

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 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	Simple
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 09-2024-HLEV-CS-1 PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹ SUMINISTRO ANUAL DE FRUTAS Y VERDURAS SIN FICHA - PARA EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL LIMA ESTE 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 N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales²). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

Importante

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

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

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>

Importante

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

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

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.

CAPITULO III
DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

Todos los demás aspectos del presente procedimiento no contemplados en las bases se 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 LIMA ESTE VITARTE
RUC N° : 20611127511
Domicilio legal : AV. JOSE CARLOS MARIATEGUI NRO. 364-ATE-LIMA-LIMA
Teléfono: : (01) 4172923
Correo electrónico: : Ua002@hlev.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro Anual de Frutas y verduras sin ficha - para el Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Lima Este Vitarte

ITEM PAQUETE			
SUB ITEM N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA (UM)	CANTIDAD
1	COCONA (AL PESO)	KILOGRAMOS	1632
2	MANZANA CHILENA (AL PESO)	KILOGRAMOS	6000
3	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KILOGRAMOS	2040
4	MEMBRILLO (AL PESO)	KILOGRAMOS	2520
5	PIÑA HAWAIANA (AL PESO)	KILOGRAMOS	3960
6	PLATANO DE ISLA	UNIDAD	27600
7	PITAHAYA CALIDAD EXTRA	KILOGRAMOS	300
8	ARANDANOS CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMOS	120
9	AGUAYMANTO (AL PESO)	KILOGRAMOS	3660
10	TUNA (AL PESO)	KILOGRAMOS	2400
11	ACELGA (AL PESO)	KILOGRAMOS	120
12	AJÍ LIMO (AL PESO)	KILOGRAMOS	12
13	AJÍ PANCA SECO (AL PESO)	KILOGRAMOS	120
14	AJÍ VERDE	KILOGRAMOS	600
15	ALBAHACA (AL PESO)	KILOGRAMOS	360
16	APIO (AL PESO)	KILOGRAMOS	1920
17	ARVEJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)	KILOGRAMOS	144
18	BETERRAGA (AL PESO)	KILOGRAMOS	480
19	BROCOLI (AL PESO)	KILOGRAMOS	720
20	CAIGUA (AL PESO)	KILOGRAMOS	720
21	CALABAZA	UNIDAD	288
22	CAMOTE MORADO	KILOGRAMOS	7200
33	CEBOLLA CHINA (AL PESO)	KILOGRAMOS	420

24	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILOGRAMOS	10800
25	CEDRON (AL PESO)	KILOGRAMOS	60
26	COL CHINA	UNIDAD	192
27	COLIFLOR	UNIDAD	660
28	CULANTRO (AL PESO)	KILOGRAMOS	780
29	CHINCHO (AL PESO)	KILOGRAMOS	144
30	ESPINACA (AL PESO)	KILOGRAMOS	780
31	FRIJOL CHINO	KILOGRAMOS	192
32	FRIJOL VERDE	KILOGRAMOS	240
33	HABA FRESCA	KILOGRAMOS	300
34	HIERBA BUENA (AL PESO)	KILOGRAMOS	84
35	HUACATAY (AL PESO)	KILOGRAMOS	120
36	KIÓN FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMOS	360
37	LECHUGA AMERICANA	UNIDAD	2880
38	LECHUGA ORGÁNICA	UNIDAD	720
39	MANZANILLA FRESCA (AL PESO)	KILOGRAMOS	96
40	MENTA (AL PESO)	KILOGRAMOS	96
41	MUÑA FRESCA (AL PESO)	KILOGRAMOS	6
42	NABO (AL PESO)	KILOGRAMOS	1920
43	OLLUCO	KILOGRAMOS	2280
44	PAPA AMARILLA	KILOGRAMOS	5400
45	PEREJIL (AL PESO)	KILOGRAMOS	480
46	PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KILOGRAMOS	2520
47	PORO (AL PESO)	KILOGRAMOS	1920
48	RABANITO (AL PESO)	KILOGRAMOS	600
49	ROCOTO (AL PESO)	KILOGRAMOS	600
50	ROMERO (AL PESO)	KILOGRAMOS	60
51	TOMATE (AL PESO)	KILOGRAMOS	6000
52	ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAMOS	6000
53	ZAPALLO ITALIANO (AL PESO)	KILOGRAMOS	1440
44	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	KILOGRAMOS	48

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 02, el 04 de octubre del 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

DyT -RO

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO CORRESPONDE

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de 03 días calendario al día siguiente de suscrito de contrato, previa coordinación con el área usuaria. Para las demás entregas, se realizarán de acuerdo a la programación mensual elaborada por el Área de nutrición, la misma que será remitido mediante correo electrónico al contratista.

Cabe precisar que, las cantidades se realizará en dos (02) entregas por semana de lunes a viernes, y/o según necesidad del servicio del área usuaria, previa coordinación con el área usuaria, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

SUB ITEM N°	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UNIDAD DE MEDIDA (UM)	ITEM PAQUETE												CANTIDAD TOTAL
			1RA	2DA	3RA	4TA	5TA	6TA	7MA	8VA	9NA	10MA	11AVA	12AVA	
1	COCINA (AL PESO)	KILOGRAMOS	136	136	136	136	136	136	136	136	136	136	136	136	1632
2	MANZANA CHILENA (AL PESO)	KILOGRAMOS	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	6000
3	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KILOGRAMOS	170	170	170	170	170	170	170	170	170	170	170	170	2040
4	MEMBRILLO (AL PESO)	KILOGRAMOS	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	2520
5	PIÑA HAWAIANA (AL PESO)	KILOGRAMOS	330	330	330	330	330	330	330	330	330	330	330	330	3960
6	PIATANO DE ISLA EXTRA	UNIDAD	2300	2300	2300	2300	2300	2300	2300	2300	2300	2300	2300	2300	27600
7	ARANDANOS	KILOGRAMOS	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	300
8	CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMOS	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
9	AGUAYMANTO (AL PESO)	KILOGRAMOS	305	305	305	305	305	305	305	305	305	305	305	305	3660
10	TUNA (AL PESO)	KILOGRAMOS	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2400
11	ACELGA (AL PESO)	KILOGRAMOS	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
12	AJÍ LIMÓ (AL PESO)	KILOGRAMOS	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
13	AJÍ PANCA SECO (AL PESO)	KILOGRAMOS	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
14	AJÍ VERDE	KILOGRAMOS	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
15	ALBAHACA (AL PESO)	KILOGRAMOS	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
16	APIO (AL PESO)	KILOGRAMOS	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	1920
17	ARVEJA CHINA JOUANTAO (AL PESO)	KILOGRAMOS	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144

18	BETERRAGA (AL PESO)	KILOGRAMOS	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
19	BROCOLI (AL PESO)	KILOGRAMOS	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
20	CAJALIA (AL PESO)	KILOGRAMOS	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
21	CALABAZA	UNIDAD	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	288
22	CAMOTE	KILOGRAMOS	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	7200
23	CEBOLLA CHINA (AL PESO)	KILOGRAMOS	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	420
24	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILOGRAMOS	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	900	10800
25	CEDRON (AL PESO)	KILOGRAMOS	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
26	COL CHINA	UNIDAD	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192
27	COJULOR	UNIDAD	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	660
28	CULANTRO (AL PESO)	KILOGRAMOS	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	780
29	CHINCHO (AL PESO)	KILOGRAMOS	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144
30	ESPINACA (AL PESO)	KILOGRAMOS	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	780
31	FRIJOL CHINO	KILOGRAMOS	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192
32	FRIJOL VERDE	KILOGRAMOS	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
33	HABA FRESCA	KILOGRAMOS	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	300
34	HERBA BUENA (AL PESO)	KILOGRAMOS	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	84
35	HUACATAY (AL PESO)	KILOGRAMOS	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
36	KION FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMOS	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
37	LECHUGA AMERICANA	UNIDAD	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	2880
38	LECHUGA ORGANICA	UNIDAD	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
39	MANZANILLA FRESCA (AL PESO)	KILOGRAMOS	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
40	MENTA (AL PESO)	KILOGRAMOS	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
41	MILIA FRESCA (AL PESO)	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
42	NABO (AL PESO)	KILOGRAMOS	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	1920
43	OLLUCO	KILOGRAMOS	190	190	190	190	190	190	190	190	190	190	190	190	2280
44	PAPA AMARILLA	KILOGRAMOS	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	5400
45	PEREJIL (AL PESO)	KILOGRAMOS	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
46	PIMENTO MICHON (AL PESO)	KILOGRAMOS	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	210	2520
47	PORO (AL PESO)	KILOGRAMOS	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	1920
48	RABANITO (AL PESO)	KILOGRAMOS	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
49	ROCOTO (AL PESO)	KILOGRAMOS	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
50	ROWERO (AL PESO)	KILOGRAMOS	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
51	TOMATE (AL PESO)	KILOGRAMOS	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	6000
52	ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAMOS	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	6000
53	ZAPALLO ITALIANO (AL PESO)	KILOGRAMOS	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1440
44	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	KILOGRAMOS	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 5.00 (cinco con 00/100 soles) en la caja de la entidad convocante de

dirección en, AV. JOSE CARLOS MARIATEGUI N°364 – ATE – LIMA – LIMA. Las bases deberán ser recabadas en la Unidad de Abastecimiento con el Boucher de pago

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

Ley N° 43610 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024
Ley N° 31954 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
Ley N° 31955 Ley de Endeudamiento del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
Decreto Supremo N° 082-2019-EF - TUO de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
Decreto Supremo N° 344-2018-EF – que aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias mediante Decreto Supremo N° 377-2019-EF, 168-2020-EF, 250-2020-EF, 162-2021-EF, 169-2022-EF, 234-2022-EF, 308-2022-EF.
Decreto Supremo N° 1440 – Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
Ley N° 27444 Ley del Procedimiento Administrativo General
Ley N° 26842 Ley General de Salud.
Ley N° 27806 Ley de Transparencia y Acceso a la Información.
Ley N° 27927 Ley que modifica la Ley 27806 - Ley de Transparencia y Acceso a la Información pública.
Decreto Supremo N° 072-2003-PCM Reglamento de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información pública.
Decreto Supremo N° 003-97-TR, aprueba el Texto Único Ordenado del Decreto Legislativo N° 728 Ley de Productividad y Competencia Laboral.
Directivas del OSCE

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

**CAPÍTULO II
DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

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

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (Anexo N° 2)

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/>

- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (Anexo N° 3)
- e) Declaración jurada de plazo de entrega. (Anexo N° 4)⁵
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (Anexo N° 5)
- g) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el Anexo N° 6.

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

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

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.

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.

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

Advertencia

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

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁸ (Anexo N° 11).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁹.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete¹⁰.
- k) Carnet de sanidad vigente de personal transportista y manipulador de alimentos.
- l) Copia de Certificado de Fumigación vigente (Desinsectación, desinfección y desratización), del lugar de almacenamiento y/o procesamiento, emitida por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud.

Importante

- En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".
- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.
- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00),

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

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

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

¹⁰ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Importante

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 penueros y referendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya¹¹.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida ante la Secretaría de la Unidad de Abastecimiento del Hospital Lima Este Vitarte ubicado en la Av. José Carlos Mariátegui N°384 – ATE – LIMA – LIMA (PUERTA N°05 – I PISO).

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGOS PARCIALES MENSUALES, según cronograma.

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

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

- Recepción del ALMACÉN CENTRAL
- Informe del funcionario responsable del servicio de nutrición y dietética, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada Comprobante de pago.
- Comprobante de pago

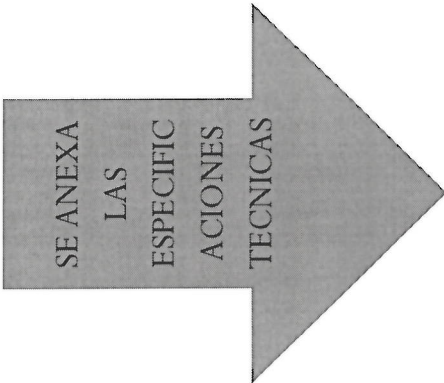
Dicha documentación se debe presentar en la Unidad de Abastecimiento del Hospital Lima Este Vitarte ubicado en la Av. José Carlos Mariátegui N°384 – ATE – LIMA – LIMA (PUERTA N°05 – I PISO).

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

CAPÍTULO III
REQUERIMIENTO

Importante

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



A. CAPACIDAD LEGAL

HABILITACIÓN

Requisitos:

- Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgada por el SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante decreto supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.

En caso que el postor (proveedor, y/o distribuidor y/o concesionario) no sea el titular de la autorización sanitaria, deberá presentar una carta de autorización emitida por el procesador primario, para el uso de dicha autorización sanitaria (SENASA)

- Certificado de inspección de buenas prácticas de manufactura (BPM) y condiciones de higiénico sanitario, del productor de procesador primario, vigente a la fecha de la presentación de oferta, expedido por una certificadora acreditada por INACAL.

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 de Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgada por el SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante decreto supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.

Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el certificado de autorización sanitaria e establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

- Certificado de inspección de buenas prácticas de manufactura (BPM) y condiciones de higiénico sanitario, del productor de procesador primario, vigente a la fecha de la presentación de oferta, expedido por una certificadora acreditada por INACAL

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/. 500,000.00 (Quinientos 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/.97,500.00 (Noventa y siete Mil quinientos 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

<p>del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: la venta de frutas y verduras de consumo humano en general</p> <p>Acreditación:</p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹², correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se centrará al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>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.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.</p> <p>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.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p>
<p>Importante</p>

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

"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehacientemente 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 si se continúa con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".

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.	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: $Pi = \frac{Om \times PMP}{Oi}$ Pi= Oferta Oi= Puntaje de la oferta a evaluar Om= Precio i PMP= Puntaje máximo del precio
Acreditación: Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6).	

100 puntos

CAPÍTULO V
PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹³

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

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no exceda 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.

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

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

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

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

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

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

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumple 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 manifestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no efectúa la recepción o no otorga la conformidad, según corresponda, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁴

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

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

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

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

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

del Estado.

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL
Las partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato:

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

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

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

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 09-2024-HLEV-CS-1
Presente.-

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹⁶ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2/> 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

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 09-2024-HLEV-CS-1
Presente.-

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

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :	Sí	No
MYPE ¹⁸			
Correo electrónico :			
Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :	Sí	No
MYPE ¹⁹			
Correo electrónico :			
Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :	Sí	No
MYPE ²⁰			
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

¹⁹ Ibidem.

²⁰ Ibidem.

Correo electrónico del consorcio:

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 09-2024-HLEV-CS-1
Presente.-

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

- No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
- 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.
- 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.
- Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- Comprometirme 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]

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 09-2024-HLEV-CS-1
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 09-2024-HLEV-CS-1
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 09-2024-HLEV-CS-1
Presente.-

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

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

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

- Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].

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

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

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

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁴

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 09-2024-HLEV-CS-1
Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 7

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 09-2024-HLEV-CS-1
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

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

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 09-2024-HLEV-CS-1
Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / OIC / 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 DE VENTA ³¹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³²
1										
2										
3										
4										

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 su sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz. Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 016-2013-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 extrajera producto de la fusión, asimismo, si en virtud de la escisión se transfiriere un bloque patrimonial consistente en bienes, derechos y obligaciones, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

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

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

³² Consignar en la moneda establecida en las bases.

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO CONFIRMADO O CP 2°	FECHA DE LA DECLARACIÓN DEL CASO 2°	EXPERIENCIA PROVENIENTE DE:	MONEDA	IMPORTE 2°	TIPO DE CAMBIO VENTA 3°	MONTO FACTURADO ACUMULADO 3°
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTICULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 09-2024-HLEV-CS-1
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 10

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 09-2024-HLEV-CS-1
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 09-2024-HLEV-CS-1
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

FORMATO N° 2
ESPECIFICACIONES TECNICAS (EETT) PARA LA ADQUISICION DE BIENES

Unidad Orgánica / Área usuaria:	Departamento de Apoyo al Tratamiento – Servicio de Nutrición y Dietética.
Actividad del POI:	
Denominación de la Contratación:	Suministro Anual de Frutas y verduras sin ficha - para el Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Lima Este Vitarte
Pedido de Compra N°	

1.	FINALIDAD PÚBLICA Abastecer de insumos de frutas y verduras para un buen servicio de calidad en la distribución de las raciones de alimentos a los pacientes hospitalizados y personal de guardia del Hospital Lima Este Vitarte.
2.	OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN Objetivo General: Las frutas y verduras son utilizados para las preparaciones de los desayunos, almuerzos y cenas de pacientes hospitalizados y personal de guardia del Hospital Lima Este Vitarte.
3.	CARACTERISTICAS TECNICAS I. ITEM PAQ. 1: SUMINISTRO FRUTAS 1. COCONA (AL PESO) ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS: TIPO: Extra PRESENTACION: Por kilos, en jabas de plástico (tipo cosechera) limpias y adecuadas. Características de la necesidad: <u>Producto:</u> La cocona, es una fruta cítrica utilizada en distintas preparaciones por su aporte de vitaminas y minerales. <u>Características Técnicas:</u> a. Características Físico químicas: <ul style="list-style-type: none">• Color, Olor, Sabor, Textura y Apariencia; Característico de la fruta.• Grado de madurez comercial. b. Características Microbiológicas: <ul style="list-style-type: none">• Escherichia coli.: < 10³ ufc/ gr.• Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

Firmado digitalmente por FLORES
ALBINO Betzabe Patricia FAU
20611127511 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.10.2024 12:45:36 -05:00

c. **Contaminantes:**

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

d. **Conservación:**

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

e. **Rotulado:** No Aplica

Envasado

La fruta; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

2. **MANZANA CHILENA (AL PESO)**

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra

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

Características de la necesidad:

Producto:

La Manzana Chilena de tipo extra, es una fruta dulce utilizada en distintas preparaciones por fibra y por su aporte de vitaminas y minerales.

Características Técnicas:

a. **Características Físico químicas:**

- Color, Olor y Sabor Característico la fruta.
- Grado de madurez comercial.

b. **Características Microbiológicas:**

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

c. **Contaminantes:**

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



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

Firmado digitalmente por FLORES
ALBINO Betzabe Patricia FAU
20611127511 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.10.2024 12:45:36 -05:00

Codex Alimentarius para este producto.

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

d. **Conservación:**

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

e. **Rotulado:** No Aplica

Envasado

La fruta; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

3. MANZANA DE AGUA (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS

BASICAS:

TIPO: Extra

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

Características de la necesidad:

Producto:

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

Características Técnicas:

a. Características Físico químicas:

- Color, Olor y Sabor Característico la fruta.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

Firmado digitalmente por FLORES
ALBINO Betzabe Patricia FAU
20611127511 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.10.2024 12:45:36 -05:00

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

La fruta; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

4. MEMBRILLO (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS

BASICAS:

TIPO: Extra

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

Características Técnicas:

a. Características Físico químicas:

- Color, Olor y Sabor Característico la fruta.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

La fruta; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

5. PIÑA HAWAIANA (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra

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

Características de la Necesidad: Producto:

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

a. Características Físico químicas:

- Color, Olor y Sabor Característico la fruta.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado y Presentación

La fruta; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

6. PLÁTANO DE ISLA

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra

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

adecuadas.

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

- Color, Olor y Sabor Característico la fruta.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

Metales pesados La fruta deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

La fruta; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

7. PITAHAYA CALIDAD EXTRA

Fruta fresca utilizada como ingrediente para fruta de mesa, jugos y mermelada.

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra

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

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

Pitahaya, es una fruta dulce, se utilizada por su fibra y por su aporte de vitaminas y minerales

a. Características Sensoriales:

- Color, Olor y Sabor Característico la fruta.
- Grado de madurez comercial.

- Peso Mediano: 260 -380 gr
- b. Características Microbiológicas:**
 - Escherichia coli.: < 10³ ufc/ gr.
 - Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.
- c. Contaminantes:**
 - Metales pesados La fruta deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
 - Residuos de plaguicidas en la fruta se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
 - Micotoxinas de la fruta si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- d. Conservación:**

Producto almacenado a temperatura ambiente, no mayor de 20° C. Siendo caso necesario en refrigeración de 4° a 10°c
- e. Rotulado: No Aplica**

Envasado

 - La fruta; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

8. ARANDANO CALIDAD EXTRA

Fruta fresca utilizada como ingrediente para fruta de mesa, jugos y mermelada.

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra

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

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

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

- a. Características Sensoriales:**
 - Color, Olor y Sabor Característico la fruta.
 - Grado de madurez comercial.
 - Calibre: 15mm – a mas
- b. Características Microbiológicas:**
 - Escherichia coli.: < 10³ ufc/ gr.
 - Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.
- c. Contaminantes:**
 - Metales pesados La fruta deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
 - Residuos de plaguicidas en la fruta se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

- La fruta; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

9. AGUAYMANTO

Fruta fresca utilizada como ingrediente para fruta de mesa, jugos y mermelada.

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra

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

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

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

a. Características Sensoriales:

- a. Color, Olor y Sabor Característico la fruta.
- b. Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

- a. La fruta; deberá envasarse de tal manera que el producto quede

debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

10. TUNA CATEGORIA EXTRA

Fruta fresca utilizada como ingrediente para mazamorras, fruta de mesa y jugos.

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra

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

CARACTERÍSTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

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

a. Características Sensoriales:

- a. Color, Olor y Sabor Característico la fruta.
- b. Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

- a. La fruta; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

II. ITEM PAQ. 2: SUMINISTRO VERDURAS

1. ACELGA (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

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

Características de la necesidad:

Producto:

La cocona, es una fruta cítrica utilizada en distintas preparaciones por su aporte de vitaminas y minerales.

Características Técnicas:

a. Características Físico químicas:

- Color, Olor, Sabor, Textura y Apariencia; Característico de la fruta.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

Rotulado: No Aplica

Envasado

La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto.

2. AJÍ LIMO (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

- Color, Olor y Sabor Característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

3. AJÍ PANCA SECO (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

- Color, Olor y Sabor Característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

- Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
- Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

4. AJÍ VERDE

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

- Color, Olor y Sabor Característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

Firmado digitalmente por FLORES
ALBINO Beltzabe Patricia FAU
20611127511 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.10.2024 12:45:36 -05:00

e. **Rotulado:** No Aplica

Envasado

La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

5. ALBAHACA (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS

BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la necesidad:

Producto:

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

Características Técnicas:

a. Características Físico químicas:

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

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

Rotulado: No Aplica

Envasado y Presentación

La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto.

6. APIO (AL PESO)



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

Firmado digitalmente por FLORES
ALBINO Betzabe Patricia FAU
20611127511 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.10.2024 12:45:36 -05:00

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

- Color, Olor y Sabor Característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

7. ARVEJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. **Características Físico químicas:**

- Color, Olor y Sabor Característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.

b. **Características Microbiológicas:**

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

c. **Contaminantes:**

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

d. **Conservación:**

Producto almacenado a temperatura ambiente, no mayor de 20° C.

e. **Rotulado:** No Aplica

Envasado

La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

8. **BETARRAGA (AL PESO)**

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. **Características Físico químicas:**

- Color, Olor y Sabor Característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.

b. **Características Microbiológicas:**

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

c. **Contaminantes:**

- Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

9. BROCOLI (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra

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

Características de la necesidad:

Producto:

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

Características Técnicas:

a. Características Físico químicas:

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

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. **Rotulado:** No Aplica

Envasado

La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto.

10. CAIGUA (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. **Características Físico químicas:**

- Color, Olor y Sabor Característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.

b. **Características Microbiológicas:**

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

c. **Contaminantes:**

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

d. **Conservación:**

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

e. **Rotulado:** No Aplica

Envasado

La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

11. CALABAZA

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad: Producto:

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

a. Características Físico químicas:

- Color, Olor y Sabor Característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

12. CAMOTE MORADO

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

- Color, Olor y Sabor Característico al tubérculo.
- Grado de madurez comercial.



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

Firmado digitalmente por FLORES
ALBINO Betzabe Patricia FAU
20611127511 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.10.2024 12:45:36 -05:00

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

El tubérculo deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

13. CEBOLLA CHINA (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

- Color, Olor y Sabor Característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

- Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

14. CEBOLLA ROJA (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS

BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

- Color, Olor y Sabor Característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

Firmado digitalmente por FLORES
ALBINO Getzabe Patricia FAU
20611127511 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.10.2024 12:45:36 -05:00

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

15. CEDRON (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

- Color, Olor y Sabor Característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

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

Contaminantes:

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

c. Conservación:

Producto almacenado a temperatura ambiente, no mayor de 20° C.

d. Rotulado: No Aplica

Envasado

La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

16. COL CHINA

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

- Color, Olor y Sabor Característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

17. COLIFLOR

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

Firmado digitalmente por FLORES
ALBINO Betzabe Patricia FAU
20611127511 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.10.2024 12:45:36 -05:00

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

Características Técnicas:

a. Características Físico químicas:

- Color, Olor y Sabor Característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto.

18. CULANTRO (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

- Color, Olor y Sabor Característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

Producto almacenado a temperatura ambiente, no mayor de 20° C.

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

19. CHINCHO (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra

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

CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

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

a. Características Sensoriales:

- Color, Olor, Textura y Apariencia; característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.
- Verde aromático, sin picadura limpios sin raíces y sin tierra.

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

Firmado digitalmente por FLORES
ALBINO Betzabe Patricia FAU
20611127511 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.10.2024 12:45:36 -05:00

Alimentarius para este producto.

20. ESPINACA (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

- Color, Olor y Sabor Característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

21. FRIJOL CHINO

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

- Color, Olor y Sabor Característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

Producto almacenado a temperatura ambiente, no mayor de 20° C.

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

22. FRIJOL VERDE

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

- Color, Olor y Sabor Característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

Producto almacenado a temperatura ambiente, no mayor de 20° C.

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

23. HABA FRESCA

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

- Color, Olor y Sabor Característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

d. Conservación:

Producto almacenado a temperatura ambiente, no mayor de 20° C.

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

24. HIERBA BUENA (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

- Color, Olor y Sabor Característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

Firmado digitalmente por FLORES
ALBINO Betzabe Patricia FAU
20611127511 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.10.2024 12:45:36 -05:00

25. HUACATAY (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS

BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

- Color, Olor y Sabor Característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

26. KIÓN FRESCO (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

- Color, Olor y Sabor Característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

Producto almacenado a temperatura ambiente, no mayor de 20° C.

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

27. LECHUGA AMERICANA

ESPECIFICACIONES TECNICAS

BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

- Color, Olor y Sabor Característico a la verdura.

- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

28. LECHUGA ORGANICA

ESPECIFICACIONES TECNICAS

BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

Características Físico químicas:

- Color, Olor y Sabor Característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

- Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

29. MANZANILLA (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

- Color, Olor y Sabor Característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

Producto almacenado a temperatura ambiente, no mayor de 20° C.

- e. **Rotulado:** No Aplica
Envasado

La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

30. MENTA (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra o Primera

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

CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD:

Producto:

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

a. Características Sensoriales:

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

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

31. MUÑA FRESCA (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra

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

CARACTERISTICAS DE LA NECESIDAD:



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

Producto:

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

a. Características Sensoriales:

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

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

32. NABO (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

- Color, Olor y Sabor Característico al tubérculo.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

El tubérculo deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

33. OLLUCO

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

- Color, Olor y Sabor Característico al tubérculo.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

El tubérculo deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

externo o interno al producto.

34. PAPA AMARILLA

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

- Color, Olor y Sabor Característico al tubérculo.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

El tubérculo deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

35. PEREJIL (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

PRESENTACION: Por kilogramos, en jabas de plástico (tipo cosechera) limpias y

adecuadas.

Características de la Necesidad:

Producto:

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

Características Físico químicas:

- Color, Olor y Sabor Característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

36. PIMIENTO MORRON (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

- Color, Olor y Sabor Característico a la verdura.



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

Rotulado: No Aplica

Envasado

La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

37. PORO (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

- Color, Olor y Sabor Característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

- Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

38. RABANITO (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

- Color, Olor y Sabor Característico al tubérculo.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

e. **Rotulado:** No Aplica

Envasado

El tubérculo deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

39. ROCOTO (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. **Características Físico químicas:**

- Color, Olor y Sabor Característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.

b. **Características Microbiológicas:**

- Escherichia coli.: $< 10^3$ ufc/ gr.

Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.

c. **Contaminantes:**

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

d. **Conservación:**

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

e. **Rotulado:** No Aplica

Envasado

La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

40. ROMERO (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

- Color, Olor y Sabor Característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

Producto almacenado a temperatura ambiente, no mayor de 20° C.

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

41. TOMATE (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

- Color, Olor y Sabor Característico la fruta.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado y Presentación

El fruto; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto.

42. ZANAHORIA (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

Zanahoria, hortaliza, utilizada por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.

a. Características Físico químicas:

- Color, Olor y Sabor Característico al tubérculo.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

producto.

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

d. Conservación:

Producto almacenado a temperatura ambiente, no mayor de 20° C.

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

La hortaliza deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

43. ZAPALLO ITALIANO (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS

BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

- Color, Olor y Sabor Característico de la verdura.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

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

Contaminantes:

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

d. Conservación:

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



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

e. **Rotulado:** No Aplica

Envasado

La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

44. ZAPALLO LOCHE (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

- Color, Olor y Sabor Característico a la verdura.
- Grado de madurez comercial.

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. **Rotulado:** No Aplica

Envasado

La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

4.	<p>REGLAMENTOS TECNICOS, NORMAS SANITARIAS Y OTRAS NORMAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reglamento de inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante decreto supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias y complementarias. • Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA • Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154- 2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
5.	<p>TRANSPORTE Y PERSONAL</p> <p><u>Del Transporte</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • El contratista deberá cumplir con la entrega de frutas y verduras de manera higiénica, deberán transportarlas en jabas plásticas limpias, sin residuos de tierra, hongos, u otro desecho de otro producto a entregar, las mismas que se darán en calidad de préstamos. No se aceptará cartón o papel cómo material de envases de transporte. • La cantidad de verduras a transportar por cada jaba, no debe superar las $\frac{3}{4}$ partes de la capacidad total. • Contar con vehículo de transporte (tipo furgoneta) utilizado para el traslado de los suministros el cual debe contar con tarjeta de propiedad y/o contrato de alquiler, la misma que deberá ser acreditado para la firma del contrato. <p><u>Del Personal:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • El contratista deberá llegar con la indumentaria correcta (zapatos de seguridad; gorra descartable tipo cofia; guantes descartables de nitrilo y guardapolvo blanco limpio) y Buenas Prácticas de Manufactura. • El personal que realiza el transporte y entrega de producto deberá contar con carnet de sanidad vigente y fotocheck de la empresa.
6.	<p>GARANTIA COMERCIAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • La garantía comercial del postor por los bienes ofertados, dependerá de la vida útil de los ítems ofertados (durabilidad en óptimas condiciones de almacenamiento) y el requerimiento técnico mínimo de la Entidad en lo que respecta a la garantía comercial. • La garantía se hará efectiva cuando el producto entregado por el proveedor presente cualquier defecto, no se encuentre apto para el consumo humano al que está destinado y/o incumpla con las características detalladas en la presente ficha, todas ellas no detectadas al momento que se otorgó la conformidad. En estos casos el proveedor deberá de cambiar el producto y deberá realizarse en el lugar donde fue entregado.



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

Firmado digitalmente por FLORES
ALBINO Betzabe Patricia FAU
20611127511 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.10.2024 12:45:36 -05:00

7.	REPOSICION DE PRODUCTO Como parte de la garantía comercial el postor también deberá comprometerse a realizar la reposición de los bienes en un plazo máximo de dos (02) días calendarios , sin costo alguno para la Entidad, después de habersele comunicado al contratista, cualquier alteración o deficiencia posterior a su recepción y conformidad.																																																																																																																
8.	LUGAR Y HORARIO DE ENTREGA Lugar de entrega: Almacén de nutrición, Av. José Carlos Mariátegui 364, Hospital Lima Este Vitarte (sótano – puerta 5), Ate – Lima. Horario de Entrega: Lunes a viernes de 07:00 am a 11:00 am.																																																																																																																
9.	PLAZO, CANTIDAD Y CRONOGRAMA DE ENTREGAS Plazo de Ejecución: El plazo de ejecución será de trescientos sesenta y cinco (365) días calendario o hasta agotar el monto contratado, el mismo que se computa a partir del día siguiente de suscrito el contrato. Plazo de Entrega: Los bienes requeridos se entregarán en el plazo de 03 días calendario al día siguiente de suscrito de contrato, previa coordinación con el área usuaria. Para las demás entregas, se realizarán de acuerdo a la programación mensual elaborada por el Área de nutrición, la misma que será remitido mediante correo electrónico al contratista. Cabe precisar que, las cantidades se realizará en dos (02) entregas por semana de lunes a viernes, y/o según necesidad del servicio del área usuaria, previa coordinación con el área usuaria. ITEM PAQ. 1: SUMINISTRO FRUTAS <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">N°</th> <th rowspan="2">DESCRIPCION ITEM</th> <th rowspan="2">U.M.</th> <th colspan="2">1RA ENTREGA</th> <th rowspan="2">1RA ENTR EGA</th> <th colspan="2">2DA ENTREGA</th> <th rowspan="2">2DA ENTR EGA</th> <th colspan="2">3RA ENTREGA</th> <th rowspan="2">3RAA ENTRE GA</th> </tr> <tr> <th>ASIST E NCIA L</th> <th>PACIENT ES</th> <th>ASIST EN CIAL</th> <th>PACIENT ES</th> <th>ASIST EN CIAL</th> <th>PACIENT ES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>COCONA (AL PESO)</td> <td>KILOGRAMOS</td> <td>100</td> <td>36</td> <td>136</td> <td>100</td> <td>36</td> <td>136</td> <td>100</td> <td>36</td> <td>136</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>MANZANA CHILENA (AL PESO)</td> <td>KILOGRAMOS</td> <td>380</td> <td>120</td> <td>500</td> <td>380</td> <td>120</td> <td>500</td> <td>380</td> <td>120</td> <td>500</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>MANZANA DE AGUA (AL PESO)</td> <td>KILOGRAMOS</td> <td>120</td> <td>50</td> <td>170</td> <td>120</td> <td>50</td> <td>170</td> <td>120</td> <td>50</td> <td>170</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>MEMBRILLO (AL PESO)</td> <td>KILOGRAMOS</td> <td>150</td> <td>60</td> <td>210</td> <td>150</td> <td>60</td> <td>210</td> <td>150</td> <td>60</td> <td>210</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>PIÑA HAWAIANA (AL PESO)</td> <td>KILOGRAMOS</td> <td>230</td> <td>100</td> <td>330</td> <td>230</td> <td>100</td> <td>330</td> <td>230</td> <td>100</td> <td>330</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>PLATANO DE ISLA</td> <td>UNIDADES</td> <td>2000</td> <td>300</td> <td>2300</td> <td>2000</td> <td>300</td> <td>2300</td> <td>2000</td> <td>300</td> <td>2300</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>PITAHAYA CALIDAD EXTRA</td> <td>KILOGRAMOS</td> <td>0</td> <td>25</td> <td>25</td> <td>0</td> <td>25</td> <td>25</td> <td>0</td> <td>25</td> <td>25</td> </tr> </tbody> </table>											N°	DESCRIPCION ITEM	U.M.	1RA ENTREGA		1RA ENTR EGA	2DA ENTREGA		2DA ENTR EGA	3RA ENTREGA		3RAA ENTRE GA	ASIST E NCIA L	PACIENT ES	ASIST EN CIAL	PACIENT ES	ASIST EN CIAL	PACIENT ES	1	COCONA (AL PESO)	KILOGRAMOS	100	36	136	100	36	136	100	36	136	2	MANZANA CHILENA (AL PESO)	KILOGRAMOS	380	120	500	380	120	500	380	120	500	3	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KILOGRAMOS	120	50	170	120	50	170	120	50	170	4	MEMBRILLO (AL PESO)	KILOGRAMOS	150	60	210	150	60	210	150	60	210	5	PIÑA HAWAIANA (AL PESO)	KILOGRAMOS	230	100	330	230	100	330	230	100	330	6	PLATANO DE ISLA	UNIDADES	2000	300	2300	2000	300	2300	2000	300	2300	7	PITAHAYA CALIDAD EXTRA	KILOGRAMOS	0	25	25	0	25	25	0	25	25
N°	DESCRIPCION ITEM	U.M.	1RA ENTREGA		1RA ENTR EGA	2DA ENTREGA		2DA ENTR EGA	3RA ENTREGA		3RAA ENTRE GA																																																																																																						
			ASIST E NCIA L	PACIENT ES		ASIST EN CIAL	PACIENT ES		ASIST EN CIAL	PACIENT ES																																																																																																							
1	COCONA (AL PESO)	KILOGRAMOS	100	36	136	100	36	136	100	36	136																																																																																																						
2	MANZANA CHILENA (AL PESO)	KILOGRAMOS	380	120	500	380	120	500	380	120	500																																																																																																						
3	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KILOGRAMOS	120	50	170	120	50	170	120	50	170																																																																																																						
4	MEMBRILLO (AL PESO)	KILOGRAMOS	150	60	210	150	60	210	150	60	210																																																																																																						
5	PIÑA HAWAIANA (AL PESO)	KILOGRAMOS	230	100	330	230	100	330	230	100	330																																																																																																						
6	PLATANO DE ISLA	UNIDADES	2000	300	2300	2000	300	2300	2000	300	2300																																																																																																						
7	PITAHAYA CALIDAD EXTRA	KILOGRAMOS	0	25	25	0	25	25	0	25	25																																																																																																						



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

Firmado digitalmente por FLORES
ALBINO Betzabe Patricia FAU
20611127511 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.10.2024 12:45:36 -05:00

8	ARANDANOS CATEGORIA EXTRA	KILOGR AMOS	0	10	10	0	10	10	0	10	10
9	AGUAYMANTO (AL PESO)	KILOGR AMOS	28 0	25	305	280	25	305	280	25	305
10	TUNA (AL PESO)	KILOGR AMOS	120	80	200	120	80	200	120	80	200

N	DESCRIPCION ITEM	U.M.	4TA ENTREGA		4TA ENTREGA	5TA ENTREGA		5TA ENTREGA	6TA ENTREGA		6TA ENTREGA
			ASISTENCIA	PACIENTES		ASISTENCIA	PACIENTES		SISTEMA	PACIENTES	
1	COCONA (AL PESO)	KILOGRAMOS	100	36	136	100	36	136	100	36	136
2	MANZANA CHILENA (AL PESO)	KILOGRAMOS	380	120	500	380	120	500	380	120	500
3	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KILOGRAMOS	120	50	170	120	50	170	120	50	170
4	MEMBRILLO (AL PESO)	KILOGRAMOS	150	60	210	150	60	210	150	60	210
5	PIÑA HAWAIANA (AL PESO)	KILOGRAMOS	230	100	330	230	100	330	230	100	330
6	PLATANO DE ISLA	UNIDADES	2000	300	2300	2000	300	2300	2000	300	2300
7	PITAHAYA CALIDAD EXTRA	KILOGRAMOS	0	25	25	0	25	25	0	25	25
8	ARANDANOS CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMOS	0	10	10	0	10	10	0	10	10
9	AGUAYMANTO (AL PESO)	KILOGRAMOS	280	25	305	280	25	305	80	25	305
10	TUNA (AL PESO)	KILOGRAMOS	120	80	200	120	80	200	120	80	200



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

Firmado digitalmente por FLORES
ALBINO Betzabe Patricia FAU
2061127511 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.10.2024 12:45:36 -05:00

	DESCRIPCION ITEM		7MA ENTREGA		8VA ENTREGA		9NA ENTREGA		
--	------------------	--	-------------	--	-------------	--	-------------	--	--

N	DESCRIPCION ITEM	U.M.	ASISTE NCIAL	PACIENTES	7MA ENTR EGA	ASIST EN CIAL	PACIENTES	8VA ENTR EGA	ASIST EN CIAL	PACIENTES	9NA ENTR EGA
1	COCONA (AL PESO)	KILOGRAMOS	100	36	136	100	36	136	100	36	136
2	MANZANA CHILENA (AL PESO)	KILOGRAMOS	380	120	500	380	120	500	380	120	500
3	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KILOGRAMOS	120	50	170	120	50	170	120	50	170
4	MEMBRILLO (AL PESO)	KILOGRAMOS	150	60	210	150	60	210	150	60	210
5	PIÑA HAWAIANA (AL PESO)	KILOGRAMOS	230	100	330	230	100	330	230	100	330
6	PLATANO DE ISLA	UNIDADES	2000	300	2300	2000	300	2300	2000	300	2300
7	PITAHAYA CALIDAD EXTRA	KILOGRAMOS	0	25	25	0	25	25	0	25	25
8	ARANDANOS CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMOS	0	10	10	0	10	10	0	10	10
9	AGUAYMANTO (AL PESO)	KILOGRAMOS	280	25	305	280	25	305	280	25	305
10	TUNA (AL PESO)	KILOGRAMOS	120	80	200	120	80	200	120	80	200

N	DESCRIPCION ITEM	U.M.	10MA ENTREGA		10MA ENTR EGA	11VA ENTREGA		11VA ENTR EGA	12VA ENTREGA		12VA ENTR EGA
			ASISTE NCIAL	PACIENTES		ASIST EN CIAL	PACIENTES		ASIST EN CIAL	PACIENTES	
1	COCONA (AL PESO)	KILOGRAMOS	100	36	136	100	36	136	100	36	136
2	MANZANA CHILENA (AL PESO)	KILOGRAMOS	380	120	500	380	120	500	380	120	500
3	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KILOGRAMOS	120	50	170	120	50	170	120	50	170
4	MEMBRILLO (AL PESO)	KILOGRAMOS	150	60	210	150	60	210	150	60	210

5	PIÑA HAWAIANA (AL PESO)	KILOGRAMOS	230	100	330	230	100	330	230	100	330
---	-------------------------	------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

	PESO)										
6	PLATANO DE ISLA	UNIDADES	2000	300	2300	2000	300	2300	2000	300	2300
7	PITAHAYA CALIDAD EXTRA	KILOGRAMOS	0	25	25	0	25	25	0	25	25
8	ARANDANOS CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMOS	0	10	10	0	10	10	0	10	10
9	AGUAYMANTO (AL PESO)	KILOGRAMOS	280	25	305	280	25	305	280	25	305
10	TUNA (AL PESO)	KILOGRAMOS	120	80	200	120	80	200	160	80	240

N°	DESCRIPCION ITEM	U.M.	TOTAL		TOTAL
			ASISTENCIAL	PACIENTES	
1	COCONA (AL PESO)	KILOGRAMOS	1200	432	1632
2	MANZANA CHILENA (AL PESO)	KILOGRAMOS	4560	1440	6000
3	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KILOGRAMOS	1440	600	2040
4	MEMBRILLO (AL PESO)	KILOGRAMOS	1800	720	2520
5	PIÑA HAWAIANA (AL PESO)	KILOGRAMOS	2761	1200	3960
6	PLATANO DE ISLA	UNIDADES	24000	3600	27600
7	PITAHAYA CALIDAD EXTRA	KILOGRAMOS	0	300	300
8	ARANDANOS CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMOS	0	120	120
9	AGUAYMANTO (AL PESO)	KILOGRAMOS	3360	300	3660
10	TUNA (AL PESO)	KILOGRAMOS	1440	960	2400



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

Firmado digitalmente por FLORES
ALBINO Betzabe Patricia FAU
20611127511 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.10.2024 12:45:36 -05:00

ITEM PAQ. 2: SUMINISTRO VERDURAS

N°	DESCRIPCION ITEM	U.M.	1RA ENTREGA		1ERA ENTREGA	2DA ENTREGA		2DA ENTREGA	3RA ENTREGA		3RA ENTREGA
			ASISTENCIAL	PACIENTES		ASISTENCIAL	PACIENTES		ASISTENCIAL	PACIENTES	
1	ACELGA (AL PESO)	KILOGRAMOS	8	2	10	8	2	10	8	2	10
2	AJÍ LIMO (AL PESO)	KILOGRAMOS	1	0	1	1	0	1	1	0	1
3	AJÍ PANCA SECO (AL PESO)	KILOGRAMOS	10	0	10	10	0	10	10	0	10
4	AJÍ VERDE	KILOGRAMOS	50	0	50	50	0	50	50	0	50
5	ALBAHACA (AL PESO)	KILOGRAMOS	22	8	30	22	8	30	22	8	30
6	APIO (AL PESO)	KILOGRAMOS	100	60	160	100	60	160	100	60	160
7	ARVEJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)	KILOGRAMOS	10	2	12	10	2	12	10	2	12
8	BETERRAGA (AL PESO)	KILOGRAMOS	30	10	40	30	10	40	30	10	40
9	BROCOLI (AL PESO)	KILOGRAMOS	40	20	60	40	20	60	40	20	60
10	CAIGUA (AL PESO)	KILOGRAMOS	0	60	60	0	60	60	0	60	60
11	CALABAZA	UNIDADES	20	4	24	20	4	24	20	4	24
12	CAMOTE MORADO	KILOGRAMOS	450	150	600	450	150	600	450	150	600
13	CEBOLLA CHINA (AL PESO)	KILOGRAMOS	27	8	35	27	8	35	27	8	35
14	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILOGRAMOS	650	250	900	650	250	900	650	250	900
15	CEDRON (AL PESO)	KILOGRAMOS	4	1	5	4	1	5	4	1	5
16	COL CHINA	UNIDADES	15	1	16	15	1	16	15	1	16
17	COLIFLOR	UNIDADES	30	25	55	30	25	55	30	25	55
18	CULANTRO (AL PESO)	KILOGRAMOS	60	5	65	60	5	65	60	5	65
19	CHINCHO (AL PESO)	KILOGRAMOS	11	1	12	11	1	12	11	1	12
20	ESPINACA (AL PESO)	KILOGRAMOS	45	20	65	45	20	65	45	20	65
21	FRIJOL CHINO	KILOGRAMOS	14	2	16	14	2	16	14	2	16
22	FRIJOL VERDE	KILOGRAMOS	15	5	20	15	5	20	15	5	20
23	HABA FRESCA	KILOGRAMOS	20	5	25	20	5	25	20	5	25

24	HIERBA BUENA (AL PESO)	KILOGRAMOS	5	2	7	5	2	7	5	2	7
25	HUACATAY (AL PESO)	KILOGRAMOS	8	2	10	8	2	10	8	2	10
26	KIÓN FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMOS	20	10	30	20	10	30	20	10	30
27	LECHUGA AMERICANA	UNIDADES	200	40	240	200	40	240	200	40	240
28	LECHUGA ORGÁNICA	UNIDADES	50	10	60	50	10	60	50	10	60
29	MANZANILLA FRESCA (AL PESO)	KILOGRAMOS	6	2	8	6	2	8	6	2	8
30	MENTA (AL PESO)	KILOGRAMOS	6	2	8	6	2	8	6	2	8
31	MUÑA FRESCA (AL PESO)	KILOGRAMOS	0.25	0.25	0.5	0.25	0.25	0.5	0.25	0.25	0.5
32	NABO (AL PESO)	KILOGRAMOS	100	60	160	100	60	160	100	60	160
33	OLLUCO	KILOGRAMOS	150	40	190	150	40	190	150	40	190
34	PAPA AMARILLA	KILOGRAMOS	250	200	450	250	200	450	250	200	450
35	PEREJIL (AL PESO)	KILOGRAMOS	32	8	40	32	8	40	32	8	40
36	PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KILOGRAMOS	160	50	210	160	50	210	160	50	210
37	PORO (AL PESO)	KILOGRAMOS	100	60	160	100	60	160	100	60	160
38	RABANITO (AL PESO)	KILOGRAMOS	40	10	50	40	10	50	40	10	50
39	ROCOTO (AL PESO)	KILOGRAMOS	50	0	50	50	0	50	50	0	50
40	ROMERO (AL PESO)	KILOGRAMOS	4	1	5	4	1	5	4	1	5
41	TOMATE (AL PESO)	KILOGRAMOS	300	200	500	300	200	500	300	200	500
42	ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAMOS	300	200	500	300	200	500	300	200	500
43	ZAPALLO ITALIANO (AL PESO)	KILOGRAMOS	60	60	120	60	60	120	60	60	120
44	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	KILOGRAMOS	3	1	4	3	1	4	3	1	4



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

Firmado digitalmente por FLORES
ALBINO Betzabe Patricia FAU
2061127511 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.10.2024 12:45:36 -05:00

N°	DESCRIPCION ITEM	U.M.	4TA ENTREGA		4TA ENTREGA	5TA ENTREGA		5TA ENTREGA	6TA ENTREGA		6TA ENTREGA
			ASISTENCIAL	PACIENTES		ASISTENCIAL	PACIENTES		ASISTENCIAL	PACIENTES	
1	ACELGA (AL PESO)	KILOGRAMOS	8	2	10	8	2	10	8	2	10
2	AJÍ LIMO (AL PESO)	KILOGRAMOS	1	0	1	1	0	1	1	0	1
3	AJÍ PANCA SECO (AL PESO)	KILOGRAMOS	10	0	10	10	0	10	10	0	10
4	AJÍ VERDE	KILOGRAMOS	50	0	50	50	0	50	50	0	50
5	ALBAHACA (AL PESO)	KILOGRAMOS	22	8	30	22	8	30	22	8	30
6	APIO (AL PESO)	KILOGRAMOS	100	60	160	100	60	160	100	60	160
7	ARVEJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)	KILOGRAMOS	10	2	12	10	2	12	10	2	12
8	BETERRAGA (AL PESO)	KILOGRAMOS	30	10	40	30	10	40	30	10	40
9	BROCOLI (AL PESO)	KILOGRAMOS	40	20	60	40	20	60	40	20	60
10	CAIGUA (AL PESO)	KILOGRAMOS	0	60	60	0	60	60	0	60	60
11	CALABAZA	UNIDADES	20	4	24	20	4	24	20	4	24
12	CAMOTE MORADO	KILOGRAMOS	450	150	600	450	150	600	450	150	600
13	CEBOLLA CHINA (AL PESO)	KILOGRAMOS	27	8	35	27	8	35	27	8	35
14	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILOGRAMOS	650	250	900	650	250	900	650	250	900
15	CEDRON (AL PESO)	KILOGRAMOS	4	1	5	4	1	5	4	1	5
16	COL CHINA	UNIDADES	15	1	16	15	1	16	15	1	16
17	COLIFLOR	UNIDADES	30	25	55	30	25	55	30	25	55
18	CULANTRO (AL PESO)	KILOGRAMOS	60	5	65	60	5	65	60	5	65
19	CHINCHO (AL PESO)	KILOGRAMOS	11	1	12	11	1	12	11	1	12
20	ESPINACA (AL PESO)	KILOGRAMOS	45	20	65	45	20	65	45	20	65
21	FRIJOL CHINO	KILOGRAMOS	14	2	16	14	2	16	14	2	16
22	FRIJOL VERDE	KILOGRAMOS	15	5	20	15	5	20	15	5	20
23	HABA FRESCA	KILOGRAMOS	20	5	25	20	5	25	20	5	25
24	HIERBA BUENA (AL PESO)	KILOGRAMOS	5	2	7	5	2	7	5	2	7
25	HUACATAY (AL PESO)	KILOGRAMOS	8	2	10	8	2	10	8	2	10



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

Firmado digitalmente por FLORES
ALBINO Betzabe Patricia FAU
20611127511 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.10.2024 12:45:36 -05:00

26	KIÓN FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMOS	20	10	30	20	10	30	20	10	30
27	LECHUGA AMERICANA	UNIDADES	200	40	240	200	40	240	200	40	240
28	LECHUGA ORGÁNICA	UNIDADES	50	10	60	50	10	60	50	10	60
29	MANZANILLA FRESCA (AL PESO)	KILOGRAMOS	6	2	8	6	2	8	6	2	8
30	MENTA (AL PESO)	KILOGRAMOS	6	2	8	6	2	8	6	2	8
31	MUÑA FRESCA (AL PESO)	KILOGRAMOS	0.25	0.25	0.5	0.25	0.25	0.5	0.25	0.25	0.5
32	NABO (AL PESO)	KILOGRAMOS	100	60	160	100	60	160	100	60	160
33	OLLUCO	KILOGRAMOS	150	40	190	150	40	190	150	40	190
34	PAPA AMARILLA	KILOGRAMOS	250	200	450	250	200	450	250	200	450
35	PEREJIL (AL PESO)	KILOGRAMOS	32	8	40	32	8	40	32	8	40
36	PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KILOGRAMOS	160	50	210	160	50	210	160	50	210
37	PORO (AL PESO)	KILOGRAMOS	100	60	160	100	60	160	100	60	160
38	RABANITO (AL PESO)	KILOGRAMOS	40	10	50	40	10	50	40	10	50
39	ROCOTO (AL PESO)	KILOGRAMOS	50	0	50	50	0	50	50	0	50
40	ROMERO (AL PESO)	KILOGRAMOS	4	1	5	4	1	5	4	1	5
41	TOMATE (AL PESO)	KILOGRAMOS	300	200	500	300	200	500	300	200	500
42	ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAMOS	300	200	500	300	200	500	300	200	500
43	ZAPALLO ITALIANO (AL PESO)	KILOGRAMOS	60	60	120	60	60	120	60	60	120
44	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	KILOGRAMOS	3	1	4	3	1	4	3	1	4
N°	DESCRIPCION ITEM	U.M.	7MA ENTREGA		7MA ENTREGA	8VA ENTREGA		8VA ENTREGA	9NA ENTREGA		9NA ENTREGA
			ASISTENCIAL	PACIENTES		ASISTENCIAL	PACIENTES		ASISTENCIAL	PACIENTES	
1	ACELGA (AL PESO)	KILOGRAMOS	8	2	10	8	2	10	8	2	10
2	AJÍ LIMO (AL PESO)	KILOGRAMOS	1	0	1	1	0	1	1	0	1



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

Firmado digitalmente por FLORES
ALBINO Betzabe Patricia FAU
20611127511 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.10.2024 12:45:36 -05:00

3	AJÍ PANCA SECO (AL PESO)	KILOGRAMOS	10	0	10	10	0	10	10	0	10
4	AJÍ VERDE	KILOGRAMOS	50	0	50	50	0	50	50	0	50
5	ALBAHACA (AL PESO)	KILOGRAMOS	22	8	30	22	8	30	22	8	30
6	APIO (AL PESO)	KILOGRAMOS	100	60	160	100	60	160	100	60	160
7	ARVEJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)	KILOGRAMOS	10	2	12	10	2	12	10	2	12
8	BETERRAGA (AL PESO)	KILOGRAMOS	30	10	40	30	10	40	30	10	40
9	BROCOLI (AL PESO)	KILOGRAMOS	40	20	60	40	20	60	40	20	60
10	CAIGUA (AL PESO)	KILOGRAMOS	0	60	60	0	60	60	0	60	60
11	CALABAZA	UNIDADES	20	4	24	20	4	24	20	4	24
12	CAMOTE MORADO	KILOGRAMOS	450	150	600	450	150	600	450	150	600
13	CEBOLLA CHINA (AL PESO)	KILOGRAMOS	27	8	35	27	8	35	27	8	35
14	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILOGRAMOS	650	250	900	650	250	900	650	250	900
15	CEDRON (AL PESO)	KILOGRAMOS	4	1	5	4	1	5	4	1	5
16	COL CHINA	UNIDADES	15	1	16	15	1	16	15	1	16
17	COLIFLOR	UNIDADES	30	25	55	30	25	55	30	25	55
18	CULANTR O (AL PESO)	KILOGRAMOS	60	5	65	60	5	65	60	5	65
19	CHINCHO (AL PESO)	KILOGRAMOS	11	1	12	11	1	12	11	1	12
20	ESPINACA (AL PESO)	KILOGRAMOS	45	20	65	45	20	65	45	20	65
21	FRIJOL CHINO	KILOGRAMOS	14	2	16	14	2	16	14	2	16
22	FRIJOL VERDE	KILOGRAMOS	15	5	20	15	5	20	15	5	20
23	HABA FRESCA	KILOGRAMOS	20	5	25	20	5	25	20	5	25
24	HIERBA BUENA (AL PESO)	KILOGRAMOS	5	2	7	5	2	7	5	2	7
25	HUACATA Y (AL PESO)	KILOGRAMOS	8	2	10	8	2	10	8	2	10
26	KIÓN FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMOS	20	10	30	20	10	30	20	10	30
27	LECHUGA AMERICANA	UNIDADES	200	40	240	200	40	240	200	40	240

28	LECHUGA ORGÁNICA	UNIDADES	50	10	60	50	10	60	50	10	60
29	MANZANILLA FRESCA (AL PESO)	KILOGRAMOS	6	2	8	6	2	8	6	2	8

30	MENTA (AL PESO)	KILOGRAMOS	6	2	8	6	2	8	6	2	8
31	MUÑA FRESCA (AL PESO)	KILOGRAMOS	0.25	0.25	0.5	0.25	0.25	0.5	0.25	0.25	0.5
32	NABO (AL PESO)	KILOGRAMOS	100	60	160	100	60	160	100	60	160
33	OLLUCO	KILOGRAMOS	150	40	190	150	40	190	150	40	190
34	PAPA AMARILLA	KILOGRAMOS	250	200	450	250	200	450	250	200	450
35	PEREJIL (AL PESO)	KILOGRAMOS	32	8	40	32	8	40	32	8	40
36	PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KILOGRAMOS	160	50	210	160	50	210	160	50	210
37	PORO (AL PESO)	KILOGRAMOS	100	60	160	100	60	160	100	60	160
38	RABANITO (AL PESO)	KILOGRAMOS	40	10	50	40	10	50	40	10	50
39	ROCOTO (AL PESO)	KILOGRAMOS	50	0	50	50	0	50	50	0	50
40	ROMERO (AL PESO)	KILOGRAMOS	4	1	5	4	1	5	4	1	5
41	TOMATE (AL PESO)	KILOGRAMOS	300	200	500	300	200	500	300	200	500
42	ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAMOS	300	200	500	300	200	500	300	200	500
43	ZAPALLO ITALIANO (AL PESO)	KILOGRAMOS	60	60	120	60	60	120	60	60	120
44	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	KILOGRAMOS	3	1	4	3	1	4	3	1	4

N°	DESCRIPCION ITEM	U.M.	10MA ENTREGA		10MA ENT REG A	11VA ENTREGA		11VA ENT REG A	12VA ENTREGA		12VA ENT REG A
			ASISTENCIA L	PACIENTES		ASISTENCIA L	PACIENTES		ASISTENCIA L	PACIENTES	
1	ACELGA (AL PESO)	KILOGRAMOS	8	2	10	8	2	10	8	2	10
2	AJÍ LIMO (AL PESO)	KILOGRAMOS	1	0	1	1	0	1	1	0	1
3	AJÍ PANCA SECO (AL PESO)	KILOGRAMOS	10	0	10	10	0	10	10	0	10
4	AJÍ VERDE	KILOGRAMOS	50	0	50	50	0	50	50	0	50



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

Firmado digitalmente por FLORES
ALBINO Betzabe Patricia FAU
2061127511 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.10.2024 12:45:36 -05:00

5	ALBAHACA (AL PESO)	KILOGRAMOS	22	8	30	22	8	30	22	8	30
6	APIO (AL PESO)	KILOGRAMOS	100	60	160	100	60	160	100	60	160
	ARVEJA CHINA										
7	JOLANTAO (AL PESO)	KILOGRAMOS	10	2	12	10	2	12	10	2	12
8	BETERRAGA (AL PESO)	KILOGRAMOS	30	10	40	30	10	40	30	10	40
9	BROCOLI (AL PESO)	KILOGRAMOS	40	20	60	40	20	60	40	20	60
10	CAIGUA (AL PESO)	KILOGRAMOS	0	60	60	0	60	60	0	60	60
11	CALABAZA	UNIDADES	20	4	24	20	4	24	20	4	24
12	CAMOTE MORADO	KILOGRAMOS	450	150	600	450	150	600	450	150	600
13	CEBOLLA CHINA (AL PESO)	KILOGRAMOS	27	8	35	27	8	35	27	8	35
14	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILOGRAMOS	650	250	900	650	250	900	650	250	900
15	CEDRON (AL PESO)	KILOGRAMOS	4	1	5	4	1	5	4	1	5
16	COL CHINA	UNIDADES	15	1	16	15	1	16	15	1	16
17	COLIFLOR	UNIDADES	30	25	55	30	25	55	30	25	55
18	CULANTR O (AL PESO)	KILOGRAMOS	60	5	65	60	5	65	60	5	65
19	CHINCHO (AL PESO)	KILOGRAMOS	11	1	12	11	1	12	11	1	12
20	ESPINACA (AL PESO)	KILOGRAMOS	45	20	65	45	20	65	45	20	65
21	FRIJOL CHINO	KILOGRAMOS	14	2	16	14	2	16	14	2	16
22	FRIJOL VERDE	KILOGRAMOS	15	5	20	15	5	20	15	5	20
23	HABA FRESCA	KILOGRAMOS	20	5	25	20	5	25	20	5	25
24	HIERBA BUENA (AL PESO)	KILOGRAMOS	5	2	7	5	2	7	5	2	7
25	HUACATAY (AL PESO)	KILOGRAMOS	8	2	10	8	2	10	8	2	10
26	KIÓN FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMOS	20	10	30	20	10	30	20	10	30
27	LECHUGA AMERICANA	UNIDADES	200	40	240	200	40	240	200	40	240
28	LECHUGA ORGÁNICA	UNIDADES	50	10	60	50	10	60	50	10	60
29	MANZANILLA FRESCA (AL PESO)	KILOGRAMOS	6	2	8	6	2	8	6	2	8



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

Firmado digitalmente por FLORES
ALBINO Betzabe Patricia FAU
20611127511 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.10.2024 12:45:36 -05:00

30	MENTA (AL PESO)	KILOGRAMOS	6	2	8	6	2	8	6	2	8
31	MUÑA FRESCA (AL PESO)	KILOGRAMOS	0.25	0.25	0.5	0.25	0.25	0.5	0.25	0.25	0.5
32	NABO (AL PESO)	KILOGRAMOS	100	60	160	100	60	160	100	60	160

33	OLLUCO	KILOGRAMOS	150	40	190	150	40	190	150	40	190
34	PAPA AMARILLA	KILOGRAMOS	250	200	450	250	200	450	250	200	450
35	PEREJIL (AL PESO)	KILOGRAMOS	32	8	40	32	8	40	32	8	40
36	PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KILOGRAMOS	160	50	210	160	50	210	160	50	210
37	PORO (AL PESO)	KILOGRAMOS	100	60	160	100	60	160	100	60	160
38	RABANITO (AL PESO)	KILOGRAMOS	40	10	50	40	10	50	40	10	50
39	ROCOTO (AL PESO)	KILOGRAMOS	50	0	50	50	0	50	50	0	50
40	ROMERO (AL PESO)	KILOGRAMOS	4	1	5	4	1	5	4	1	5
41	TOMATE (AL PESO)	KILOGRAMOS	300	200	500	300	200	500	300	200	500
42	ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAMOS	300	200	500	300	200	500	300	200	500
43	ZAPALLO ITALIANO (AL PESO)	KILOGRAMOS	60	60	120	60	60	120	60	60	120
44	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	KILOGRAMOS	3	1	4	3	1	4	3	1	4

N°	DESCRIPCION ITEM	U.M.	TOTAL		TOTAL
			ASISTENCIAL	PACIENTES	
1	ACELGA (AL PESO)	KILOGRAMOS	96	24	120
2	AJÍ LIMO (AL PESO)	KILOGRAMOS	12	0	12
3	AJÍ PANCA SECO (AL PESO)	KILOGRAMOS	120	0	120
4	AJÍ VERDE	KILOGRAMOS	600	0	600
5	ALBAHACA (AL PESO)	KILOGRAMOS	264	96	360
6	APIO (AL PESO)	KILOGRAMOS	1200	720	1920
	ARVEJA CHINA				



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

Firmado digitalmente por FLORES
ALBINO Betzabe Patricia FAU
20611127511 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.10.2024 12:45:36 -05:00

7	JOLANTAO (AL PESO)	KILOGRAMOS	120	24	144
8	BETERRAGA (AL PESO)	KILOGRAMOS	360	120	480
9	BROCOLI (AL PESO)	KILOGRAMOS	480	240	720
10	CAIGUA (AL PESO)	KILOGRAMOS	0	720	720
11	CALABAZA	UNIDADES	240	48	288
12	CAMOTE MORADO	KILOGRAMOS	5400	1800	7200
13	CEBOLLA CHINA (AL PESO)	KILOGRAMOS	324	96	420
14	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILOGRAMOS	7800	3000	10800
15	CEDRON (AL PESO)	KILOGRAMOS	48	12	60
16	COL CHINA	UNIDADES	180	12	192
17	COLIFLOR	UNIDADES	360	300	660
18	CULANTRO (AL PESO)	KILOGRAMOS	720	60	780
19	CHINCHO (AL PESO)	KILOGRAMOS	132	12	144
20	ESPINACA (AL PESO)	KILOGRAMOS	540	240	780
21	FRIJOL CHINO	KILOGRAMOS	168	24	192
22	FRIJOL VERDE	KILOGRAMOS	180	60	240
23	HABA FRESCA	KILOGRAMOS	240	60	300
24	HIERBA BUENA (AL PESO)	KILOGRAMOS	60	24	84
25	HUACATAY (AL PESO)	KILOGRAMOS	96	24	120
26	KION FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMOS	240	120	360
27	LECHUGA AMERICANA	UNIDADES	2400	480	2880
28	LECHUGA ORGÁNICA	UNIDADES	600	120	720
29	MANZANILLA FRESCA (AL PESO)	KILOGRAMOS	72	24	96
30	MENTA (AL PESO)	KILOGRAMOS	72	24	96
31	MUÑA FRESCA (AL PESO)	KILOGRAMOS	3	3	6
32	NABO (AL PESO)	KILOGRAMOS	1200	720	1920
33	OLLUCO	KILOGRAMOS	1800	480	2280



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

Firmado digitalmente por FLORES
ALBINO Betzabe Patricia FAU
20611127611 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.10.2024 12:45:36 -05:00

34	PAPA AMARILLA	KILOGRAMOS	3000	2400	5400
35	PEREJIL (AL PESO)	KILOGRAMOS	384	96	480
36	PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KILOGRAMOS	1920	600	2520
37	PORO (AL PESO)	KILOGRAMOS	1200	720	1920
38	RABANITO (AL PESO)	KILOGRAMOS	480	120	600
39	ROCOTO (AL PESO)	KILOGRAMOS	600	0	600
40	ROMERO (AL PESO)	KILOGRAMOS	48	12	60
41	TOMATE (AL PESO)	KILOGRAMOS	3600	2400	6000
42	ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAMOS	3600	2400	6000
43	ZAPALLO ITALIANO (AL PESO)	KILOGRAMOS	720	720	1440
44	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	KILOGRAMOS	36	12	48
11. DOCUMENTOS PARA SUSCRIPCIÓN DE CONTRATO					
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Carnet de sanidad vigente de personal transportista y manipulador de alimentos. (Se entregará la copia del carnet de sanidad a la firma de contrato). ▪ Copia de Certificado de Fumigación vigente (Desinsectación, desinfección y desratización), del lugar de almacenamiento y/o procesamiento, emitida por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud, la misma que deberá ser acreditada para la suscripción del contrato <p>ANOTACION: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia al área Usuaria.</p>					



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

Firmado digitalmente por FLORES
ALBINO Bétzabe Patricia FAU
20611127511 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.10.2024 12:45:36 -05:00

12.	<p>RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD</p> <p>Recepción:</p> <p>Los productos serán recepcionados por el Servicio de Nutrición y Dietética y Almacén Central.</p> <p>En caso de que los productos estén defectuosos o mal estado no se recepcionará, asimismo se dará un tiempo de reposición.</p> <p>Conformidad:</p> <p>La conformidad de la contraprestación será otorgada por la Jefatura del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Lima Este Vitarte.</p> <p>La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción.</p>
13.	<p>FORMA Y CONDICIONES DE PAGO</p> <p>El pago, de la contraprestación, se realizará en 12 pagos parciales, una vez otorgada la conformidad del área usaria por cada entrega.</p> <p>Para efectos de pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, deberá presentar a Almacén Central del Hospital Lima Este Vitarte, los siguientes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recepción de Almacén Central. - Informe del funcionario responsable del servicio de nutrición y dietetica, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada. - Guía de remisión - Comprobante de pago <p>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).</p>
14.	<p>RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA</p> <p>El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del servicio ofertado por un plazo no menor de un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad.</p>

15.

PENALIDADESPenalidad 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:

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

F x 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.

OTRAS PENALIDADES

El área usuaria y/o almacén central emitirá un informe oportuno al área de logística.

OTRAS PENALIDADES			
Nº	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
01	Por no cumplir con la reposición de los productos observados dentro del plazo establecido, en cumplimiento a la Reposición de productos,	5% de la Unidad impositiva Tributaria – UIT, por cada ocurrencia	El área usuaria o almacén central levantará un acta el día de la entrega de los productos, otorgando el plazo de reposición según lo especificado en el numeral de reposición de productos, el acta deberá ser suscrito por el encargado de entregar los productos y de la otra parte por el encargado de recepcionar los productos en almacén.

				El proveedor deberá cumplir con la reposición de los productos, antes de que culmine el plazo establecido de reposición del producto, caso contrario el área usuaria emitirá un informe al Área de Logística dando a conocer los productos que no fueron reposicionados en los plazos oportunos, para la aplicación de la penalidad correspondiente.
	02	Personal a cargo del traslado y entrega de los bienes, no porta su fotocheck de la empresa y/o Carnet Sanitario de manipulador y/o no se encuentra vigente, y uso completo de los EPPs.	2% de la Unidad impositiva Tributaria – UIT, por cada ocurrencia.	El área usuaria o almacén central levantará un acta el día de la entrega de los productos haciendo constar el incumplimiento del proveedor, el acta deberá estar suscrito por el encargado de entregar los productos y de otra parte por el encargado de recepcionar los productos en almacén. El proveedor deberá prever y controlar a su personal que en cada entrega del suministro porte su fotocheck de la empresa y/o carnet sanitario vigente y cumple con los EPPs adecuados, de no cumplir el área usuaria deberá emitir un informe al Área de Logística para aplicar la penalidad correspondiente.
	03	Por no cumplir con la entrega de productos en jabas limpias.	5% de la Unidad impositiva Tributaria – UIT, por cada ocurrencia.	El área usuaria o almacén central levantará un acta el día de la entrega de los productos haciendo constar el incumplimiento del proveedor, el acta deberá estar suscrito por el encargado de entregar los productos y de otra parte por el encargado de recepcionar los productos en almacén. El área usuaria deberá emitir un informe al Área de Logística para aplicar la penalidad correspondiente.



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

Firmado digitalmente por FLORES
ALBINO Betzabe Patricia FAU
20611127511 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.10.2024 12:45:36 -05:00

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	CAPACIDAD LEGAL
	<p data-bbox="336 392 448 416"><u>Requisitos:</u></p> <ul data-bbox="384 443 1453 741" style="list-style-type: none">• Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgada por el SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante decreto supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias. <p data-bbox="427 548 1453 629">En caso que el postor (proveedor, y/o distribuidor y/o concesionario) no sea el titular de la autorización sanitaria, deberá presentar una carta de autorización emitida por el procesador primario, para el uso de dicha autorización sanitaria (SENASA)</p> <ul data-bbox="384 656 1453 741" style="list-style-type: none">• Certificado de inspección de buenas prácticas de manufactura (BPM) y condiciones de higiénico sanitario, del productor de procesador primario, vigente a la fecha de la presentación de oferta, expedido por una certificadora acreditada por INACAL <div data-bbox="336 790 1398 1010"><p data-bbox="336 790 480 824">Importante</p><p data-bbox="336 835 1398 1010"><i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></p></div> <p data-bbox="336 1032 464 1057"><u>Acreditación:</u></p> <ul data-bbox="336 1084 1453 1167" style="list-style-type: none">• Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgada por el SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante decreto supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias. <p data-bbox="384 1189 1453 1270">Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el certificado de autorización sanitaria e establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <ul data-bbox="336 1296 1453 1377" style="list-style-type: none">• Copia de certificado de inspección de buenas prácticas de manufactura (BPM) y condiciones de higiénico sanitario, del productor de procesador primario, vigente a la fecha de la presentación de oferta, expedido por una certificadora acreditada por INACAL



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

Firmado digitalmente por FLORES
ALBINO Betzabe Patricia FAU
20611127511 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.10.2024 12:45:36 -05:00

B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/: 500,000.00 (Quinientos mil con 00/100 soles).</p> <p>Se considerará bienes similares: la venta de frutas y verduras de consumo humano en general</p> <p>Por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia facturado acumulado equivalente a S/. 97,500.00 (Noventa y siete Mil, quinientos con 00/100 soles)</p> <p>Acreditación:</p>

	<p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.</p> <p>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.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <table border="1" data-bbox="343 1859 1461 2016"> <tr> <td data-bbox="343 1859 478 1915">Importante</td> <td data-bbox="478 1859 1461 2016"> <p><i>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".</i></p> </td> </tr> </table>	Importante	<p><i>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".</i></p>
Importante	<p><i>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".</i></p>		

¹Cabe 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".



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

Firmado digitalmente por FLORES
ALBINO Betzabe Patricia FAU
20611127511 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.10.2024 12:45:36 -05:00



PERÚ

Ministerio
de Salud

Hospital de
Lima Este - Vitarte

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las
heroicas batallas de Junín y Ayacucho

Handwritten signature in blue ink.

Handwritten signature in blue ink.



HOSPITAL DE
LIMA ESTE - VITARTE

Firmado digitalmente por FLORES
ALBINO Betzabe Patricia FAU
20611127511 hard
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 14.10.2024 12:45:36 -05:00