El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno, (PET), de grado alimentario, resistente, correcto sellado.
Envase Secundario: Jabas 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.

NO SE ACEPTARÁ REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL

1.28. JARABE DE MAIZ X 500 mL

Características de la Necesidad:

Producto:

Jarabe dulce, utilizada para la preparación de diferentes postres y mazamorras:

Denominación Funcional

Producto dulce, procedente del maíz.

Características Técnicas:

Características Físico químicas:

Aroma, color, Sabor, olor característico al jarabe del maíz.
Consistente característica.
No presentar coloraciones o manchas no características al producto.

Características Microbiológicas:

Aerobios mesófilos: < 10^4 ufc/g
Enterobacteriaceae : < 10
Mohos: < 10^2 ufc/g.
Levaduras osmófilas: < 10^2 ufc/g.

Contaminantes:

Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.

Conservación:

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

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. :

a) **Nombre o denominación del producto**: El nombre del producto que se declara en la etiqueta
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Número del Registro Sanitario

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

Vida útil para la Recepción:

5 meses de Vidas útil Mínima desde la recepción de Almacén Central.

Unidad de medida:

unidades

Presentación y empaque:

a. Presentación:

Envase de vidrio de 500 ml. y rotulado, según norma técnica Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales.

b. Empaque:

Envase Primario: El producto debe ser empacado en envase de botella de vidrio, de primer uso; de grado alimentario, resistente, 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.

NO SE ACEPTARÁ REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL

1.29. KETCHUP X 1 kg

Características de la Necesidad:
Producto:
Kétchup, se utiliza para la preparación de diferentes salsas, ensaladas, entre otros.
Denominación Funcional
Producto a base de tomate, aditivos entre otros, emulsionado y homogenizado.
Características Técnicas:
Características Físico químicas:
Aroma, color, Sabor, olor característico al producto.
Consistencia pastosa
Humedad 72%
Acidez máximo como ácido acético % 2.50
Características Microbiológicas:
Mohos: < 10^4ufc/g
Coliformes: < 10^3ufc/g
Levaduras: < 10^3 ufc/g
Contaminantes:
Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.
Conservación:
Producto almacenado a temperatura ambiente, no menor de 20° C y no mayor a 25°C
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. :
a) **Nombre o denominación del producto**: El nombre del producto que se declara en la etiqueta
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Número del Registro Sanitario

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

Vida útil para la Recepción:
6 meses de Vidas útil Mínima desde recepción de Almacén Central

Unidad de medida:
unidades

Presentación y empaque:
a. Presentación:

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

b. Empaque:

Envase Primario: El producto debe ser empacado en envase bolsa tipo tetrapack, trilaminado, de primer uso y/o bilaminados y/o bolsas trilaminados bopp de grado alimentario, resistente, 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.

NO SE ACEPTARÁ REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL

1.30. LAUREL (AL PESO)

Características de la Necesidad:

Producto:

Hoja aromática que se utiliza para guisos, salsas entre otros.

Denominación Funcional

Laurel es utilizada en el gourmet.

Características Técnicas:

Características Físico químicas:

Color característico al producto.
Exento de sabor extraño
Humedad 15%
Olor aromático característico.

Características Microbiológicas:

Mohos: < 10^5 ufc/g

Contaminantes:

Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.

Conservación:

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

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. :

a) **Nombre o denominación del producto**: El nombre del producto que se declara en la etiqueta podrá ir precedido o seguido por el nombre común o vulgar de la especie, con arreglo de a la legislación y costumbre del país
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Número del Registro Sanitario

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

Vida útil para la Recepción:

4 meses de Vidas útil Mínima desde recepción de Almacén Central

Unidad de medida:
kilogramos

Presentación y empaque:
a. Presentación:
Presentación de 0.5 Kg. por unidad de envase y rotulado, según norma técnica Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales.
b. Empaque:
Envase Primario: El producto debe ser empacado en bolsa de plástico (PET), de primer uso; de grado alimentario, resistente, correcto sellado.
Envase Secundario: Jabas 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

1.31 MAICENA - ALMIDON DE MAIZ

Características de la Necesidad:
Producto:
Almidón de maíz para preparaciones de mazamorras, en desayunos de pacientes Hospitalizados y consumo
Denominación Funcional
Proveniente del maíz, parada, para el consumo humano, que ha sido envasada y está lista para la venta al consumidor o está destinada para utilizarla en la elaboración de otros productos alimenticios.
Características Técnicas:
Características Físico químicas:
La harina de maíz sin germen deberán estar exentas de sabores y olores extraños y de insectos vivos.

La harina y sémola de maíz sin germen deberán estar exentas de suciedad impurezas de origen animal.

Contenido de humedad 15.0 % m/m máximo.

Características Microbiológicas:
Mohos: $< 10^5$ ufc/ gr.
Escherichia coli.: $< 10^2$ ufc/ gr.
Bacillus cereus: $< 10^2$ ufc/ gr.
Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.
Contaminantes:
Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.1 mg/kg.
Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.
Conservación:
Producto almacenado a temperatura ambiente, no menor de 20° C y no mayor a 25°C
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. :
a) Nombre o denominación del producto.
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).

f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Número del Registro Sanitario

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

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

Unidad de Medida:
Kilogramos

Presentación y empaque:
Presentación:
En bolsa de 1 Kilogramo, 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 (PET), de primer uso; de grado alimentario, transparente, correcto sellado.
Envase Secundario: Jaba 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

1.32. MANI PELADO

Características de la Necesidad:
Producto:
Maní, se usa para preparaciones de postres y guisos.
Denominación Funcional
En un producto de gran funcionalidad en repostería y gourmet.
Características Técnicas:
Características Físico químicas:
Aroma, color y frescura Característico.
Sabor característico
No presentar coloraciones o manchas no característicos al producto.
Características Microbiológicas:
Mohos: < 10^3 ufc/g.
Levaduras: < 10^3 ufc/g.
Escherichia coli: < 10^2 ufc/g.
Contaminantes:
Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.
Conservación:
Producto almacenado a temperatura ambiente, no menor de 20° C y no mayor a 25°C
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. :
a) **Nombre o denominación del producto**: El nombre del producto que se declara en la etiqueta
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.

d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Número del Registro Sanitario

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

Vida útil para la Recepción:
2.5 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central

Unidad de medida:
Kilogramos

presentación y empaque:
a. Presentación:
Envase de 1 Kg rotulado, según norma técnica Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales.
b. Empaque:
Envase Primario: El producto debe ser empacado en envase de polietileno PET, de primer uso; de grado alimentario, transparente, correcto sellado.
Envase Secundario: Jabas 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

NO SE ACEPTARÁ REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL

1.33. MANJAR BLANCO X 1 KG

Características de la Necesidad:
Producto:
Manjarblanco, 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: < 10^4 ufc/g.
Anaerobios mesófilos: < 10^4 ufc/g.
Mohos: < 10^2 ufc/g.
Contaminantes:
Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.
Conservación:
Producto almacenado a temperatura ambiente, no menor de 20° C y no mayor a 25°C
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. :

a) **Nombre o denominación del producto**: El nombre del producto que se declara en la etiqueta
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Número del Registro Sanitario.

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

Vida útil para la Recepción:
4 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central

Unidad de medida:
unidades

PRESENTACION Y EMPAQUE:
a. Presentación:
Envase de 1 kg rotulado, según norma técnica Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales.
b. Empaque:
Envase Primario: El producto debe ser empacado en envase bolsa tipo tetrapack, trilaminado, de primer uso y/o bolsas de pet - bopp met-pebd de grado alimentario, resistente, 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

NO SE ACEPTARÁ REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL

1.34. MAYONESA X 1 kg

Características de la Necesidad:
Producto:
La Mayonesa, se utiliza para la preparación de diferentes salsas, ensaladas entre otros.
Denominación Funcional
Producto en salsa emulsionado de grasas con sabor a lácteo y saborizante.
Características Técnicas:
Características Físico químicas:
Aroma, color, Sabor, olor característico al producto.
Consistencia pastosa
pH 4.0
Acidez máximo como ácido acético % 0.50
Características Microbiológicas:
Aerobios mesófilos: < 10^4ufc/g
Levaduras: < 10^4 ufc/g
Staphylacoccus aureus: < 10^2
Salmonella sp: Ausencia/25 g
Contaminantes:
Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.
Conservación:

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

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. :

a) **Nombre o denominación del producto**: El nombre del producto que se declara en la etiqueta.
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Número del Registro Sanitario

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

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

UNIDAD DE MEDIDA:
UNIDADES

PRESENTACION Y EMPAQUE:
a. Presentación:
Presentación de 1 Kg. por unidad de envase y rotulado, según norma técnica Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales.
b. Empaque:
Envase Primario: El producto debe ser empacado en envase bolsa tipo tetrapack, trilaminado, de primer uso y/o bilaminados y/o bolsas trilaminados - bopp de grado alimentario, resistente, 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

NO SE ACEPTARA REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL

1.35. MERMELADA X 1 kg

. Características de la Necesidad:
Producto:
Mermelada, se usa para preparaciones de postres, acompañamiento del pan entre otros
Denominación Funcional
Características por su sabor acido dulce, se usa exclusivamente en repostería y en desayunos como relleno en panes.

Características Técnicas:
Características Físico químicas:
Aroma, color y sabor Característico.
Cenizas totales 12% máx.

Características Microbiológicas:
Aerobios mesófilos: $<10^4$ ufc/g.
Anaerobios mesófilos: $< 10^4$ ufc/g.
Mohos: $< 10^2$ ufc/g.
Contaminantes:
Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.
Conservación:
Producto almacenado a temperatura ambiente, no menor de 20° C y no mayor a 25°C
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. :
a) **Nombre o denominación del producto**: El nombre del producto que se declara en la etiqueta
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Número del Registro Sanitario.

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

Vida útil para la Recepción:
4 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central

UNIDAD DE MEDIDA:
UNIDADES
PRESENTACION Y EMPAQUE:
a. Presentación:
De 1 Kg. por unidad de envase y rotulado, según norma técnica Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales.
b. Empaque:
Envase Primario: El producto debe ser envasado en envase de vidrio de 1 kg de primer uso; de grado alimentario, transparente, 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
NO SE ACEPTARA REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL

1.36. MORON AMERICANO

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:
Producto:
Morón, grano de cereal importante debido a la proteína de alto valor, utilizado en el desayuno, postres, guisos y otros.
Denominación Funcional

PERÚ Ministerio de Salud Hospital Vitarte		FECHA ENERO 2023

El morón trigo que ha sido pulido a través de máquinas pulidoras de granos, en las cuales se las limpia hasta sacar todo tipo de impurezas de los granos de trigo.
Es elaborado a partir de granos sanos y limpios de trigo del genero Triticum.

Características Físico químicas:
Forma: forma ovalada.
Color: amarillento, aperlado o verdoso.
Tamaño: pequeño
Deberá estar libre de olores objetables y residuos de material tóxico.
Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (larva, pupa o adulto) o infectados (presencia de mohos o levaduras).
Olor característico del producto
Humedad:12.5% max.

Características Microbiológicas:
Mohos: $< 10^5$ ufc/ gr.

Contaminantes:
Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.
Micotoxina Ocratoxina A: Límite máximo 5 mg/Kg.

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

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. :
a) Nombre o denominación del producto.
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Número del Registro Sanitario

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:
6 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central

UNIDAD DE MEDIDA:
Kilogramos

PRESENTACION Y EMPAQUE:

Presentación:
En envase de 5 kg 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 (PET), de primer uso; de grado alimentario, transparente, correcto sellado.
Envase Secundario: Jaba 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

NO SE ACEPTARA REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL

1.37. MOSTAZA X 1 kg

Características de la Necesidad:

Producto:
Mostaza, se utiliza para la preparación de diferentes salsas, ensaladas, entre otros.

Denominación Funcional
Producto a base de tomate, aditivos entre otros, emulsionado y homogenizado.

Características Técnicas:

Características Físico químicas:
Aroma, color, Sabor, olor característico al producto.
Consistencia pastosa
Humedad 81%
Acidez máximo como ácido acético % 4.0

Características Microbiológicas:
Mohos: < 10^4ufc/g
Coliformes: < 10^3ufc/g
Levaduras: < 10^3 ufc/g

Contaminantes:
Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.

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

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. :

a) **Nombre o denominación del producto**: El nombre del producto que se declara en la etiqueta
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Número del Registro Sanitario

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

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

UNIDAD DE MEDIDA:
UNIDADES

PRESENTACION Y EMPAQUE:
a. Presentación:
Presentación de 1 Kg. por unidad de envase y rotulado, según norma técnica Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales.

b. Empaque:
Envase Primario: El producto debe ser empacado en envase bolsa tipo tetrapack, trilaminado, de primer uso y/o envase bilaminados y/o bolsas trilaminados - bopp ; de grado alimentario, resistente, 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
NO SE ACEPTARÁ REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL

1.38. OREGANO ENTERO SECO X 1 kg

Características de la Necesidad:
Producto:
El orégano entero deshidratado, se usa para preparaciones de guisos, frituras o cualquier tipo de gourmet entre otros.
Denominación Funcional
Producto aromático El clavo de olor, es sumamente aromático
Características Técnicas:
Características Físico químicas:
Apariencia Hojas pequeñas ovales pequeñas y partidas
Aroma Característico, muy acentuado,
Sabor Característico, con tonos amargos
Color (visual) Verde claro a verde oscuro
Materias extrañas 1% (arena, tierra).
Peciolos o tallos 10% máx.
Ceniza insoluble en ácido 2% máx. y cenizas totales 12% máx.
Humedad 12% máx
Características Microbiológicas:
Aerobios mesófilos: $< 10^6$ ufc/g.
Mohos: $< 10^4$ ufc/g.
Coliformes: $< 10^3$ ufc/g.
Salmonella: Ausencia /25 g.
Contaminantes:
Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.
Conservación:
Producto almacenado a temperatura ambiente, no menor de 20° C y no mayor a 25°C
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. :
a) **Nombre o denominación del producto**: El nombre del producto que se declara en la etiqueta.
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgados por SENASA a nombre del postor

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

Vida útil para la Recepción:
2 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central

UNIDAD DE MEDIDA:
UNIDADES

PRESENTACION Y EMPAQUE:

a. Presentación:
Envase de 1 kg, rotulado, según norma técnica Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales.

b. Empaque:
Envase Primario: El producto debe ser empacado en envase de polietileno PET, de primer uso; de grado alimentario, transparente, correcto sellado.
Envase Secundario: Jaba 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

NO SE ACEPTARÁ REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL)

1.39. PALILLO MOLIDO X 500 g

Características de la Necesidad:
Producto:
El Palillo, se usa para preparaciones de guisos, frituras o cualquier tipo de gourmet entre otros.
Denominación Funcional
El palillo es de uso sazonar y aromático, exclusivo gourmet.
Características Técnicas:
Características Físico químicas:
Aroma, color y sabor Característico.
Materias extrañas 1% (arena, tierra).
Cenizas totales 12% máx.
Humedad 12% máx
Características Microbiológicas:
Aerobios mesófilos: $< 10^6$ ufc/g.
Mohos: $< 10^4$ ufc/g.
Coliformes: $< 10^3$ ufc/g.
Salmonella: Ausencia /25 g.
Contaminantes:
Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.
Conservación:
Producto almacenado a temperatura ambiente, no menor de 20° C y no mayor a 25°C
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. :
a) **Nombre o denominación del producto**: El nombre del producto que se declara en la etiqueta
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.

d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Número del Registro Sanitario.

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

Vida útil para la Recepción:
2 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central

UNIDAD DE MEDIDA:
UNIDAD

PRESENTACION Y EMPAQUE:
a. Presentación:
Envase de 0.5 Kgr. por unidad rotulado, según norma técnica Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales.

b. Empaque:
Envase Primario: El producto debe ser empacado en envase de polietileno PET, de primer uso; de grado alimentario, transparente, correcto sellado.
Envase Secundario: Jaba 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

NO SE ACEPTARA REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL)

1.40. LINAZA EN GRANO (ALIMENTO PARA PERSONAS)

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:
Producto:
Linaza; tipo de alimento utilizado para bebidas de refrescos y en bebidas calientes.
Denominación Funcional
La linaza, son semillas del lino (linaza) contienen mucílago (6%), pectinas, sales minerales y ácidos grasos esenciales (linoleico y Linolénico).
Características Técnicas:
Características Físico químicas:
Forma: forma ovalada.
Color: gris opaco.
Deberá estar libre de olores objetables y residuos de material tóxico.
Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (larva, pupa o adulto) o infectados (presencia de mohos o levaduras).
Olor característico del producto
Humedad:6.5% max
Características Microbiológicas:
Mohos: $< 10^5$ ufc/ gr.
Enterobacteriaceas: $< 10^3$ ufc/ gr.
Contaminantes:
Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.

Micotoxina Ocratoxina A: Límite máximo 5 mg/Kg.

Conservación:

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

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. :

a) Nombre o denominación del producto.
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgados por SENASA a nombre del postor

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

5 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central

UNIDAD DE MEDIDA:

KILOGRAMOS

PRESENTACION Y EMPAQUE:

Presentación:

Envase de 5 Kgr., 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 (PET), de primer uso; de grado alimentario, transparente, correcto sellado.

Envase Secundario: Jaba 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.

1.41. PASAS DE UVAS MORENAS O PASAS DE UVAS RUBIAS

Características de la Necesidad:

Producto:

Pasas, se usa para preparaciones de postres y guisos.

Denominación Funcional

En un producto de gran funcionalidad en repostería y gourmet.

Características Técnicas:

Características Físico químicas:

Aroma, color y frescura Característico.
Sabor a pasas (dulce ácido)
No presentar coloraciones o manchas no características al producto.

Características Microbiológicas:

Mohos: < 10^3 ufc/g.
Levaduras: < 10^3 ufc/g.
Escherichia coli: < 10^2 ufc/g.
Contaminantes:
Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.
Conservación:
Producto almacenado a temperatura ambiente, no menor de 20° C y no mayor a 25°C
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. :
a) **Nombre o denominación del producto**: El nombre del producto que se declara en la etiqueta
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Número del Registro Sanitario

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

Vida útil para la Recepción:
2.5 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central

UNIDAD DE MEDIDA:
KILOGRAMOS

PRESENTACION Y EMPAQUE:
a. Presentación:
Envase de 1 Kg. rotulado, según norma técnica Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales.
b. Empaque:
Envase Primario: El producto debe ser empacado en envase de polietileno PET, de primer uso; de grado alimentario, transparente, correcto sellado.
Envase Secundario: Jaba 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

NO SE ACEPTARÁ REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL)

1.42. PASTA DE TOMATE Y/O CONCENTRADO DE TOMATE X 120 g

Características de la Necesidad:
Producto:
Pasta de Tomate, se utiliza para la preparación de diferentes salsas, guisos, ensaladas, entre otros.
Denominación Funcional
Producto a base de concentrado de tomate y aditivos entre otros.
Características Técnicas:

Características Físico químicas:
Aroma, color, Sabor, olor característico al producto.
Consistencia pastosa
Humedad 72%
Acidez máximo como ácido acético % 2.50
Características Microbiológicas:
Mohos: < 10^4ufc/g
Coliformes: < 10^3ufc/g
Levaduras: < 10^3 ufc/g
Contaminantes:
Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.
Conservación:
Producto almacenado a temperatura ambiente, no menor de 20° C y no mayor a 25°C
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. :
a) **Nombre o denominación del producto**: El nombre del producto que se declara en la etiqueta
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Número del Registro Sanitario

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

Vida útil para la Recepción:
5 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central

UNIDAD DE MEDIDA:
UNIDADES

PRESENTACION Y EMPAQUE:
a. Presentación:
Envase de 120 gr y/o 110 gr, rotulado, según norma técnica Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales.

b. Empaque:
Envase Primario: El producto debe ser empacado en bolsa tipo tetrapack, tri laminado, de primer uso y/o envases o bolsas trilaminados de grado alimentario, resistente, 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

NO SE ACEPTARÁ REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL

1.43. PASTA WANTAN X 500 g

PERÚ Ministerio de Salud Hospital Vitarte		FECHA ENERO 2023

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Las masas de wantan o pastas; podrán usarse en sopas, entradas o preparaciones chinas.

Denominación Funcional

La pasta wantan, se caracterizan por el uso del proceso de pregelatinización y deshidratación ya sea mediante fritura o por otros métodos.

Características Técnicas:

Características Físico químicas:

Criterio Organoléptico: El producto debe ser aceptable por lo que se refiere a su aspecto, textura, aroma, sabor y color.

Materias Extrañas El producto estará libre de materias extrañas.

Humedad: Contenido de humedad Máximo del 14% en el caso de los fideos sin freír.

Características Microbiológicas:

Mohos: $< 10^4$ ufc/ gr.

Staphylococcus aureus: $< 10^4$ ufc/ gr.

Bacillus cereus: $<10^4$ ufc/ gr.

Salmonella sp. : Ausencia/25 gr.

Contaminantes:

Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.

Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.

Conservación:

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

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. :

a) Nombre o denominación del producto.
b) País de fabricación.
c) Si el producto es perecible:
c.1 Fecha de vencimiento.
c.2 Condiciones de conservación.
c.3 Observaciones
d) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
e) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
f) 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).
g) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
h) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
i) Número del Registro Sanitario

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

15 días de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central

UNIDAD DE MEDIDA:

UNIDADES

PRESENTACION Y EMPAQUE:

Presentación:
En presentación de 0.5 Kgr. 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 (PET), de primer uso; de grado alimentario, transparente, correcto sellado.

Envase Secundario: En cajas de conservacion, 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.

NO SE ACEPTARÁ REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL

1.44. PIMIENTA NEGRA MOLIDA

Características de la Necesidad:
Producto:
Pimienta negra, se usa para preparaciones de quisos, frituras o cualquier tipo de gourmet entre otros.
Denominación Funcional
La pimienta negra es de uso sazonar y aromático, exclusivo gourmet.
Características Técnicas:
Características Físico químicas:
Aroma, color y sabor Característico.
Materias extrañas 1% (arena, tierra).
Cenizas totales 12% máx.
Humedad 12% máx
Características Microbiológicas:
Aerobios mesófilos: $< 10^6$ ufc/g.
Mohos: $< 10^4$ ufc/g.
Coliformes: $< 10^3$ ufc/g.
Salmonella: Ausencia /25 g.
Contaminantes:
Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.
Conservación:
Producto almacenado a temperatura ambiente, no menor de 20° C y no mayor a 25°C
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. :
a) **Nombre o denominación del producto**: El nombre del producto que se declara en la etiqueta
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Número del Registro Sanitario.

Se realizará el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

Vida útil para la Recepción:
2 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central

UNIDAD DE MEDIDA:
KILOGRAMOS

PRESENTACION Y EMPAQUE:

a. Presentación:
Envase de 0.5 Kgr. a por unidad de envase y rotulado, según norma técnica Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales.

b. Empaque:
Envase Primario: El producto debe ser empacado en envase de polietileno PET, de primer uso; de grado alimentario, transparente, 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.

NO SE ACEPTARÁ REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL

1.45. SALSA DE TAMARINDO X 500 mL

Características de la Necesidad:
Producto:
Salsa de Tamarindo, se utiliza para la preparación de diferentes salsas, guisos, ensaladas, entre otros.
Denominación Funcional
Producto a base de la fermentación del tamarindo y aditivos entre otros.
Características Técnicas:
Características Físico químicas:
Aroma, color, Sabor, olor característico al producto.
Consistencia semi-liquida
Características Microbiológicas:
Mohos: < 10^4ufc/g
Levaduras: 10^2
Coliformes: < 10^3ufc/g
Contaminantes:
Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.
Conservación:
Producto almacenado a temperatura ambiente, no menor de 20° C y no mayor a 25°C
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. :
a) **Nombre o denominación del producto**: El nombre del producto que se declara en la etiqueta
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.

e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Número del Registro Sanitario

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

Vida útil para la Recepción:
5 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Logística.

UNIDAD DE MEDIDA:
UNIDADES

PRESENTACION Y EMPAQUE:

a. Presentación:
Envase de 500 ml, rotulado, según norma técnica Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales.

b. Empaque:
Envase Primario: El producto debe ser empacado en envase de plástico de polietileno (PET) de primer uso; de grado alimentario, resistente, 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

NO SE ACEPTARÁ REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL

1.46. SEMOLA X 200 g

Características de la Necesidad:

Producto:
Sémola de maíz, es el polvo fino que se obtiene moliendo el cereal mediante diferentes métodos. Es conocido también como polenta. Éste cereal pertenece a la familia de las *Gramíneas*.

Denominación Funcional
La sémola de maíz sin germen es el alimento que se obtiene de los granos de maíz, Zea mays L., totalmente maduros, sanos, sin germen, exentos de impurezas, moho, semillas de malas hierbas y otros cereales.

Características Técnicas:

Características Físico químicas:
Sémola de maíz sin germen deberán estar exentas de sabores y olores extraños e insectos vivos
Sémola de maíz sin germen deberán estar exentas de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
Contenido de humedad 15. % m/m máximo.

Características Microbiológicas:
Mohos: $< 10^5$ ufc/ gr.
Escherichia coli.: $< 10^2$ ufc/ gr.
Bacillus cereus: $< 10^2$ ufc/ gr.
Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

Contaminantes:
Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.
Micotoxina Ocratoxina A: Límite máximo 5 mg/Kg.

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

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. :

a) Nombre o denominación del producto.
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Número del Registro Sanitario

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

Vida útil para la Recepción:
3 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central

UNIDAD DE MEDIDA:
UNIDADES

PRESENTACION Y EMPAQUE:
Presentación:
De envase original de 0.2 Kg 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 (PET), de primer uso; de grado alimentario, transparente, 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
NO SE ACEPTARÁ REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL

1.47. SILLAO X 500 mL

Características de la Necesidad:
Producto:
Sillao, se utiliza para la preparación de diferentes salsas, guisos, ensaladas, entre otros.
Denominación Funcional
Producto a base de la fermentación de la soya y aditivos entre otros.
Características Técnicas:
Características Físico químicas:
Aroma, color, Sabor, olor característico al producto.
Consistencia pastosa
Humedad 0.05%
Índice Peróxido 1.5 meq./Kg.
Características Microbiológicas:
Mohos: < 10^4ufc/g
Levaduras: 10^2
Coliformes: < 10^3ufc/g

Contaminantes:
Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.
Conservación:
Producto almacenado a temperatura ambiente, no menor de 20° C y no mayor a 25°C
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. :
a) **Nombre o denominación del producto**: El nombre del producto que se declara en la etiqueta
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Número del Registro Sanitario

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

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

UNIDAD DE MEDIDA:
UNIDADES

PRESENTACION Y EMPAQUE:
a. Presentación:
Envase de 500ml , rotulado, según norma técnica Ley N° 28405; Ley de Rotulado de los productos Industriales.

b. Empaque:
Envase Primario: El producto debe ser empacado en envase plástico polietilieno (PET), de primer uso; de grado alimentario, resistente, 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

NO SE ACEPTARÁ REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL

1.48. TRIGO ENTERO

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:
Producto:
Trigo, grano de cereal importante debido a la proteína de alto valor, utilizado en el desayuno, postres.
Denominación Funcional
El trigo que ha sido pulido a través de máquinas pulidoras de granos, en las cuales se las limpia hasta sacar todo tipo de impurezas de los granos de trigo.

PERÚ Ministerio de Salud Hospital Vitarte		FECHA ENERO 2023

Características Técnicas:

Características Físico químicas:

Deberá estar libre de olores objetables y residuos de material tóxico.
Libre de infestación de insectos vivos, muertos u otras plagas dañinas al grano en cualquiera de los estados biológicos (larva, pupa o adulto) o infectados (presencia de mohos o levaduras).
Suciedad (impurezas de origen animal, incluidos los insectos muertos): 0,1 % m/m máximo
Humedad:14.5% max
Materias extrañas orgánicas que se definen como componentes orgánicos que no sean granos de cereales comestibles (semillas extrañas, tallos, etc.): Nivel máximo Trigo 1,5 % m/m Trigo duro 1,5 % m/m
Materias extrañas inorgánicas que se definen como cualquier tipo de componente inorgánico (piedras, polvo, etc.): Nivel máximo Trigo 0,5 % m/m Trigo duro 0,5 % m/m

Características Microbiológicas:

Mohos: $< 10^{5}$ ufc/ gr.

Contaminantes:

Semillas tóxicas o nocivas, deberán estar exentos de las siguientes semillas tóxicas o nocivas en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud humana.
Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.
Micotoxina Ocratoxina A: Límite máximo 5 mg/Kg.

Conservación:

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

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. :

a) Nombre o denominación del producto.
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios otorgados por SENASA a nombre del postor

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

VIDA ÚTIL PARA LA RECEPCIÓN:

6 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central

UNIDAD DE MEDIDA:

Kilogramo

PRESENTACION Y EMPAQUE:

Presentación:

Envase de 5 kg 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 (PET), de primer uso; de grado alimentario, transparente, correcto sellado.
Envase Secundario: Jaba 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.

1.49. VINAGRE BLANCO X 1 L

Características de la Necesidad:

Producto:
Vinagre blanco, se usa para preparaciones de guisos, parrillas, curtiembres de carnes entre otros

Denominación Funcional
Vinagre blanco, se usa exclusivamente en gourmet.

Características Técnicas:

Características Físico químicas:
Aroma, color y sabor Característico.
Cenizas totales 12% máx.

Características Microbiológicas:
Aerobios mesófilos: < 10^4 ufc/g.
Enterobacteriaceas: <10
Mohos: < 10^2 ufc/g.

Contaminantes:
Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.
Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.

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

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. :

a) **Nombre o denominación del producto**: El nombre del producto que se declara en la etiqueta
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Número del Registro Sanitario.

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

Vida útil para la Recepción:
5 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central

UNIDAD DE MEDIDA:
UNIDADES

PRESENTACION Y EMPAQUE:

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

b. Empaque:

Envase Primario: El producto debe ser empacado en envase de polietileno PET, de primer uso; de grado alimentario, transparente, 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

NO SE ACETARA REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL

1.50. VINAGRE TINTO X 1 L

Características de la Necesidad:

Producto:

Vinagre tinto, se usa para preparaciones de guisos, parrillas, curtiembres de carnes entre otros

Denominación Funcional

Vinagre tinto, se usa exclusivamente en gourmet.

Características Técnicas:

Características Físico químicas:

Aroma, color y sabor Característico.

Cenizas totales 12% máx.

Características Microbiológicas:

Aerobios mesófilos: < 10^4 ufc/g.

Enterobacteriaceas: <10

Mohos: < 10^2 ufc/g.

Contaminantes:

Cadmio (Cd): Límite máximo a 0.2 mg/kg.

Arsénico (As): Límite máximo a 0.1 mg/kg.

Conservación:

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

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. :

a) **Nombre o denominación del producto**: El nombre del producto que se declara en la etiqueta
b) País de fabricación.
c) Contenido neto del producto, expresado en unidades de masa o volumen, según corresponda.
d) En caso de que el producto, contenga algún insumo o materia prima que represente algún riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado.
e) 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).
f) Advertencia del riesgo o peligro que pudiera derivarse de la naturaleza del producto, así como de su empleo, cuando estos sean previsibles.
g) El tratamiento de urgencia en caso de daño a la salud del usuario, cuando sea aplicable.
h) Número del Registro Sanitario.

Se realizará; el seguimiento a los Proveedores seleccionados de acuerdo a un Acta de Visita a Proveedores de acuerdo al Procedimiento PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES; con una frecuencia semestral.

Vida útil para la Recepción:

5 meses de Vidas útil Mínima en la recepción de Almacén Central

PERÚ Ministerio de Salud Hospital Vitarte		FECHA ENERO 2023

Unidad de medida:
Unidades

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

b. Empaque:
Envase Primario: El producto debe ser empacado en envase de polietileno PET, de primer uso; de grado alimentario, transparente, 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

NO SE ACEPTARÁ REENVASADO (TODO PRODUCTO DEBE ESTAR EN SU EMPAQUE ORIGINAL

4. REGLAMENTOS TECNICOS, NORMAS SANITARIAS Y OTRAS NORMAS

REQUISITOS DE CALIFICACION:

A. Documentación de Habilitación:

- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004- 2011-AG, y sus modificatorias, según corresponda
- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 007-98-SA, y sus modificatorias, según corresponda
- Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial Nº 449-2006/MINSA, Aprueban la 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 esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial Nº 449-2006/MINSA., según correponda
- Certificado de Fumigación (Desinsectación, desinfección y desratización), del lugar de almacenamiento y/o procesamiento.

B. Documentos Obligatorios:

Declaración jurada del personal que si cuenta con carnet de sanidad vigente de personal transportista y manipulador de alimentos. (Se entregará la copia del carnet de sanidad a la firma del contrato)
Licencia de Funcionamiento vigente para la firma del contrato
Certificado de Buenas Practicas de Almacenamiento (BPA) vigente para la firma del contrato

C. Anotación

Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del transportista tramitar oportunamente la renovación de dicho documento y entregar una copia al área usuaria.

PERÚ Ministerio de Salud Hospital Vitarte		FECHA ENERO 2023

TIEMPO DE REPOSICION

- El plazo máximo para la reposición de los productos defectuosos o en mal estado será de dos (02) días calendarios, de haber recibido la notificación por parte de la Entidad.

DEL PERSONAL

- El personal que realiza el transporte y/o entrega de producto deberá contar con carnet de sanidad vigente.
- El personal que labora debe contar con ropa de trabajo apropiada proporcionada por el empleador.

5. GARANTIA COMERCIAL

12 MESES

6. LUGAR, HORARIO, PLAZO DE EJECUCION Y ENTREGA

- El plazo de ejecución es de 365 días calendarios y/o hasta agotar el monto contractual lo que ocurra primera.
- Lugar de entrega: Almacén central del Hospital Emergencia Ate Vitarte en Av. José Carlos Mariátegui 364, Ate 154918 Lima Este).
- Horario de Entrega en almacén de: 7:00 am – 11 am.
- Los alimentos, serán entregados en un plazo máximo de tres (3 días) calendarios, contabilizados a partir del día siguiente de notificada la orden de compra.
- Los ítems serán suministrados durante un periodo de 12 meses o hasta agotar el total de los productos con las cantidades requeridas que pueden variar (+/-), en función a la evaluación permanente de los beneficiarios (pacientes hospitalizados y personal de guardia de la institución) y se coordinara anticipadamente con el proveedor respecto a los volúmenes que serán atendidos.
- Horario de Entrega en almacén: lunes a viernes de 08:00 am a 11:00am.
- Entrega, previa coordinación con el área usuaria. Previa coordinación con el Área Usuaria.

MINISTERIO DE SALUD – AREA NUTRICION – HOSPITAL VITARTE

7. CANTIDAD Y CRONOGRAMA DE ENTREGAS (Obligatorio)

Cantidad: 12 entregas según cronograma.

ITEM	DESCRIPCION ITEM	U.M.	1ra	2da	3era	4ta	5ta	6ta	7ma	8va	9na	10ma	11va	12va	TOTAL
1.1	ACEITE DE AJONJOLI 360 ML	UNIDADES	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
1.2	ACEITUNA NEGRA X 1 KG	UNIDADES	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
1.3	ANIS ENTERO X 1 KG	UNIDADES	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
1.4	CAFÉ MOLIDO X 1 KG	UNIDADES	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
1.5	CANELA ENTERA	KILOGRAMOS	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
1.6	CEBADA TOSTADA	KILOGRAMOS	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
1.7	CHANCACA AL PESO	KILOGRAMOS	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
1.8	CHICHA DE JORA X 1 L	UNIDADES	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	300
1.9	CHUÑO x 25 kg	UNIDADES	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96

PERÚ Ministerio de Salud Hospital Vitarte

FECHA
ENERO 2023

1.10	CLAVO DE OLOR	KILOGRAMOS	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
1.11	COCO RALLADO	KILOGRAMOS	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
1.12	COMINO MOLIDO	KILOGRAMOS	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
1.13	ESENCIA DE VAINILLA X 1 L	UNIDADES	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
1.14	FIDEO CABELLO DE ANGEL	KILOGRAMOS	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
1.15	FIDEO CHINO	KILOGRAMOS	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	216
1.16	FIDEO SPAGUETTI	KILOGRAMOS	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	1080
1.17	FIDEO SURTIDO PARA SOPA	KILOGRAMOS	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
1.18	FLAN INSTANTANEO x 5 kg	UNIDADES	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	84
1.19	GALLETA DE SODA X 250 GR. APROX	UNIDADES	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
1.20	GELATINA x 5 kg	UNIDADES	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
1.21	GUINDON	KILOGRAMOS	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
1.22	HARINA DE ARVEJA	KILOGRAMOS	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
1.23	HARINA DE HABAS	KILOGRAMOS	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
1.24	HARINA DE KIWICHA	KILOGRAMOS	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
1.25	HARINA SIETE SEMILLAS	KILOGRAMOS	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
1.26	HONGOS SECOS	KILOGRAMOS	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	6
1.27	JARABE DE MAIZ x 500 ml	UNIDADES	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
1.28	KETCHUP x 1 kg	UNIDADES	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
1.29	LAUREL	KILOGRAMOS	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	6
1.30	MAICENA – ALMIDÓN DE MAIZ	KILOGRAMOS	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
1.31	MANI PELADO	KILOGRAMOS	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
1.32	MANJAR BLANCO x 1 kg	UNIDADES	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
1.33	MAYONESA x 1 kg	UNIDADES	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
1.34	MERMELADA X 1 kg	UNIDADES	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
1.35	MORON AMERICANO	KILOGRAMOS	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144
1.36	MOSTAZA x 1 kg	UNIDADES	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
1.37	OREGANO ENTERO SECO x 1 KG	UNIDADES	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
1.38	PALILLO MOLIDO x 500 gr	UNIDADES	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12

MINISTERIO DE SALUD HOSPITAL VITARTE V° B° NUTRICIONISTA

	1.39	LINAZA EN GRANO (Alimento Para Personas)	KILOGRAMOS	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
	1.40	PASAS DE UVAS MORENAS O PASAS DE UVAS RUBIAS	KILOGRAMOS	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
	1.41	PASTA DE TOMATE x 120 gr	UNIDADES	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
	1.42	PASTA WANTAN x 500 g	UNIDADES	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	252
	1.43	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	KILOGRAMOS	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
	1.44	SALSA DE TAMARINDO x 500 ml	UNIDADES	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
	1.45	SEMOLA X 200 GR	UNIDADES	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192
	1.46	SILLAO x 500 ml	UNIDADES	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
	1.47	TRIGO ENTERO	KILOGRAMOS	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
	1.48	VINAGRE BLANCO x 1 L	UNIDADES	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
	1.49	VINAGRE TINTO X 1 L	UNIDADES	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96

8. CONFORMIDAD

La recepción está a cargo de Sub Área de Almacén y el responsable el Área de Producción.

En caso de que los productos estén defectuosos o mal estado no se recepcionará; asimismo se dará un tiempo de reposición

La conformidad será otorgada por la jefatura del Área de Nutrición del Hospital de Vitarte.

9. FORMA Y CONDICIONES DE PAGO

El pago, de la contraprestación, se realizará en un solo pago una vez otorgada la conformidad del área usaría por cada entrega.

La entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguiente a la conformidad siempre que se verifiquen las condiciones establecidas y el proveedor cumpla con la entrega de la documentación solicitada por la entidad (guía de remisión y factura)

10. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA

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

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.

DEL PERSONAL

- El personal que realiza el transporte y/o entrega de producto deberá contar con carnet de sanidad vigente.
- El personal que labora debe contar con ropa de trabajo apropiada proporcionada por el empleador.

11. PENALIDADES Obligatorio)

PERÚ Ministerio de Salud Hospital Vitarte		FECHA ENERO 2023

Penalidad por Mora en la ejecución de la prestación:

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso.

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

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

Donde F tiene los siguientes valores:

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

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

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

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

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

Importante

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	Requisitos: • Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004- 2011-AG, y sus modificatorias, según corresponda a los items • Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 007-98-SA, y sus modificatorias, según corresponda a los items • Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial Nº 449-2006/MINSA, Aprueban la 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 esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial Nº 449-2006/MINSA., según corresponda a los items • Certificado de Fumigación (Desinsectación, desinfección y desratización), del lugar de almacenamiento y/o procesamiento. **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 Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004- 2011-AG, y sus modificatorias, según corresponda a los items • Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 007-98-SA, y sus modificatorias, según corresponda a los items • Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial Nº 449-2006/MINSA, Aprueban la 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 esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial Nº 449-2006/MINSA., según corresponda a los items • Copia simple de Certificado de Fumigación (Desinsectación, desinfección y desratización), del lugar de almacenamiento y/o procesamiento.

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

B.	**EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD**
	Requisitos: El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a **S/. 350,000.00 (tresciento cincuenta mil con 00/100 soles)**, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de **S/ 34,543.50 (treinta y cuatro mil quinientos cuarenta y tres con 50/100 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: **todo tipo de viveres para el consumo humano.** 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[13], 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 Nº 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

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

> *"… el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"*
> *(…)*
> *"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".*

	consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales. Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 9**. Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda. Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo Nº 8** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad. **Importante** *En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de consorcio, a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”.*

CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
Evaluación: Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. Acreditación: 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: $Pi = \frac{Om \times PMP}{Oi}$ **i**= Oferta **Pi**= Puntaje de la oferta a evaluar **Oi**=Precio i **Om**= Precio de la oferta más baja **PMP**=Puntaje máximo del precio **100 puntos**

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 Nº [……], con domicilio legal en [……], representada por [……..…], identificado con DNI Nº [……], y de otra parte […….....], con RUC Nº [.....], 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 Nº**[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 PAGO[14]

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

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

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

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de [……..], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE 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 accesoria 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 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 cumpliese a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

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

CLÁUSULA DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: PENALIDADES

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

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

Donde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;
F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEPTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS[15]
Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante conciliación o arbitraje, según el acuerdo de las partes.

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA
Cualquiera de las partes puede elevar el presente contrato a Escritura Pública corriendo con todos los gastos que demande esta formalidad.

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN 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 Nº 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales[1]*.*

[15] 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).

ANEXOS

ANEXO Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 03-2023-HBCV-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 Nº [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento Nº [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 compra[17]

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

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

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

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

ANEXO Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 03-2023-HBCV-CS-PRIMERA CONVOCATORIA
Presente.-

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

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

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

[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.

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 compra[21]

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 Nº 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 03-2023-HBCV-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 Nº 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 Nº 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 03-2023-HBCV-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 Nº 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 03-2023-HBCV-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 Nº 5

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 03-2023-HBCV-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 Nº** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO].

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

a) Integrantes del consorcio
   1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
   2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].

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

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

c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].
   |
d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1.	OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]	[%] [22]
	[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]	
2.	OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]	[%] [23]
	[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]	
	TOTAL OBLIGACIONES	100%[24]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

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

……	……..
Consorciado 1	**Consorciado 2**
Nombres, apellidos y firma del Consorciado 1	**Nombres, apellidos y firma del Consorciado 2**
o de su Representante Legal	**o de su Representante Legal**
Tipo y N° de Documento de Identidad	**Tipo y N° de Documento de Identidad**

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

ANEXO Nº 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 03-2023-HBCV-CS-PRIMERA CONVOCATORIA
Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO Nº 7

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 03-2023-HBCV-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 que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley Nº 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

1.- Que el domicilio fiscal de la empresa[25] se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);

2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);

3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y

4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.[26]

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

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

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

ANEXO Nº 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 03-2023-HBCV-CS-PRIMERA CONVOCATORIA
Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP [27]	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO[28]	EXPERIENCIA PROVENIENTE[29] DE:	MONEDA	IMPORTE[30]	TIPO DE CAMBIO VENTA[31]	MONTO FACTURADO ACUMULADO [32]
1										
2										
3										

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

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

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

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

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

[32] Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP [27]	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO[28]	EXPERIENCIA PROVENIENTE[29] DE:	MONEDA	IMPORTE[30]	TIPO DE CAMBIO VENTA[31]	MONTO FACTURADO ACUMULADO [32]
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	…									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

…….....

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

ANEXO Nº 9

DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 03-2023-HBCV-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 Nº 10

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 03-2023-HBCV-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 Nº 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº 03-2023-HBCV-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.