

BASES ESTÁNDAR DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES O 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

MINISTERIO DE SALUD
MONAGOMANI "SAN BARTOLOME"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
MONAGOMANI "SAN BARTOLOME"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
MONAGOMANI "SAN BARTOLOME"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

MINISTERIO DE SALUD
GOBIERNO NACIONAL DE SAN PABLO
Presidencia del Comité de Selección
del Centro de Salud de San Pablo

MINISTERIO DE SALUD
GOBIERNO NACIONAL DE SAN PABLO
Presidencia del Comité de Selección
del Centro de Salud de San Pablo

MINISTERIO DE SALUD
GOBIERNO NACIONAL DE SAN PABLO
Presidencia del Comité de Selección
del Centro de Salud de San Pablo

**BASES ESTÁNDAR DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA
PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES O SUMINISTRO DE
BIENES**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-
HONADOMANI-SB**

I CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE BIENES

**ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS)
PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES**

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección


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)

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"


Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"


Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"


Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

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 el resumen ejecutivo.

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se lleva a cabo desde el día siguiente de la convocatoria hasta la fecha y hora señalada en el calendario, de forma ininterrumpida. 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 habilitado 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 "Cómo participar en un proceso de Subasta Inversa Electrónica (SEACE v3.0)" 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.*

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

- a) Ingresar al SEACE con el usuario y contraseña contenidos en el Certificado SEACE, asignado al momento de efectuar su inscripción en el RNP.
- b) Declarar la aceptación de las condiciones de uso del sistema para participar en la Subasta Inversa Electrónica. Para tal efecto, y con carácter de declaración jurada, deberá aceptar el formulario que le mostrará el SEACE.

1.4. REGISTRO DE OFERTAS

Los documentos que acompañan a las ofertas, se presentan en idioma español. Cuando los

documentos no figuren en idioma español, se presenta la respectiva traducción por traductor público juramentado o traductor colegiado certificado, según corresponda, salvo el caso de la información técnica complementaria contenida en folletos, instructivos, catálogos o similares, que puede ser presentada en el idioma original. El postor es responsable de la exactitud y veracidad de dichos documentos.

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 Digitales¹). 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.

El monto de la oferta 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 o suministro a contratar, excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluyen en su oferta los tributos respectivos

El monto total de la oferta y los subtotales que lo componen deben ser expresados con dos decimales.

Para registrar su oferta a través del SEACE el participante debe:

- Registrar los datos de su representante legal en el formulario correspondiente. De presentarse en consorcio, debe consignar los datos del consorcio, incluyendo los del representante legal común.
- Adjuntar el archivo digital conteniendo los documentos escaneados de su oferta, de acuerdo a lo requerido en las bases, según los literales a), b) c) y e) del artículo 52 del Reglamento y los requisitos de habilitación, exigidos en la Ficha Técnica y/o documentos de información complementaria publicados a través del SEACE, así como en la normativa que regula el objeto de la contratación con carácter obligatorio, según corresponda.
- Registrar el monto total de la oferta o respecto del ítem al cual se presenta, el cual será utilizado por el sistema para dar inicio al periodo de lances en línea. En los procesos convocados bajo el sistema a precios unitarios, el precio unitario se determina al momento del perfeccionamiento del contrato con base al monto final de la oferta ganadora.

El participante puede realizar modificaciones a la oferta registrada sólo hasta antes de haber confirmado su presentación. En los procedimientos según relación de ítems, el registro se efectúa por cada ítem en el que se desea participar, mediante el formulario correspondiente.

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

El participante debe presentar su oferta a través del SEACE. Para tal efecto, el sistema procederá a solicitarle la confirmación de la presentación de la oferta para, de hacerse así, generar el respectivo aviso electrónico en la ficha del procedimiento, indicando que la oferta ha sido presentada.

En la Subasta Inversa Electrónica convocada según relación de ítems, la presentación de ofertas se efectúa en una sola oportunidad y por todos los ítems registrados.

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.

¹ 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>

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

Esta etapa se desarrolla a través de los siguientes dos ciclos consecutivos:

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

El sistema realiza esta etapa en la fecha y hora señalada en el cronograma publicado en el SEACE. Para tal efecto, verifica el registro y presentación de dos (2) ofertas como mínimo por ítem, para continuar con el ciclo de periodo de lances, caso contrario, el procedimiento es declarado desierto.

1.6.2 PERIODO DE LANCES

El periodo de lances permite a los postores mejorar los montos de sus ofertas a través de lances sucesivos en línea. La mejora de precios de la oferta queda a criterio de cada postor. Para tal efecto, el postor debe realizar lo siguiente:

- Acceder al SEACE, a través de su usuario y contraseña, en la fecha y hora indicadas en el calendario del procedimiento.
- Ingresar a la ficha del procedimiento y seguidamente acceder a la opción mejora de precios.
- Hacer efectiva su participación en la mejora de precios mediante lances en línea. Para ello el postor visualizará el monto de su oferta, mientras que el SEACE le indicará si su oferta es la mejor o si está perdiendo o empatando la subasta hasta ese momento.

El postor puede mejorar su propia oferta durante el período establecido en el calendario del procedimiento. Está obligado a enviar lances siempre inferiores a su último precio ofertado.

Cinco (5) minutos antes de la finalización del horario indicado en el calendario del procedimiento para efectuar los lances en línea, el sistema enviará una alerta indicando el cierre del periodo de lances, durante el cual los postores pueden enviar sus últimos lances. Cerrado este ciclo no se admitirán más lances en el procedimiento.

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

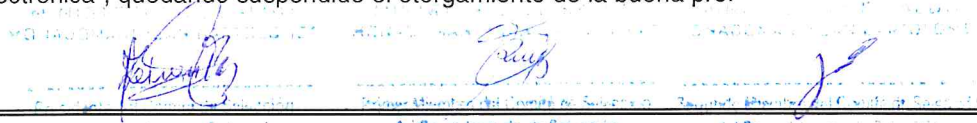
Una vez culminada la etapa de apertura de ofertas y periodo de lances, el sistema procesa los lances recibidos del ítem o ítems de la Subasta Inversa Electrónica, ordenando a los postores por cada ítem según el monto de su último lance, estableciendo el orden de prelación de los postores.

Para efectos de conocer el ganador del proceso, el sistema genera un reporte con los resultados del ciclo del periodo de lances, permitiendo a la Entidad visualizar el último monto ofertado por los postores en orden de prelación, lo cual quedará registrado en el sistema.

En caso de empate, el sistema efectúa automáticamente un sorteo para establecer el postor que ocupa el primer lugar en el orden de prelación.

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Una vez generado el reporte señalado en el numeral anterior, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe verificar que los postores que han obtenido el primer y el segundo lugar hayan presentado la documentación requerida en las bases. En caso de subsanación, se procederá de conformidad con lo señalado en el artículo 60 del Reglamento y la Directiva sobre "Procedimiento de Selección de Subasta Inversa Electrónica", quedando suspendido el otorgamiento de la buena pro.



En caso que la documentación reúna las condiciones requeridas por las bases, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la buena pro al postor que ocupó el primer lugar. En caso que no reúna tales condiciones, procede a descalificarla y revisar las demás ofertas respetando el orden de prelación.

Para otorgar la buena pro a la oferta de menor precio que reúna las condiciones exigidas en las bases, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe verificar la existencia, como mínimo, de dos (2) ofertas válidas, de lo contrario declara desierto el procedimiento de selección.

En el supuesto que la oferta supere el valor estimado, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, solicita al postor la reducción de su oferta económica adjuntando para dicho efecto el Anexo N° 7, otorgándole un plazo máximo de dos (2) días hábiles, contados desde el día siguiente de la notificación de la solicitud, sin poner en su conocimiento el valor estimado.

En caso el postor no reduzca su oferta económica o la oferta económica reducida supere el valor estimado, para efectos que el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorgue la buena pro, debe contar con la disponibilidad presupuestal correspondiente y la aprobación del Titular de la Entidad, en un plazo que no puede exceder de cinco (5) días hábiles, contados desde el día siguiente de la fecha prevista en el calendario para el otorgamiento de la buena pro, bajo responsabilidad. En caso no se cuente con la certificación de crédito presupuestario o con la aprobación del Titular de la Entidad, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, rechaza la oferta.

Definida la oferta ganadora, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, elabora el acta de otorgamiento de la buena pro con el resultado del primer y segundo lugar obtenido por cada ítem, el sustento debido en los casos en que las ofertas sean descalificadas o rechazadas, detallando asimismo las subsanaciones que se hayan presentado. Dicha acta debe ser publicada en el SEACE el mismo día de otorgada la buena pro.

1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

El consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento en el SEACE, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación; salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso se produce a los ocho (8) días hábiles de la notificación de dicho 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

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

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.
- 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, salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso el plazo es de ocho (8) días hábiles.

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, salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso el plazo es de ocho (8) días hábiles.

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

El órgano encargado de las contrataciones o 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.

Importante

- *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 original, 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 artículo 149 del Reglamento.*
- *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. 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.*

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

3.2.2. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

[Firmas manuscritas de los funcionarios competentes]

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.

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 NACIONAL DOCENTE MDRE NIÑO SAN BARTOLOME
RUC N° : 20137729751
Domicilio legal : AV. ALFONSO UGARTE N° 825 – LIMA CERCADO
Teléfono: : 2010400 ANEXO 193
Correo electrónico: : abastecimentohonodmani@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES**, según el siguiente detalle:

ITEM PAQUETE	N° ORDEN	DENOMINACIÓN DEL BIEN SEGÚN LA FICHATÉCNICA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1 (VERDURAS)	1	AJO CATEGORÍA PRIMERA	KLG	1,200
	2	CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA	KLG	14,400
	3	LIMÓN CATEGORÍA I	KLG	1,200
	4	PALTA FUERTE CATEGORÍA I	KLG	1,920
	5	PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA	KLG	18,000
	6	VAINITA CALIDAD PRIMERA	KLG	2,400
	7	YUCA CATEGORÍA I	KLG	1,800
	8	ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA	KLG	3,120
2 (FRUTAS)	1	CARAMBOLA CATEGORÍA I	KLG	1,200
	2	MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I	KLG	3,500
	3	MANZANA DELICIA CATEGORÍA I	KLG	4,800
	4	MELÓN CATEGORÍA I	KLG	6,400
	5	NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I	KLG	6,000
	6	PAPAYA CATEGORÍA I	KLG	7,200
	7	SANDÍA CATEGORÍA I	KLG	3,000
	8	UVA ITALIA CATEGORÍA I	KLG	4,800
	9	UVA RED GLOBE CATEGORÍA I	KLG	4,200
	10	GRANADILLA	KLG	9,600

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

[Firma]
Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

[Firma]
Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

[Firma]
Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

CONOGRAMA DE ENTREGAS:

ITEM N° 01 - PAQUETE VERDURAS														
DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL	M 01	M 02	M 03	M 04	M 05	M 06	M 07	M 08	M 09	M 10	M 11	M 12
AJO CATEGORIA PRIMERA	KLG	1200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA	KLG	14400	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200
LIMON CATEGORIA I	KLG	1200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
PALTA FUERTE CATEGORIA I	KLG	1920	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160
PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA	KLG	18000	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500
VAINITA CALIDAD PRIMERA	KLG	2400	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
YUCA CATEGORIA I	KLG	1800	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150
ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KLG	3120	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260

ITEM N° 02 - PAQUETE FRUTAS														
DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL	M 01	M 02	M 03	M 04	M 05	M 06	M 07	M 08	M 09	M 10	M 11	M 12
CARAMBOLA CATEGORIA I	KLG	1200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I	KLG	3500	----					700	700	700	700	700		
MANZANA DELICIA CATEGORIA I	KG	4800	---			600	600	600	600	600	600	600	600	
MELON CATEGORIA I	KG	6400	800	800	800					800	800	800	800	800
NARANJA VALENCIA CATEGORIA I	KG	6000	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500
PAPAYA CATEGORIA I	KG	7200	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600
SANDIA CATEGORIA I	KG	3000	600	600	600								600	600
UVA ITALIA CATEGORIA I	KG	4800	600	600	600	600	600					600	600	600
UVA RED GLOB CATEGORIA I	KG	4200	600	600	600	600	600						600	600
GRANADILLA	KG	9600	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante MEMORANDO N° 416-2024-OEA-HONADOMANI-SB de fecha 11 de diciembre de 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios (R.O.).

Importante

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



1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

El alcance de la prestación está definido en las Especificaciones Técnicas y los Requisitos de Habilitación, que forman parte de la presente sección en los Capítulos III y IV.

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 33.90 (Treinta y tres con 90/100 soles) en la Caja de la Entidad ubicada en el primer piso del Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé, sito en Av. Alfonso Ugarte N° 825 – Lima Cercado, previa coordinación con el Área de Procesos de la Oficina de Logística, además de recabar las Bases en dicha oficina, en el horario de 08:00 – 13:00 y 14:00 – 16:00 horas, de lunes a viernes.

Importante

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

1.9 BASE LEGAL

- Ley No 31953 - Ley de presupuesto del sector público para el año fiscal 2024.
- Ley No 31954 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el año fiscal 2024.
- Ley No 31955 - Ley de Endeudamiento del Sector Público para el año fiscal 2024.
- TUO de la Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2018-EF.
- Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante Decreto Supremo N° 344-2019-EF.
- Ley No 27806 - Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 304-2012-EF, TUO de la Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- D.S. N° 004-2019-JUS, TUO de la Ley N° 27444 - Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley No 26842, Ley General de Salud.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 034-2008-AG, aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG, aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad Agroalimentaria.
- Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas.
- Norma Técnica Peruana N° 399.163-5:2023, Envases y accesorios plásticos en contacto con alimentos.
- Resolución Ministerial N° 972-2020/MINSA, aprueba el Documento Técnico: Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgos a exposición a SARS-COV-2.
- Directivas del OSCE.
- Resoluciones emitidas por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que no contravenga lo regulado por la Ley de Contrataciones del Estado.

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

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

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.

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

- 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 – PIDE² y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**).
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)
- e) Declaración jurada de contar con los medios de transporte de alimentos para el almacenamiento, conservación y transporte que asegure la calidad e inocuidad del producto, que se ajusten a los requerimientos mínimos comprendidas en las normas sanitarias del Ministerio de Salud (HACCP – Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).
- 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° 4**)
- g) El postor debe incorporar en su oferta los documentos que acreditan los “**Requisitos de Habilitación**” que se detallan en el Capítulo IV de la presente sección de las bases.
En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas al objeto de la convocatoria debe acreditar estos requisitos.

Importante

El monto total de la oferta o respecto del ítem al que se presenta al que se refiere el literal c) del numeral 1.4 de la sección general de las bases se presenta en SOLES.

² 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/>

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 Discapacidad

2.3. PRESENTACION DEL RECURSO DE APELACION

El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes ubicada en el primer piso del Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé, sito en la Av. Alfonso Ugarte N° 825 - Cercado de Lima, en el horario de atención de 08:00 a 16:15 horas.

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

N° de Cuenta : 00-068-368316

Banco : Banco de la Nación

N° CCI³ : 01806800006836831673

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- Garantía de fiel cumplimiento del contrato.
- Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- 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.
- Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- 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 – PIDE⁴ 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).

- Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación⁵. **(Anexo N° 6)**
- Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁶.
- De acuerdo al objeto contractual convocado requerir la presentación de otros documentos, según siguiente detalle:
 - Hoja de presentación de los productos componentes del paquete.
 - Copia de las tarjetas de propiedad de los medios de transporte y/o contrato de alquiler, que acredite la posesión de los mismos.

³ En caso de transferencia interbancaria.

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/>

⁵ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁶ Incluir solo en caso que la convocatoria del procedimiento sea por paquete.

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁷.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.5. PERFECCIONAMIENTO EL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en el Área de Contratos de la Oficina de Logística, ubicada en el primer piso del Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé, sito en Av. Alfonso Ugarte N° 825 – Lima Cercado, en el horario de 08:00 – 16:15 horas, de lunes a viernes.

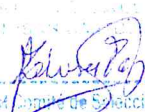
2.6. FORMA DE PAGO

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

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

- Recepción por el Responsable del Almacén de Alimentos de la Oficina de Logística y el Servicio de Nutrición.
- La conformidad de la adquisición será otorgada por el Servicio de Nutrición.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en Oficina de Logística, ubicada en el primer piso de la sede del Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé, sito en Av. Alfonso Ugarte N° 825 – Lima Cercado, en el horario de 08:00 – 16:15 horas, de lunes a viernes.


Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección


Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección


Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

⁷ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

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. Asimismo, de acuerdo a lo previsto en el numeral 29.10 del mismo artículo, el requerimiento recoge las características técnicas ya definidas en la Ficha Técnica del Listado de Bienes y Servicios Comunes.



PERÚ
Ministerio de Salud

Hospital Nacional
Docente Madre Niño
San Bartolomé

Departamento de
Apoyo al
Tratamiento

Servicio de
Nutrición y
Dietética

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION adquisición de alimentos (verduras y frutas) para HONADOMANI-SB –PERIODO 12 MESES

ADQUISICION DE ALIMENTOS

2. FINALIDAD PÚBLICA

Adquirir el producto de alimentos (PAQUETE DE VERDURAS Y FRUTAS) para brindar una atención de calidad, a los pacientes hospitalizados Materno infantil del HONADOMANI – SB que requieran consumir sus alimentos

3. ANTECEDENTES

Los alimentos solicitados son usados en las diferentes áreas de hospitalización de medicina, cirugía pediátrica, ginecología, obstetricia y puerperio, según tiempo de comida que le corresponda los cuales requieren de este producto para completar la ración normal o de dieta que corresponda y poder cumplir con su requerimiento nutricional para recuperar su estado de salud.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACION

Adquirir este alimento de acuerdo a la normatividad vigente para proporcionar raciones alimentarias a los pacientes hospitalizados Materno-Infantil del HONADOMANI San Bartolomé

5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

PAQUETE VERDURAS				
1	099600010320	AJO CATEGORIA PRIMERA	KLG	1200
2	090600030542	CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA	KLG	14400
3	094100030437	LIMON CATEGORIA I	KLG	1200
4	094100030434	PALTA FUERTE CATEGORIA I	KLG	1920
5	099600020083	PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA	KLG	18000
6	099600010327	VAINITA CALIDAD PRIMERA	KLG	2400
7	099600020099	YUCA CATEGORIA I	KLG	1800
8	099600010330	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KLG	3120
PAQUETE FRUTAS				
1	094100030408	CARAMBOLA CATEGORIA I	KLG	1200
2	094100030418	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I	KLG	3500
3	094100030405	MANZANA DELICIA CATEGORIA I	KG	4800
4	094100030398	MELON CATEGORIA I	KG	6400
5	094100030426	NARANJA VALENCIA CATEGORIA I	KG	6000
6	094100030415	PAPAYA CATEGORIA I	KG	7200
7	094100030456	SANDIA CATEGORIA I	KG	3000
8	094100030440	UVA ITALIA CATEGORIA I	KG	4800
9	094100030443	UVA RED GLOB CATEGORIA I	KG	4200
10	094100030477	GRANADILLA	KG	9600



MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES



Hospital Nacional
Docente Madre Niño
San Bartolomé

Departamento de
Apoyo al
Tratamiento

Servicio de
Nutrición y
Dietética

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

5.1 CRONOGRAMA DE ENTREGAS

PAQUETE VERDURAS															
ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
1	AJO CATEGORIA PRIMERA	KLG	1200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
2	CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA	KLG	14400	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200
3	LIMON CATEGORIA I	KLG	1200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
4	PALTA FUERTE CATEGORIA I	KLG	1920	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160
5	PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA	KLG	18000	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500
6	VAINITA CALIDAD PRIMERA	KLG	2400	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
7	YUCA CATEGORIA I	KLG	1800	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150
8	ZAPALLO MADRE CATEGORIA PRIMERA	KLG	3120	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260
PAQUETE FRUTAS															
ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
1	CARAMBOLA CATEGORIA I	KLG	1200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
2	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I	KLG	3500	-----					700	700	700	700	700		
3	MANZANA DELICIA CATEGORIA I	KG	4800	---			600	600	600	600	600	600	600	600	
4	MELON CATEGORIA I	KG	6400	800	800	800					800	800	800	800	800
5	NARANJA VALENCIA CATEGORIA 1	KG	6000	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500



MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI-SB
[Signature]

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI-SB
[Signature]

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI-SB
[Signature]

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES



PERU Ministerio de Salud

Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé

Departamento de Apoyo al Tratamiento

Servicio de Nutrición y Dietética

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

6	PAPAYA CATEGORIA I	KG	7200	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600
7	SANDIA CATEGORIA I	KG	3000	600	600	600								600	600
8	UVA ITALIA CATEGORIA I	KG	4800	600	600	600	600	600					600	600	600
9	UVA RED GLOB CATEGORIA I	KG	4200	600	600	600	600	600						600	600
10	GRANADILLA	KG	9600	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800

5.2 CARACTERISTICAS TECNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FRUTAS

N°		DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
					(PRECISIONES ADICIONALES A LA FICHA TÉCNICA DE CADA PRODUCTO)	
1	094100030406	CARAMBOL A CATEGORIA I	KILO	1200	TIPO DE PRESENTACIÓN (ENVASE)	En jabas de plastico limpias y secas que mantenga la integridad del producto. Debera ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex. "CAC/RCP 1-1969 principios Generales de Higiene de los alimentos " CAC/RCP 53 - 2003 Código de practicas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CAC/RCP 44-1995
					CARACTERISTICAS	Calibre A : Peso promedio 80 a 129 gramos
					TRANSPORTE	Sera en jabas , transportado en un vehiculo cerrado y en buenas condiciones de higiene según RD N° 154 -2011 AG SENASA - DIAJA/Art 17 del DS N° 004-2011-AG
2	094100030418 6	MANDARINA MATSUMA CATEGORIA I	KILO	3500	TIPO DE PRESENTACIÓN (ENVASE)	En jabas de plastico limpias y secas que mantenga la integridad del producto. Debera ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex. "CAC/RCP 1-1969 principios Generales de Higiene de los alimentos " CAC/RCP 53 - 2003 Código de practicas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CAC/RCP 44-1995
					CARACTERISTICAS	calibre : 1XXX de diametro minimo 78 mm Uniforme y jugoso, color caracteristica cascara delgada. caracteres organolepticos normales
					TRANSPORTE	Sera en jabas , transportado en un vehiculo cerrado y en buenas condiciones de higiene según RD N° 154 -2011 AG SENASA - DIAJA/Art 17 del DS N° 004-2011-AG
3	094100030405	MANZANA DELICIA	KILO	4800		En jabas de plastico limpias y secas que mantenga la integridad del producto.



MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Presidente del Comité de Selección del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Primer Miembro del Comité de Selección del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Segundo Miembro del Comité de Selección del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES



Hospital Nacional
Docente Madre Niño
San Bartolomé

Departamento de
Apoyo al
Tratamiento

Servicio de
Nutrición y
Dietética

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

		CATEGORIA I			TIPO DE PRESENTACION (ENVASE)	Debera ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex. "CAC/RCP 1-1969 principios Generales de Higiene de los alimentos " CAC/RCP 53- 2003 Código de practicas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CAC/RCP 44-1995
					CARACTERISTICAS	Calibre : A : con un calibre mayor a 80 mm , color, olor y sabor característico
					TRANSPORTE	Sera en jabs , transportado en un vehiculo cerrado y en buenas condiciones de higiene según RD N° 154 -2011 AG SENASA - DIAJA/Art 17 del DS N° 004-2011-AG
4	094100030396	MELON CATEGORIA PRIMERA	KILO	6400	TIPO DE PRESENTACION (ENVASE)	En jabs de plastico limpios y secos que mantenga laintegridad del producto. Debera ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex. "CAC/RCP 1-1969 principios Generales de Higiene de los alimentos " CAC/RCP 53 - 2003 Código de practicas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CAC/RCP 44-1995
					CARACTERISTICAS	Categoría I : Con un peso mayor a 1500 gramos
					TRANSPORTE	Sera en jabs , transportado en un vehiculo cerrado y en buenas condiciones de higiene según RD N° 154 -2011 AG SENASA - DIAJA/Art 17 del DS N° 004-2011-AG
5	094100030426	NARANJA VALENCIA CATEGORIA I	KILO	6600	TIPO DE PRESENTACION (ENVASE)	En jabs de plastico limpios y secos que mantenga laintegridad del producto. Debera ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex. "CAC/RCP 1-1969 principios Generales de Higiene de los alimentos " CAC/RCP 53 - 2003 Código de practicas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CAC/RCP 44-1995
					CARACTERISTICAS	Categoría I : con un diametro ecuatorial mayor a 87 m.m.
					TRANSPORTE	Sera en jabs , transportado en un vehiculo cerrado y en buenas condiciones de higiene según RD N° 154 -2011 AG SENASA - DIAJA/Art 17 del DS N° 004-2011-AG
6	094100030415	PAPAYA CATEGORIA I	KILO	7200	TIPO DE PRESENTACION (ENVASE)	En jabs de plastico limpios y secos que mantenga la integridad del producto. Debera ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex. "CAC/RCP 1-1969 principios Generales de Higiene de los alimentos " CAC/RCP 53 -2003 Código de practicas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CAC/RCP 44-1995
					CARACTERISTICAS	Categoría I : con un peso entre 1501 - 2000
					TRANSPORTE	Sera en cajas de madera , transportado en un vehiculo cerrado y en buenas condiciones de higiene según RD N° 154 - 2011 AG SENASA - DIAJA/Art 17 del DS N° 004-2011-AG



HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ

Departamento de Nutrición y Dietética

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ

Departamento de Nutrición y Dietética

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ

Departamento de Nutrición y Dietética

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES



PERÚ Ministerio de Salud

Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé

Departamento de Apoyo al Tratamiento

Servicio de Nutrición y Dietética

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

7	094100030456	SANDIA CATEGORIA PRIMERA	KILO	3000	TIPO DE PRESENTACIÓN (ENVASE)	En jabs de plastico limpias y secas que mantenga la integridad del producto.
						Debera ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex.
						"CAC/RCP 1-1969 principios Generales de Higiene de los alimentos " CAC/RCP 53 - 2003
						Código de practicas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CAC/RCP 44-1995
8	094100030440	UVA ITALIA CATEGORIA I	KILO	4500	TIPO DE PRESENTACIÓN (ENVASE)	En cajas de madera limpias y secas que mantenga la integridad del producto.
						Debera ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex.
						"CAC/RCP 1-1969 principios Generales de Higiene de los alimentos " CAC/RCP 53-2003
						Código de practicas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CAC/RCP 44-1995
9	094100030443	UVA RED GLOBE CATEGORIA I	KILO	4200	TIPO DE PRESENTACIÓN (ENVASE)	En cajas de madera limpias y secas que mantenga la integridad del producto.
						Debera ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex.
						"CAC/RCP 1-1969 principios Generales de Higiene de los alimentos " CAC/RCP 53 - 2003
						Código de practicas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CAC/RCP 44-1995
10	094100030477	GRANADILLA CATEGORIA I	KILO	9600	TIPO DE PRESENTACIÓN (ENVASE)	En cajas de cartón limpias y secas con separadores de cartón que mantenga la integridad del producto
						"CAC/RCP 1-1969 principios Generales de Higiene de los alimentos " CAC/RCP 53 - 2003
						Código de practicas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CAC/RCP 44-1995
						Deben estar enteras, limpias, aspecto fresco, libre de impurezas . Peso aproximado 150- 200 gr Calidad de primera
					TRANSPORTE	Sera en cajas madera , ubicado en un vehiculo cerrado y en buenas condiciones de higiene según RD N° 154 -2011 AG SENASA - DIAJA/Art 17 del DS N° 004-2011-AG



MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

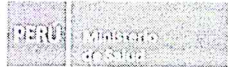
MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES



Hospital Nacional
Docente Madre Niño
San Bartolomé

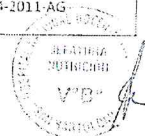
Departamento de
Apoyo al
Tratamiento

Servicio de
Nutrición y
Dietética

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS VERDURAS

N°	SIGA	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (PRECISIONES ADICIONALES A LA FICHA TÉCNICA DE CADA PRODUCTO)	
1	095600010320	AJO ENTERO CATEGORIA PRIMERA	KILO	1200	TIPO DE PRESENTACIÓN (ENVASE)	El ajo categoría primera deberá ser envasado en bolsas de grado alimentario 1kilo tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex CAC 7RCP 1-1969(2003) "CAC/RCP 53-2003 (2017) Y CAC/RCP 44-1995 (2004) de tal manera que el producto quede debidamente protegido
					CARACTERÍSTICAS	tamaño homogéneo, limpios, libre de picaduras, color y olor característico
					TRANSPORTE	Sera en bolsa de polietileno grueso x 1 kilo cada bolsa sellada trasladado en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene según RD N° 154-2011 AG SENASA DIAJA/Art.17 del DS N° 004-2011-AG
2	090800030542	CHOCLO CATEGORIA EXTRAORDINARIA PRIMERA	UNOS	14400	TIPO DE PRESENTACIÓN (ENVASE)	En jabas de plástico limpias o en sacos de polipropileno que mantenga la integridad del producto
					CARACTERÍSTICAS	Tamaño: Mayor a 20 cm, caracteres organolépticos normales
					TRANSPORTE	Sera en jabas, trasladado en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene según RD N° 154-2011 AG SENASA DIAJA/Art. 17 del DS N° 004-2011-AG
3	004100030437	LIMON CATEGORIA I	KILO	1200	TIPO DE PRESENTACIÓN (ENVASE)	En jabas de plástico x 10 kilos limpias o en sacos de polipropileno que mantenga la integridad del producto
					CARACTERÍSTICAS	Calibre : B de diametro de 41 a 43.9 mm. Entre 23 y 27 unidades por kilogramo uniforme y jugoso, color característico, cascara delgada, caracteres organolépticos normales
					TRANSPORTE	Sera en jabas, trasladado en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene según RD N° 154-2011 AG SENASA DIAJA/Art. 17 del DS N° 004-2011-AG
4	094100030434	PALTA FUERTE CATEGORIA I	KILO	1920	TIPO DE PRESENTACIÓN (ENVASE)	En jabas de plástico limpias y secas que mantenga la integridad del producto. debera ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex "CAC/RCP 1-1969 Principios Generales de Higiene de los Alimentos" CAC/RCP 53-2003 código de practicas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CAC/RCP 44-1995
					CARACTERÍSTICAS	Calibre 30: Con un peso entre 123 Y 137 gramos por unidad.
					TRANSPORTE	Sera en jabas plástico y secas trasladado en un vehículo cerrado y buenas condiciones de higiene según RD N°154-2011 AG-SENASA-DIAJA/Art.17 del DS N° 004-2011-AG



MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

[Firma]
Representante de la Comisión de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

[Firma]
Primer Miembro del Comité de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

[Firma]
Segundo Miembro del Comité de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES



PERÚ
Ministerio de Salud

Hospital Nacional
 Docente Madre Niño
 San Bartolomé

Departamento de
 Apoyo al
 Tratamiento

Servicio de
 Nutrición y
 Dietética

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

5	099600020083	PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA	UNDS	18000	TIPO DE PRESENTACIÓN (ENVASE)	En jabas de plástico debe ser envasado según lo establecido en la Norma Codex "CACIRP-1-1969 Principios Generales de Higiene de los Alimentos" CAC/RCP 53-2003 Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CAC/RCP 44-1995.CODIGO DE PRACTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS DE TAL MANERA QUE EL PRODUCTO QUEDE DEBIDAMENTE PROTEGIDOS.
					CARACTERISTICAS	Tamaño. Con un diámetro ecuatorial mayor a 87 mm.
					TRANSPORTE	Sera en jabas de plástico y trasladado en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene según RD N° 154 -2011-AG- SENASA-DIAJA/Art. 17 del DS N° 004-2011-AG
6	099600010327	VAINITA CALIDAD PRIMERA	KILO	2400	TIPO DE PRESENTACIÓN (ENVASE)	En jabas de plástico limpias y secas que mantenga la integridad del producto. Deberá ser envasado en bolsa de plástico gruesa por 1 kilo tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex "CAC/RCP 1-1969 Principios Generales de Higiene de los Alimentos "CAC/RCP 53-2003 código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CAC/RCP 44-1995
					CARACTERISTICAS	Tamaño: Mayor a 18 cm. y un diámetro mayor a 8 mm.
					TRANSPORTE	Sera en jabas plástico y secas ubicado en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene según RD N° 154 -2011 AG SENASA - DIAJA/Art 17 del DS N° 004-2011-AG
7	099600020099	YUCA CATEGORIA I	KILO	1800	TIPO DE PRESENTACION (ENVASE)	En jabas de plástico limpias y secas que mantenga la integridad del producto, deberá ser envasado según lo establecido en la Norma Codex "CACIRCP 1-1969 Principios generales de Higiene de los Alimentos" CAC/RCP 44-1995.CODIGO DE PRACTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS DE TAL MANERA QUE EL PRODUCTO QUEDE DEBIDAMENTE PROTEGIDO.
					CARACTERISTICAS	Calibre: B (6.1-8.0 C) de diámetro limpia sana según NTP CODEX STAN238 no PESAR MENOS DE 300 gr. NO tener menos de 20 cm de long.
					TRANSPORTE	Sera en jabas de plástico limpias y secas que mantenga la integridad del producto, ubicado en un vehículo cerrado y en buenas condiciones de higiene según RD N° 154 -2011 AG SENASA - DIAJA/Art 17 del DS N° 004-2011-AG
8	099600010330	ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA	KILO	3120	TIPO DE PRESENTACION (ENVASE)	El zapallo macre categoría de primera podrá ser no envasado pero su manipulación debiera tener en consideración lo establecido en la norma Codex CAC/RPC
					CARACTERISTICAS	De 20 kilos a mas, color característico buen estado de madurez, caracteres organoleptico normales según NTP 011.114
					TRANSPORTE	A granel se comercializara de acuerdo al peso de cada unidad tambien deberá ser acondicionados de tal manera que esten protegidos de daños mecanicos y adecuadamente ventilados según los numeros 8.1 y 8.2 de la NTP 011.114 2015 En vehiculos cerrados y de buenas condiciones de higiene segun RD N°154-2011 AG SENASA DIAJA/Art.17 del D.S.N°004-2011-AG.



MINISTERIO DE SALUD
 HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Presidente del Comité de Selección
 del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
 HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Primer Miembro del Comité de Selección
 del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
 HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Segundo Miembro del Comité de Selección
 del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES



Hospital Nacional
Docente Madre Niño
San Bartolomé

Departamento de
Apoyo al
Tratamiento

Servicio de
Nutrición y
Dietética

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

5.3 ROTULADO

Característica del rotulado: la etiqueta debe indicar nombre del producto, nombre empresa

5.4 GARANTIA

La garantía comercial por un periodo de 12 MESES

5.5 PRESENTACION

Según especificaciones técnicas

5.6 LUGAR PLAZO Y HORARIO DE EJECUCION

5.6.1 Lugar de entrega

La entrega deberá efectuarse en el almacén de alimentos del hospital Nacional Docente Madre niño San Bartolomé
Av. Alfonso Ugarte 825- Lima Sótano

5.6.2 Plazo de contratación

El plazo de contratación es de 12 meses, el mismo que se computa desde el día siguiente del perfeccionamiento del contrato

5.6.3 Plazo entregable

La entrega del producto se realizará según cuadro adjunto referencial y disponibilidad de capacidad de almacenamiento institucional, las cantidades pueden variar según necesidad del área usuaria. El área usuaria confirmará las cantidades programadas en cada entrega antes de la emisión de la orden de compra

Cada entrega se efectuará dentro de un periodo no mayor a dos (2) días calendario contabilizados desde el día siguiente de la entrega de la orden de compra

5.6.4 Horario

El horario de atención en el cual contratista podrá ejecutar la prestación es de lunes a viernes de 8:00 am a 10:30 am

En el caso que sea fuera del horario establecido es con previa autorización y coordinación del responsable del almacén

6. DOCUMENTOS DE ENTREGA OBLIGATORIA

a) declaración jurada de almacenamiento conservación y transporte que asegure la calidad e inocuidad del producto, que se ajuste a los requerimientos mínimos comprendido en las normas sanitarias del ministerio de salud, para lo cual el postor deberá adjuntar copia simple de la tarjeta de propiedad de transporte y/o contrato de alquiler

7. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y DE SU PERSONAL

El proveedor ganador del proceso de selección, en la recepción del producto (chofer, estibadores) debe de cumplir con:

Buenas prácticas de manipulación y con los procedimientos del servicio de nutrición para lo cual debe de traer en el momento de la recepción:

- Carnet de sanidad actualizado
- Uniforme de color claro
- Toca o gorro que cubra totalmente el cabello
- Botas
- Naso bucal



Presidente del Comité de Selección
Dr. [Nombre]

Presidente del Comité de Selección
Dr. [Nombre]

Presidente del Comité de Selección
Dr. [Nombre]

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES



PERU
Ministerio
de Salud

Hospital Nacional
Docente Madre Niño
San Bartolomé

Departamento de
Apoyo al
Tratamiento

Servicio de
Nutrición y
Dietética

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

- Uñas cortas y limpias
- Afeitado
- No debe presentar signo de enfermedad alguna

Debe contar con coches para el transporte de la mercadería

El responsable del control de calidad en el momento del ingreso de la mercadería estará a cargo de la nutricionista de producción de la institución. De no cumplir lo establecido en las especificaciones técnicas descritas se procederá a la devolución correspondiente registrándose en el formato establecido por el servicio de nutrición, en coordinación con el responsable del almacén de la oficina de logística

8.- OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION DE LA PRESTACION

8.1 RECEPCION Y CONFORMIDAD DEL BIEN

RECPCION DEL BIEN

La recepción del bien estará a cargo de los siguientes:

- c) Almacén de alimentos (logística)
- d) Servicio de Nutrición

Conformidad del bien

La conformidad del bien estará a cargo de:

a). Servicio de Nutrición

8.2 FORMA DE PAGO

El pago se realizara de forma periódica, luego de la conformidad correspondiente de cada entrega.

La entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los quince (15) días calendario siguientes a la conformidad de los bienes, servicios en general y consultorías siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

8.3 PENALIDADES APLICABLES

Penalidad por Mora en la Ejecución de la Prestación

En el caso de atraso injustificado en la entrega y ejecución de la prestación objeto del contrato, el HONADOMANI San Bartolomé, aplicara al contratista una penalidad diaria por cada día de atraso,

Hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente,

En concordancia con Art 162 Reglamento de la Ley de contrataciones del Estado, pudiendo dar lugar a la resolución del contrato.



MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES



Hospital Nacional
Docente Madre Niño
San Bartolomé

Departamento de
Apoyo al
Tratamiento

Servicio de
Nutrición y
Dietética

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

8.4 RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

Conforme a lo dispuesto en el artículo 40° de la ley N°30225 – ley de contrataciones del estado y el Art° 173° del S.S N° 344-2018-EF que modifica el D.S. N° 056-2027-EF que aprueba el Reglamento de la Ley de contrataciones del Estado. Para lo cual el contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes o servicios ofertados por un plazo no menor de un (01) año contando a partir de la conformidad otorgada por el HONADOMANI San Bartolomé

[Firma manuscrita]

AREA USUARIA

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOME

[Firma manuscrita]

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOME

[Firma manuscrita]

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOME

[Firma manuscrita]

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES



PERÚ

Ministerio
de Salud

Hospital Nacional
Docente Madre Niño
San Bartolomé

Departamento de
Apoyo al
Tratamiento

Servicio de
Nutrición y
Dietética

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

REQUISITOS DE HABILITACION

1.- Requisitos

Registro Sanitario vigente del producto correspondiente, expedido por la dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, SEGÚN LOS ARTICULOS 102 Y 105 DEL "Reglamento sobre vigilancia y control Sanitario de alimentos y bebidas" aprobado por Decreto Supremo N°007-98-SA y sus modificatorias.

Resolución directoral vigente que otorga validación técnica oficial al plan HACCP, emitido por DIGESA, según resolución Ministerial N°449-2009-MINSA(*)(**)2 El plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción dentro de la cual está inmerso el requerido, razón del artículo 4 de la Norma sanitaria aprobada por la Resolución ministerial N°449-2006 MINSA y sus modificaciones

(*) la micro y pequeña empresa MYPE debe contar obligatoriamente con la certificación de Principios Generales de higiene de Codex Alimentarius (PGH) según lo establecidos por los artículos 1 (modificación del artículo 58) y 2 (incorporación del artículo 588= y las disposiciones complementarias finales del decreto supremo N°004-20174-SA Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre vigilancia y control Sanitario de alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto supremo N° 007-98 SA

Acreditación

Copia simple del registro sanitario vigente del bien correspondiente expedido por la dirección general de salud ambiental e inocuidad alimentaria –DIGESA el que debe corresponder al tipo de envases y peso neto del envase, objeto del proceso.

Copia Simple de la Resolución Directoral vigente que otorga la validación técnica oficial al plan HACCP emitida por DIGESA, Según Resolución ministerial N°449 2006 – Minsa (*) (**) 2 el Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de la contratación o aun línea de producción dentro de la cual está inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias.

Requisitos:

Para los sub- ítems referidos a frutas y verduras: Certificado de autorización Sanitaria del establecimiento que realice el procesamiento primario de los alimentos agropecuarios otorgado por el SENASA copia del certificado de inspección Higiénico Sanitario del establecimiento, copia de certificados de buenas prácticas de manufactura de procesamiento primario

Acreditación:

Copia de Certificado de Autorización sanitaria del establecimiento que realice el procesamiento primario de los alimentos agropecuarios otorgado por el SENASA, de no estar a nombre del postor, presentar una carta de autorización de uso para la utilización del certificado el que deberá estar firmado por el representante con una antigüedad no mayor a los treinta (30) días de la presentación de la oferta

Copia del certificado de inspección higiénico sanitario de establecimiento. Copia de certificados de buenas prácticas de manufactura de procesamiento primario, estos certificados deben ser emitidos por autoridad competente o por organismo debidamente acreditados ante INACAL, a nombre del titular del establecimiento.



MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : AJO CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica : AJO CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : El ajo es el bulbo o cabeza conformado por dientes, perteneciente al género y especie *Allium sativum* L. de la familia *Amaryllidaceae*.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Estar enteros, compactos y bien formados. - Ser de consistencia firme. - Estar exentos de pudriciones o daños físicos (heridas y rajaduras) que afecten la calidad del producto. - Estar exentos de cualquier materia extraña (tierra, piedra, arena u otro material extraño objetable). - Estar exentos de plagas (hongos, insectos, ácaros, nematodos, entre otros) que afecten la calidad del producto. - Estar exentos de humedad externa, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentos de cualquier olor, color o sabor no característicos del producto. - Los lotes de ajo deben estar conformados por bulbos de la forma típica de la variedad, compactos y constituidos por dientes ovoideos, carnosos. - Los bulbos deben estar completos, secos o curados, cubiertos con sus propias hojas envoltoras secas y sin signos de desecación. - Cada lote de ajo debe estar conformado por una misma variedad. 	NTP 011.101:2015 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Ajo. Requisitos. 2ª Edición
Categoría, sanidad y aspecto		
Defectos menores* (cortes, cicatrices, manchas, mechones radiculares, dientes faltantes, comeduras o perforaciones) * Que no afecten la parte comestible.	Máximo 9 % (en masa del producto por unidad de envase)	

Versión 09

Página 1 de 3

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Gobernador del Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Gobernador del Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Gobernador del Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

Página 2 de 3

Version 09

Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Reférase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

2.4 Rotulado

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

2.3 Embalaje

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

Los bulbos de ajo deben ser envasados en sacos, bolsas u otros envases de grado alimentario, para el expendio al por menor en mallas, cajas, u otros envases de tamaño y peso variables; los envases deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones del producto, que reúnan las condiciones de higiene, limpieza y resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice la conservación del producto, según indica el numeral 10 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021).

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS Y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Precisión 1: Ninguna.


CALIDAD			
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
Defectos mayores* (moños superficiales que no afecten a la parte comestible, bulbos brotados y bulbos abiertos) * Que no afecten la parte comestible	Máximo 1 % (en masa del producto por unidad de envase)	NTP 011.101:2015 (revisada el 2021) HORTALIZAS, Ajo. Requisitos. 2ª Edición	Pudrición
			Calibre
			Forma y color
			Característicos de la variedad
			Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente;
Inocuidad			Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

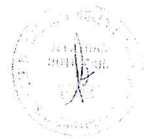
- nombre y variedad del alimento;
- categoría;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES
Ficha Técnica N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
Firma: [Firma]

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES
Ficha Técnica N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
Firma: [Firma]

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES
Ficha Técnica N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
Firma: [Firma]

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA
Denominación técnica : CHOCLO CATEGORÍA O GRADO EXTRA O PRIMERA
Unidad de medida : UNIDAD
Descripción general : Es el maíz *Zea mays* L. *amílácea* St, en estado "choclo", es decir, cuyos granos se encuentran en estado inmaduro o tierno para su comercialización directa destinado al consumo humano.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Estar libre de lesiones causadas por contusiones o cualquier otra causa, así como de olores y sabores extraños. - La mazorca de choclo debe estar sana, fresca, limpia, bien cubierta y bien formada; con un grado de madurez tal que siendo apta para el consumo, le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. - Presentar pancas envolventes sanas y propias de la variedad, se tolera una pequeña abertura que pueda haber en la punta. Cuando la mazorca se encuentra sin panca, sus granos deben estar: sanos, frescos, limpios, secos, bien formados de acuerdo a la variedad, con grano bien desarrollado o bien lleno. Los granos deben ser tiernos, turgentes y lechosos. 	NTP 011.105:2014 (revisada el 2019) MAÍZ AMILÁCEO, Choclo. Requisitos. 2ª Edición
Color de los granos	Los granos de choclo al estado fresco deben presentar color blanco en su totalidad. Se podrán aceptar mazorcas de choclo con granos de color cremoso, así como granos de otro color producto de la polinización, siempre que cumplan con las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.	
Forma del choclo y granos de choclo	<p>La forma del choclo es tipo cilíndrico, cónico; con disposición de sus granos en hileras lineales, desde la base hasta la punta.</p> <p>Los granos de choclo son anchos y achatados.</p>	

Versión 05

Página 1 de 3

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una

2.3 Embalaje

Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase, manipulación y al transporte.

Los requisitos de los envases deben ser los indicados en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal forma que garanticen la protección al producto durante su transporte y almacenamiento, deben ser nuevos, sanitariamente aptos, de grado alimentario, técnicamente adecuados, limpios, homogéneos en presentación, resistentes a la manipulación y al transporte.

El alimento debe ser acondicionado de tal manera que quede protegido, bien presentado, homogéneo y debe estar constituido únicamente por mazorcas de choclo del mismo origen, calidad y tamaño. La parte visible del envase debe ser representativa de todo el contenido, según el numeral 7.1 de la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019).

2.2 Envase

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el tamaño del choclo categoría extra o primera, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica por ejemplo: Choclo categoría extra o primera de tamaño mayor a 12 cm

REFERENCIA	ESPECIFICACIÓN	CALIDAD
NTP 011.105:2014 (revisada el 2019) MAÍZ AMILÁCEO, Choclo, 2ª Edición, Requisitos.	<p>Categoría</p> <p>Dentro de la categoría extra se clasifican las mazorcas de choclo de un mismo cultivar y tamaño y que cumplan con los requisitos mínimos establecidos en la presente Ficha Técnica</p>	<p>Tamaño (calibre)</p> <p>longitud de la mazorca sin panca, medida desde la base hasta el ápice)</p> <p>Variedades de choclo que presenten mazorcas grandes y provienen de las razas Cusco y Pardo</p> <p>Mayor a 14,00 cm</p>
		<p>Otras variedades de choclo</p> <p>Mayor a 12,00 cm</p>
		<p>Tolerancias</p> <p>Hasta 10 % en número o masa de choclos que corresponda al calibre inmediato inferior al solicitado.</p>
		<p>Presencia de indicios de podredumbre</p> <p>0,0 %</p>
		<p>Presencia de insectos</p> <p>0,0 %</p>
Agricultura, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.	<p>Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SERNASA, entidad nacional competente,</p>	<p>Defectos (deformaciones, lesiones, contusiones, granos fuera de color)</p> <p>Máximo 5,0 %</p>
		<p>Reglamento de inocuidad</p>
		<p>Agencia SERNASA, entidad nacional competente,</p>
		<p>Agencia SERNASA, entidad nacional competente,</p>
		<p>Agencia SERNASA, entidad nacional competente,</p>

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ

protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 7.2 de la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- categoría o grado;
- tamaño (calibre);
- cantidad de choclos;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : LIMÓN CATEGORÍA I
 Denominación técnica : LIMÓN SUTIL CATEGORÍA I
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : Es el fruto procedente de cualquier variedad de la especie *Citrus aurantifolia* (Christmann) Swingle, de la familia de las Rutaceae. También llamado limón de cebiche y limón de pica.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe haberse recolectado cuidadosamente, haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez de acuerdo con los criterios peculiares de la variedad y la zona en que se produce. El desarrollo y condición de los limones deben ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.006:2005.

El contenido mínimo de jugo de limón debe ser del 40 % con relación al peso total del fruto, además su coloración debe ser típica de la variedad por lo menos en dos tercios de la superficie del fruto. El fruto debe ser verde pero podrá presentar decoloraciones (manchas amarillas) hasta el 30 % de su superficie, según indica el numeral 5.1.2 de la NTP 011.006:2005.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"> - Estar enteros. - Ser de consistencia firme. - Estar sanos, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo. - Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentos de plagas que afecten el aspecto general del producto. - Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. - Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas. - Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. 	NTP-011:006:2005- FRUTAS- Limón Sutil. Requisitos. 4ª Edición
Categoría	<p>Los limones de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos de la variedad.</p> <p>Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:</p>	

Versión 05

Página 1 de 3

MINISTERIO DE SALUD
 HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

MINISTERIO DE SALUD
 HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

MINISTERIO DE SALUD
 HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

Página 2 de 3

Versión 05

Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Los empaques deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.006:2005.

2.2 Envasa

calibre C.
de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Limón categoría I requerido, Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre del limón categoría I requerido,

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA													
CALIDAD	Homogeneidad El contenido de cada envase (o lote, para los productos presentados a granel) debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por limones del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel) debe ser representativa de todo el contenido.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.													
	Calibre (tamaño) Tolerancia: Diez por ciento en número o en peso de los limones que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase. <table><tr><td>Calibre</td><td>Dímetro ecuatorial (mm)</td><td>Unidades del producto por kilogramo</td></tr><tr><td>A</td><td>44 a más</td><td>20 - 22</td></tr><tr><td>B</td><td>41 a 43,9</td><td>23 - 27</td></tr><tr><td>C</td><td>38 a 40,9</td><td>28 - 33</td></tr><tr><td>D</td><td>35 a 37,9</td><td>34 - 39</td></tr></table>		Calibre	Dímetro ecuatorial (mm)	Unidades del producto por kilogramo	A	44 a más	20 - 22	B	41 a 43,9	23 - 27	C	38 a 40,9	28 - 33	D
Calibre	Dímetro ecuatorial (mm)	Unidades del producto por kilogramo													
A	44 a más	20 - 22													
B	41 a 43,9	23 - 27													
C	38 a 40,9	28 - 33													
D	35 a 37,9	34 - 39													
Categoría	Tolerancia: Diez por ciento, en número o en peso, de los limones que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última. En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto. - defectos leves de forma; - defectos leves de coloración; - defectos leves de la cáscara que no superen 1 cm².	NTP 011.006:2005 FRUTAS. Limón. Suil. Requisitos. 4ª Edición													

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de los limones. Los empaques deben estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según indica el numeral 8.2.1 de la NTP 011.006:2005.

Podrán ser cajas de cartón, plástico, mallas u otros (evitar el uso de cajas de madera) de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (se incluye material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permiten 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, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.006:2005.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.006:2005. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- categoría;
- calibre;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

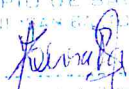
2.6 Inserto


No aplica.

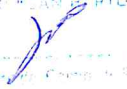
Precisión 6: No aplica.

Versión 05

Página 3 de 3

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ


MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ


MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ


FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : PALTA FUERTE CATEGORÍA I
Denominación técnica : PALTA FUERTE CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La palta es un fruto proveniente de la especie *Persea americana* Mill, de la familia de las Lauraceae.

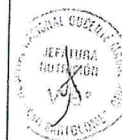
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe mantener la forma característica de la variedad o cultivares. Asimismo, debe haber alcanzado una fase de desarrollo fisiológico que asegure la finalización del proceso de maduración (madurez de consumo). El desarrollo y condición de las paltas deben ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 4.1 de la NTP 011.018:2019.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"> - Estar enteras. - Estar sanas, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo humano. - Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto. - Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas. - Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños. 	NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición
	<ul style="list-style-type: none"> - Estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas. - Tener un pedúnculo de longitud no superior a 10 mm, cortado limpiamente. Sin embargo, su ausencia no se considera defecto, siempre y cuando el lugar de inserción del pedúnculo esté seco e intacto. <p>Las paltas maduras no deben tener sabor amargo.</p>	



HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

Página 2 de 5

Versión 06

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por pallas del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.	
Categoría	<p>Las pallas deben ser de buena calidad. Deben ser de aspecto característico de la variedad.</p> <p>Puede permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Defectos leves de forma y coloración; y - Defectos leves de la cáscara (suberosidad, hinchazón, ya sanadas) y quemaduras producidas por el sol, la superficie total afectada no debe superar 4 cm². <p>En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto.</p> <p>Cuando haya pedunculio puede presentar daños leves.</p> <p>El 10 % en número o peso, de las pallas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría II, o excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.</p>	<p>Requisitos, 6ª Edición NTP 011.018.2019 PALTA.</p>
Tolerancias sobre daños y defectos menores	Los valores se expresan en porcentaje de unidades defectuosas en número	
Manchas	Máximo 10 %	
Decoloración	Máximo 10 %	
Ranurado, rozadura o raspado	Máximo 10 %	
Daños por insectos (que no involucre la condición del fruto, afectando sólo superficialmente en la piel)	Máximo 10 %	
Desórdenes fisiológicos (su causa no se debe a daños mecánicos o fitopatógenos)	Máximo 10 %	
Cambio de color	Máximo 10 %	
Herida cicatrizada	Máximo 10 %	

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI-SB
[Firma]
[Firma]

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI-SB
[Firma]
[Firma]

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI-SB
[Firma]
[Firma]

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
Contaminantes menores: fumagina, cal, pintura blanca	Máximo 10 %		NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición
Subtotal de defectos menores	Máximo 10 %		
Tolerancias sobre daños y defectos mayores Los valores se expresan en porcentaje de unidades defectuosas en número			
Ausencia de pedúnculo (se considera defecto grave cuando afecta la piel en forma de herida)	Máximo 1 %		
Magulladura o golpe	Máximo 1 %		
Daños por heladas	Máximo 1 %		
Quemadura de sol	Máximo 1 %		
Pudrición	Máximo 1 %		
Herida abierta	Máximo 1 %		
Contaminantes mayores: excretas de aves	Máximo 0 %		
Subtotal de defectos mayores	Máximo 2 %		GXS-197-1995 (2013) NORMA PARA EL AGUACATE
Total de defectos acumulados	Máximo 10 %		
Calibre (tamaño)	Código por calibre	Peso (en gramos)	
	2	>1220	
	4	781 - 1220	
	6	576 - 780	
	8	456 - 576	
	10	364 - 462	
	12	300 - 371	
	14	258 - 313	
	16	227 - 274	
	18	203 - 243	
	20	184 - 217	
	22	165 - 196	
	24	151 - 175	
	26	144 - 157	
	28	134 - 147	
	30	123 - 137	
Tolerancias de calibre	El 10 % en peso de las paltas que correspondan al calibre inmediatamente superior o inferior al indicado en el envase.		



Versión 06

Página 3 de 5

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente;	Reglamento de Inocuidad Agraria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la palla fuerte categoría I requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Palla fuerte categoría I calibre 18.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que quede debidamente protegido.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal 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, según el numeral 8.2 de la NTP 011.018:2019.

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las pallas, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 8.2.1 de la NTP 011.018:2019.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.5 de la norma Codex CXC 1-1969 (2002) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Reférase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificaciones, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.018:2019. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- el nombre del alimento;
- la categoría de calidad del producto;
- contenido neto;

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 06

Página 4 de 5

MINISTERIO DE SALUD
 DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA
 DIRECCIÓN DE SALUD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

MINISTERIO DE SALUD
 DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA
 DIRECCIÓN DE SALUD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

MINISTERIO DE SALUD
 DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA
 DIRECCIÓN DE SALUD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto
No aplica.

Precisión 6: No aplica.



Versión 06

Página 5 de 5

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA
 Denominación técnica : PAPA CANCHÁN GRADO DE CALIDAD PRIMERA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : La variedad Canchán, también conocida como "papa rosada" por el color de su cáscara, tiene pulpa color blanca a blanca cremosa y el uso sugerido es para frituras.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA	
CALIDAD					
Uniformidad	Cada lote de papa debe estar conformado por la misma variedad. Las papas variedad Canchán deben presentar las siguientes características: - Forma redondeada. - Piel de color rojo, ojos superficiales. - Pulpa de color blanca a blanca cremosa.			NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición	
Tamaño ¹	Dámetro (D) y peso (g)	Calibres			
		Extra	Primera		Segunda
	D mayor (mm)	134-102	101-75		74-49
	D menor (mm)	107-72	71-51		50-36
	Peso (g)	639-320	319-155		154-29
Sanidad y aspecto					
Inmadurez (papa pelada o pelona con levantamiento de piel)	Máximo 1 % m/m				
Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 2 % m/m				
Brotamiento	0 % m/m				
Verdeamiento	0 % m/m				
Pudrición seca	0 % m/m				
Pudrición húmeda	0 % m/m				

¹ Los diámetros mayor y menor están referidos a las dimensiones máximas y mínimas de los ejes longitudinal y transversal del tubérculo cuando se intersecan en ángulo recto.

MINISTERIO DE SALUD
 HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ
 [Firma]

MINISTERIO DE SALUD
 HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ
 [Firma]

MINISTERIO DE SALUD
 HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ
 [Firma]

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

Página 2 de 3

Version 09

2 Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Supremo N° 034-2008-AG, Decreto Supremo N° 1052, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante

Precisión 4: Ninguna.

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

2.4 Rotulado

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las papas, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases del mismo tamaño, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: NTP 231.275, NTP 311.313, etc.).

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

El alimento debe ser envasado según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS Y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

2.2 Envase

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el tamaño de papa Canchán calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Papa Canchán calidad primera de calibre primera.

CARACTERÍSTICA			ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD	Comeduras,	Máximo 2 % m/m	0 % m/m	5 % m/m	NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición
	perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores)				
	Mezclas variables				
	Porcentaje máximo acumulado				
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente?	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.			

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
HONADOMANI-SB
[Signature]
DIRECTOR GENERAL

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI-SB
[Signature]
COORDINADOR GENERAL

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI-SB
[Signature]
COORDINADOR GENERAL

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : VAINITA CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica : VAINITA CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La vainita es una hortaliza, es el fruto inmaduro de la especie *Phaseolus vulgaris* L. Es de color verde, de forma alargada y ahusada.

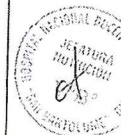
2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentarse limpio, fresco, entero y sano; debe pertenecer al mismo cultivar, debe tener un grado de madurez comercial que le permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 4.1.1 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2021).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto	Las vainitas deben estar frescas, sin síntomas de marchitez y/o lignificación.	NTP 011.111:1974 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Vainita. Requisitos. 1ª Edición
Fibrosidad	Vainita ligeramente fibrosa (grado 2: vainita ligeramente fibrosa, caracterizado por presentar ligera resistencia al rompimiento, lo que da lugar a una separación neta de las partes, pero con producción de ligeras rasgaduras en la cara externa de las paredes de la vainita). Tolerancia: 2 % de frutos fibrosos (grado 3: vainita fibrosa, caracterizada por presentar apreciable resistencia al rompimiento que determinan que no se separen netamente las partes, las que quedan unidas por gruesas fibras y presentan rasgaduras longitudinales en la cara externa de sus paredes).	
Afrijolamiento	Frutos ligeramente afrijolados (grado 2: Vainita ligeramente afrijolada, la que presenta ligera sinuosidad en su superficie. Al corte transversal se observa la semilla ya desarrollada, ocupando un tercio de la sección transversal. El tejido translúcido no cubre totalmente la cavidad interna, quedando un pequeño espacio vacío).	



HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

Página 2 de 4

Versión 08

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD			
Añejamiento	Tolerancia: Máximo 2 % de los frutos añejados (grado 3: Vainita añejada, la que presenta fuertes sinuosidades superficiales determinados por el gran desarrollo de la semilla. Al corte transversal se observa que la semilla ha alcanzado un gran tamaño ocupando más de la mitad de la sección transversal. El tejido transcrito se encuentra muy reducido, dejando una gran cavidad o luz interior, vacía).	Máximo 5 % de frutos con daños mecánicos.	Vainita, Requisitos, 1ª Edición NTP 011.111.1974 (revisada el 2021) HORTALIZAS.
Daños químicos (quemaduras)	Máximo 2 % de frutos con quemaduras por sustancias químicas.		
Forma	Las vainas deben tener una forma alargada y alusada, sin sinuosidades superficiales, típico del cultivar considerado y con una madurez comercial conveniente. Se aceptan formas irregulares de acuerdo a la siguiente tolerancia: Máximo 10 % de frutos deformes.		
Color	La vainita debe ser color verde típico del cultivar y de acuerdo a las condiciones requeridas para su comercialización al estado fresco. Tolerancia: Máximo 5 % de frutos de color verde amarillito o blanquecino.		
Tamaño (Relación entre el diámetro menor y el peso)			
Diámetro menor	Tamaño A: Hasta 0,8 cm Tamaño B: Más de 0,8 cm a 1,0 cm		
Peso	Tamaño A: Hasta 7 g Tamaño B: Más de 7 g a 10 g		
Tolerancia	Máximo 15 % de frutos de calidad inmediata inferior		
Longitud	Máximo 14 cm Tolerancia: 10 % de frutos con longitudes de hasta 16 cm.		
Sanidad	Las vainitas deben presentarse sanas, libres de insectos, enfermedades u otras alteraciones capaces de perjudicar su conservación y consumo.		

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI-SAN BARTOLOMÉ


MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI-SAN BARTOLOMÉ


MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI-SAN BARTOLOMÉ


HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Tolerancias de sanidad – Daños Entomológicos (Plagas)		
Perforaciones de la vainita (producida por <i>Laspeyresia sp</i>)	Máximo 3 % de vainitas con perforaciones.	NTP 011.111:1974 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Vainita. Requisitos. 1ª Edición
Comeduras de la vainita (producidas por <i>Pseudoplusia</i> y <i>Prodenia sp</i>)	Máximo 3 % de vainitas con ataque de grado 1, es decir una sola comedura en la vainita con un diámetro máximo de 3 mm.	
Pústulas en la vainita (producida por <i>Roya</i>)	Máximo 3 % de vainitas con pústulas.	
Pudrición seca (Antracnosis)	Máximo 3 % de vainitas con ataque de grado 1, es decir chancro seco y pudrición ligera en la superficie de la vainita que compromete un área no mayor de 2 mm de diámetro.	
Pudrición húmeda (Esclereotíniosis)	0 %	
Tolerancia acumulativa	Máximo 20 %	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el tamaño de las vainitas de calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Vainita calidad primera del tamaño A.

2.2 Envase

El alimento debe ser acondicionado de tal manera que quede protegido, ventilado y bien presentado, según lo indicado en el numeral 7.1 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2021).

Los requisitos de los envases deben ser los indicados en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

Página 4 de 4

Versión 03

Precisión 5: No aplica.

No aplica.

2.6 Inserto

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

- designación de la hortaliza según: nombre, cultivar, calidad y tamaño;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumo preferentemente antes del;
- instrucciones para el uso y conservación.

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 7.3 de la NTP 011.111.1974 (revisada el 2021). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

2.5 Etiquetado

Precisión 4: Ninguna.

Reférase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

2.4 Rotulado

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Rafael Rodríguez Caceres
Presidente Comité de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Rafael Rodríguez Caceres
Presidente Comité de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Rafael Rodríguez Caceres
Presidente Comité de Selección

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : YUCA CATEGORÍA I
Denominación técnica : YUCA / MANDIOCA CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La Yuca (Mandioca), variedad comercial dulce, es la raíz obtenida de *Manihot esculenta* Crantz, de la familia de las *Euphorbiaceae*.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo fisiológico, teniendo en cuenta las características de la variedad y la zona en que se produce. El desarrollo y condición de la yuca deben ser tales que le permitan soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 2.1.1 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"> - Estar entera. - Estar sana, deben excluirse los productos afectados por podredumbre, moho o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. - Estar limpia, y prácticamente exenta de cualquier materia extraña visible, excepto aquellas sustancias permitidas que prolonguen su vida útil. - Estar prácticamente exenta de plagas que afecten al aspecto general del producto. - Estar prácticamente exenta de daños causados por plagas. - Estar exenta de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. 	NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019) NORMA PARA LA YUCA (MANDIOCA) DULCE. 1ª Edición
	<ul style="list-style-type: none"> - Estar exenta de cualquier olor y/o sabor extraños. - Ser de consistencia firme. - Estar prácticamente exenta de daños mecánicos y magulladuras. - Estar exenta de pérdida de color en la pulpa. - El corte en la parte distal (angosta) de la yuca no debe superar los 2 cm de diámetro. - El extremo del pedúnculo debe tener un corte limpio entre 1 cm y 1,25 cm de longitud. 	



HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2009-AG.

Versión 08

Página 2 de 4

CALIDAD		INOCUIDAD										
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA										
Clasificación y tolerancia de calidad	<p>La yuca (mandioca) de categoría I debe ser de buena calidad y característica de la variedad y/o tipo comercial. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:</p> <ul style="list-style-type: none">- Defectos leves de forma.- Heridas o daños cicatrizados.- siempre y cuando no superen el 5% de la superficie del producto.- Raspaduras, siempre y cuando no superen el 10% de la superficie del producto. <p>En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del producto.</p> <p>Tolerancia: El 10%, en número o en peso, de la yuca (mandioca) que no satisfaga los requisitos de esta categoría II o, excepcionalmente, que no supere las tolerancias establecidas para esta última.</p> <p>La yuca de esta categoría se clasifica en los siguientes calibres, de acuerdo al diámetro en la sección transversal mas gruesa de la raíz, de acuerdo con el siguiente cuadro</p> <table><tr><th>Calibre</th><th>Diámetro (cm)</th></tr><tr><td>A</td><td>3,5 - 6,0</td></tr><tr><td>B</td><td>6,1 - 8,0</td></tr><tr><td>C</td><td>> 8,0</td></tr></table> <p>Tolerancia: El 10%, en número o inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.</p>	Calibre	Diámetro (cm)	A	3,5 - 6,0	B	6,1 - 8,0	C	> 8,0	<p>Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente).</p> <p>Reglamento de inocuidad alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.</p>	Calibre	
	Calibre	Diámetro (cm)										
A	3,5 - 6,0											
B	6,1 - 8,0											
C	> 8,0											

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la yuca categoría I requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Yuca categoría I, calibre B.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

El contenido de cada envase debe ser homogéneo en cuanto a la forma y estar constituido únicamente por yuca de la misma categoría, origen, variedad y/o tipo comercial y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 5.1 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019).

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal 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, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019).

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de la yuca, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019).

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 6.2 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento y tipo (dulce);
- categoría;
- calibre (expresado como código de calibre o diámetro mínimo y máximo en cm);
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;

Versión 08

Página 3 de 4

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

Página 4 de 4

Versión 08

Precisión 6: No aplica.

No aplica.

2.6 Inserto

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar bien descrita en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del

- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos;
- Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumo preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación;
- instrucciones de preparación (incluir una leyenda que indique que la yuca deberá pelarse y cocerse antes de su consumo).

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

FICHA TÉCNICA
PROPUESTA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica : ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Zapallo macre, es el fruto de la especie *Cucurbita máxima* Duch, de la familia de las cucurbitáceas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe pertenecer al mismo cultivar y debe tener el grado de madurez comercial que le permita soportar adecuadamente el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.114:2015.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación	Los frutos de zapallo deben presentarse maduros, limpios, frescos, enteros y sanos.	NTP 011.114:2015 HORTALIZAS, Zapallo macre. Requisitos. 2ª Edición
Sanidad	Los frutos deben presentarse sanos, es decir, libres de ataques de insectos y enfermedades, salvo las siguientes tolerancias: - Daños entomológicos: Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa. - Daños fitopatológicos: 0 % Para el caso de los daños fitopatológicos, las pudriciones notoriamente marcadas determinan la eliminación del fruto.	
Madurez		
Dureza de cáscara	Los frutos deben presentar la suficiente dureza de cáscara que asegure que el manejo post-cosecha no deteriorará su calidad física. La dureza se debe evaluar de acuerdo a la resistencia que presente al ser penetrada con la uña; teniéndose que a mayor dureza, mayor debe ser su categorización. El zapallo macre categoría primera debe tener una dureza de cáscara de grado alta.	
Color de cáscara	Desde verde oscuro, verde plumizo, verde claro hasta crema. Con aspecto lustroso, liso o con hendiduras longitudinales.	



HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobada mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Se podrá usar empaque cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de empaque deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex.

2.3. Embalaje

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase, en el caso de que se encuentre envasado. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

El alimento se transporta a granel y se comercializa de acuerdo al peso de cada unidad. Los zapallos también deben ser acondicionados de tal manera que estén protegidos de daños mecánicos y adecuadamente ventilados, según los numerales 8.1 y 8.2 de la NTP 011.114:2015.

El alimento podrá ser no envasado, pero su manipulación debe tener en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y otros textos pertinentes del Codex, así como la reglamentación nacional vigente, según indica el numeral 10.1 de la NTP 011.114:2015.

2.2. Envase

Precisión 1: Ninguna

CARACTERÍSTICA			ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	Textura de pulpa	Los frutos deben presentar la textura de pulpa lo suficientemente firme que asegure que el manejo post-cosecha no debe deteriorar su calidad física. Este parámetro se debe evaluar de acuerdo a la resistencia que la pulpa oponga al tacto.	El zapallo madre categoría primera debe tener una textura de pulpa de grado firme.	El zapallo madre categoría primera debe tener color de pulpa amarillo fuerte.
	Color de pulpa			
	Tamaño	Tolerancia de Defectos	Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa o muestren daños de pudrición.	Cortes
			No comprometa el estado de la pulpa. Sin pudriciones.	
			0 %	
			No comprometa el estado de la pulpa. Sin pudriciones.	
INOCUIDAD		Cumple con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente.		Reglamento de Inocuidad Alimentaria, Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ
Primer Miembro del Comité de Selección
Asesorado por el Comité de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ
Segundo Miembro del Comité de Selección
Asesorado por el Comité de Selección

CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

Los alimentos agropecuarios primarios deben estar adecuadamente identificados para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.

En caso de estar envasados, la etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : CARAMBOLA CATEGORÍA I
 Denominación técnica : CARAMBOLA CATEGORÍA I
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : La carambola es el fruto proveniente de la especie *Averrhoa carambola* L. de la familia Oxalidaceae.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento, de acuerdo a su desarrollo y condición, debe ser tal que permita soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 2.1.1 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005).

El alimento debe cumplir las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"> - Estar enteras. - Estar sanas, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. - Estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas. - Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños. - Ser de consistencia firme. - Tener un aspecto fresco. - Estar exentas de daños causados por bajas temperaturas. - Estar exentas de manchas pronunciadas. - Estar suficientemente desarrolladas y presentar un grado de madurez satisfactorio según la naturaleza del producto. 	CXS 187-1993 (2005) NORMA PARA LA CARAMBOLA
Clasificación	Las carambolas de esta categoría deben ser de buena calidad y características de la variedad, estar suficientemente bien formadas y suficientemente exentas de manchas. Podrán permitirse, sin embargo, defectos leves en la piel y nervaduras debidos a rozaduras y magulladuras, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase. La superficie total afectada no debe superar el 5 %.	

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

Página 2 de 3

Versión 06

Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de la mercancía. El alimento debe envasarse de tal manera que quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal 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, según indica el numeral 5.2 de la norma Codex CXC 187-1993 (2005).

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por carambolas del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 5.1 de la norma Codex CXC 187-1993 (2005).

El alimento debe ser envasado según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS Y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

2.2 Envase

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la carambola categoría I requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Carambola I, categoría I, calibre B.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Calidad	El 10 %, en número o en peso, de las carambolas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.	
Calibre	El calibre se determina por el peso de la carambola, de acuerdo con el siguiente cuadro:	CXS 187-1993 (2005) NORMA PARA LA CARAMBOLA
	Calibre	
	Peso (en gramos)	
	A	
	B	
Tolerancias de Calibre	10 %, en número o peso, de las carambolas que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que entren en la categoría inmediatamente superior o inferior.	
	C	
	> 190	
Inocuidad	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

carambola categoría I, los envases deben estar exentos de cualquier materia y olores extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005).

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 6.2 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- categoría;
- calibre (código de calibre o gama de pesos en gramos);
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

FICHA TÉCNICA
PROPUESTA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I
Denominación técnica : MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La mandarina Satsuma es un fruto cítrico, de la familia Rutaceae, género Citrus, de nombre científico *Citrus unshiu* Marcovitch.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe haber sido cuidadosamente recolectado y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez debe permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 4.1.4 de la NTP 011.023:2024.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Apariencia	<ul style="list-style-type: none"> - Enteras. - Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo. - Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara. - Prácticamente exentas de plagas. - Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa. - Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas. - Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. - Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. - Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Exentas de olores y/o sabores extraños. - Exentas de toda señal de desecación o deshidratación. 	<p>NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición</p>
Tolerancia respecto a la apariencia	<p>Se admite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de cítricos que no cumplan con los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II. Dentro de este porcentaje, no más de 2 % (la quinta parte) podrá ser de categoría inferior.</p> <p>Se admite hasta 2 % de fruta con pudrición.</p>	

Versión 05

Página 1 de 5

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

Version 05

Página 2 de 5

CATEGORÍA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Categoría	Las frutas deben ser de buena calidad y ser de consistencia firme.	NTP 011-023-2024 CITRICOS, dulces, Requitos, 3º Fuente
	Deben presentar las características de la variedad a la que pertenecen y estar bien coloreadas.	
	Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten de forma importante el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:	
	– Defectos leves de forma.	
	– Defectos leves de la piel producidos durante la formación y desarrollo del fruto, como los causados por Botrytis, incrustaciones plateadas (causadas por Thrips), creasing y quemaduras. Así como los daños provocados por ácaros y quemasas, por la presencia de fumagina y otros agentes.	
	grado de madurez	
	Tolerancia respecto al	
	Índice de madurez	
	Acidez	
	Trix	
CARACTERÍSTICA	Madurez	REFERENCIA
	Tolerancia respecto a	
	Contenido de jugo (en	
	Coloración	
ESPECIFICACIÓN	Bien coloreadas: el color típico de la variedad predomina sobre el color verde, el cual en conjunto no puede exceder el 10 % del área superficial.	REFERENCIA
	No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes aplicadas sobre la superficie de la fruta.	
	Se aceptará hasta un 5 % de fruta granulada.	
	Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40 % del diámetro ecuatorial de la fruta.	

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																													
Categoría	<ul style="list-style-type: none">- Defectos leves ya sanados de origen mecánico, tales como los daños producidos por granizo, rozaduras (rameado, russet), daños ocasionados por la manipulación, entre otros.- Defectos leves en la cáscara causados por aplicaciones foliares. <p>En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto.</p>	NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición																													
Tolerancias de Defectos / daños	Defectos leves																														
- Ácaros	Si afecta el color del fruto, el área acumulada no debe exceder de 100 mm².																														
- Botrytis y Thrips	Resta en algo la apariencia del fruto. En conjunto < 100 mm².																														
- Fumagina	En conjunto menos de 25 mm².																														
- Queresas	En 10 frutos tomados al azar no más de 10 queresas. Y no debe haber más de 5 queresas en un fruto.																														
- Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas	El área acumulada no debe exceder de: Claros: < 100 mm² Oscuras: < 50 mm²																														
- Oleocelosis	Que en forma individual o agregada no supere 100 mm².																														
- Quemadura de sol	-																														
- Bufado	Apenas perceptible al tacto.																														
- Creasing	Debilita la cáscara o se extiende hasta un 10 % de la superficie del fruto, sin alteraciones de color dentro del creasing.																														
Tamaño Calibres según el diámetro (ecuatorial)	<table><tr><th rowspan="2">Calibre</th><th colspan="2">Diámetro en mm</th></tr><tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Cal 5</td><td>45</td><td>50</td></tr><tr><td>Cal 4</td><td>50</td><td>54</td></tr><tr><td>Cal 3</td><td>54</td><td>58</td></tr><tr><td>Cal 2</td><td>58</td><td>63</td></tr><tr><td>Cal 1</td><td>63</td><td>68</td></tr><tr><td>Cal 1X</td><td>68</td><td>73</td></tr><tr><td>Cal 1XX (2X)</td><td>73</td><td>78</td></tr><tr><td>Cal 1XXX (3X)</td><td>78</td><td>A más</td></tr></table>		Calibre	Diámetro en mm		Mínimo	Máximo	Cal 5	45	50	Cal 4	50	54	Cal 3	54	58	Cal 2	58	63	Cal 1	63	68	Cal 1X	68	73	Cal 1XX (2X)	73	78	Cal 1XXX (3X)	78	A más
Calibre	Diámetro en mm																														
	Mínimo	Máximo																													
Cal 5	45	50																													
Cal 4	50	54																													
Cal 3	54	58																													
Cal 2	58	63																													
Cal 1	63	68																													
Cal 1X	68	73																													
Cal 1XX (2X)	73	78																													
Cal 1XXX (3X)	78	A más																													
Tolerancia respecto al tamaño	Se admitirá para la categoría, y para cualquier modo de presentación, un 10 % en número o en peso de cítricos que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.																														



Versión 05

Página 3 de 5

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2002-AG.

Versión 05

Página 4 de 5

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

2.3 Embalaje

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

Los materiales y/o papales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de un material que no pueda causar alteraciones internas ni externas a la fruta. Se permite el uso de materiales y, en particular, papales o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas de grado alimentario. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, este debe ser nuevo, inodoro y debe estar seco. Los envases deben estar exentos de materias extrañas, según indica el numeral 8.3 de la NTP 011.023:2024.

CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 8.3 de la NTP 011.023:2024

2.2 Envase

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la mandarina Satsuma categoría I requerida de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica por ejemplo: Mandarina Satsuma categoría I, calibre Cal 5.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Homogeneidad y	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, categoría, calibre y que presenten un mismo grado de madurez. La parte visible del contenido del envase o lote debe ser representativa del conjunto. Además, para la categoría I se exige la homogeneidad de coloración.	NTP 011.023:2024 CÍTRICOS, Requisitos, 3ª Edición
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.023:2024. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento (especie) y la variedad;
- características comerciales (categoría, calibre y tratamiento poscosecha);
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MANZANA DELICIA CATEGORÍA I
 Denominación técnica : MANZANA DELICIOUS DE VISCAS CATEGORÍA I
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : La manzana es el fruto procedente de cualquier variedad de la especie *Malus doméstica* Borkhausen. La variedad de la manzana es la Delicious de Viscas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe encontrarse en un estado y fase de desarrollo que le permita continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez característico de la variedad, conservarse bien durante su transporte, manipulación y almacenamiento y llegar en condiciones satisfactorias a su destino, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA									
CALIDAD											
Requisitos generales	Los frutos contenidos en un mismo envase deben ser de la misma variedad y en ese sentido uniformes en tamaño, forma y color. Las manzanas deben estar: - Enteras, sanas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo. - Limpias, es decir, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. - Prácticamente exentas de plagas, magulladuras profundas y pudrición. - Prácticamente exentas de daños causados por plagas.	NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos: 4ª Edición									
	- Exentas de un grado anormal de humedad exterior. - Exentas de olores y sabores extraños.										
Índice de madurez	El índice de madurez de la manzana está determinado básicamente por las características siguientes:										
	<table><tr><th>Características</th><th>Mínima</th><th>Máxima</th></tr><tr><td>Firmeza de la pulpa (Variedad Delicious de Viscas)</td><td>7,7 kgf</td><td>11,8 kgf</td></tr><tr><td>Sólidos solubles</td><td>11 °Brix</td><td>17 °Brix</td></tr></table>		Características	Mínima	Máxima	Firmeza de la pulpa (Variedad Delicious de Viscas)	7,7 kgf	11,8 kgf	Sólidos solubles	11 °Brix	17 °Brix
	Características		Mínima	Máxima							
Firmeza de la pulpa (Variedad Delicious de Viscas)	7,7 kgf	11,8 kgf									
Sólidos solubles	11 °Brix	17 °Brix									

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

Versión 08

Página 2 de 5

CALIDAD		
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	
Coloración	Las manzanas Delicias de Viscas pueden encontrarse entre los colores detallados a continuación:	
	Color Munsell	Color
	5R / 5 / 10	Rojo
	5R / 4 / 10	Rojo teja
	2,5R / 5 / 10	Rojo rosado
	2,5R / 4 / 10	Rojo carmín
	2,5R / 6 / 10	Rojo coral
	5R 3 / 6	Rojo vino
	2,5R 7 / 8	Rosado
	El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, se tienen los siguientes calibres:	
	Clasificación	Calibre (mm)
	Calibre B: Primera	60,1 - 80
Calibre	Categoría de calidad	
La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro. Siempre que no se vean afectados su aspecto general ni su calidad, conservación y presentación en el envase, algunos frutos podrán presentar los defectos leves siguientes: – Una ligera malformación. – Un ligero defecto de desarrollo. – Un ligero defecto de coloración. – Ligeros defectos de la epidermis que no sobrepasen los límites siguientes: • 2 cm de longitud en el caso de los defectos de forma alargada; • 1 cm² de superficie total en el caso de los demás defectos, salvo la roña (Venturia inaequalis), cuya superficie no podrá exceder de 0,25 cm²; y • 1 cm² de superficie total en el caso de las magulladuras ligeras, excluidas las decoloradas.		
NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición		

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Categoría de calidad	<p>Las manzanas de esta categoría pueden haber perdido el pedúnculo, siempre que la línea de la rotura sea limpia y que la epidermis adyacente no se halle deteriorada.</p> <p>Los defectos menores (herida cicatrizada, russet y mancha), y mayor (magulladuras), que presenten forma alargada, no deben exceder más de 2 cm de longitud, y para los defectos menores que presentan formas irregulares no deben ocupar más de 1 cm² de superficie, ya sea en forma individual o sumados.</p>	NTP 011.002.2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición
<u>Tolerancias de Defectos Menores</u> Los defectos se expresan en porcentaje de unidades defectuosas.		
Herida seca	Máximo 10 %	
Mancha	Máximo 10 %	
Russet	Máximo 10 %	
Acorchamiento	Máximo 10 %	
Deformación	Máximo 10 %	
Subtotal acumulado defectos menores	Máximo 10 %	
<u>Tolerancias de Defectos Mayores</u> Los defectos se expresan en porcentaje de unidades defectuosas.		
Herida húmeda	Máximo 5 %	
Escaldado	Máximo 1 %	
Daño por el sol	Máximo 5 %	
Magulladura	Máximo 5 %	
Bitter Pit	Máximo 1 %	
Corazón acuoso *	Máximo 10 % * Si se presenta corazón acuoso durante la inspección se debe ampliar la muestra a 100 frutos de los cuales deben ser partidos en forma transversal. De esta nueva muestra se contabilizan los frutos que presentan el daño considerado severo.	
Deshidratación	Máximo 5 %	
Pardeamiento interno	Máximo 1 %	
Pudrición	Máximo 1 %	
Subtotal acumulado defectos mayores	Máximo 5 %	

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

Página 4 de 5

Versión 08

Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

- nombre del alimento;
- grado de calidad;
- tamaño, en milímetros;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 8.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

2.5 Etiquetado

Precisión 4: Ninguna.

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

2.4 Rotulado

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

El envase del alimento debe ser de primer uso y garantizar la protección del producto durante el transporte y almacenamiento; las frutas deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019), además se debe tomar en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Precisión 1: Ninguna.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Total defectos acumulados	Máximo 10 % La suma de los subtotales acumulados no debe superar al total acumulado.	NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Salud Agraria – SENASA, autoridad nacional competente. Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.	

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ
Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ
Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ
Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto
No aplica.

Precisión 6: No aplica.



Handwritten signatures in blue ink at the bottom of the page.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : MELÓN CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica : MELÓN CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Melón fruto perteneciente a la especie *Cucumis melo*, familia Cucurbitaceae.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar un desarrollo y condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada a su destino en estado satisfactorio, según se indica en el numeral 5.1 de la NTP 011.014:2015.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"> - Estar enteros bien desarrollados. - Ser de consistencia firme. - Ser sanos interior y exteriormente. - Estar limpios, exentos de cualquier materia extraña. - Estar exentos de plagas o de daños producidos por éstas, incluyendo señales de enfermedades. - Libre de humedad externa anormal. - Estar exentos de olor anormal o extraño. - Estar exentos de sabor anormal o extraño. 	NTP 011.014:2015 FRUTAS FRESCAS. Melones. Requisitos. 2ª Edición
Clasificación	Esta categoría comprende a los melones que están maduros y tienen una buena calidad interna (pero no están demasiado maduros, ni marchitos, ni suaves), que están bien formados, bien reticulados y libres de pudrición, libres de inserción húmeda y escaldadura, libres de daño causados por líquidos en la cavidad interna del fruto, suciedad, moho superficial u otra enfermedad, áfidos u otros insectos, cicatrices, rajaduras, depresiones, y raspaduras.	



HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

2.2 Envase
 El alimento debe ser acondicionado de tal manera que quede protegido, ventilado y bien presentado, según lo establecido en el numeral 9.1 de la NTP 011.014:2015.

Precisión 1: Ninguna.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Tolerancia	Con el fin de permitir variaciones incidentales a la adecuada clasificación y al manejo de las siguientes tolerancias, por conteo, deben ser permitidas, excepto que estas tolerancias no aplican a los requerimientos relacionados a la calidad. Se permitirá hasta 8 % de melones en cualquier lote que no cumplan los requerimientos de este grado, incluyendo entre 0,5 % y 1 % de melones afectados por pudrición o mocho.	
Calidad interna (% de sólidos solubles)	Buena calidad interna (mayor o igual a 9 y menor de 11)	NTP 011.014:2015 FRUTAS FRESCAS, Melones, Requisitos, 2ª Edición
Apariencia	<ul style="list-style-type: none"> - Maduros pero no sobremaduros. - Bien formados. - Buena presencia de nervadura (típica de la variedad). 	
Daños por Pudrición, Inyección húmeda, Insolación, Líquidos en la cavidad de la semilla, Quemadura de solares, Suciedad, Mancha superficial u otra lesión.	Se tolera hasta el 8 % que incluye entre el 0,5 % y 1 % de presencia de pudrición en el lote.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente. Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.	

MINISTERIO DE SALUD
 HONADOMANI-SB
 HONADOMANI-SB

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

Los requisitos de los envases deben ser los indicados en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 9.1 de la NTP 011.014:2015.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9.2 de la NTP 011.014:2015. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- categoría de calidad;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : NARANJA VALENCIA CATEGORÍA I
 Denominación técnica : NARANJA DEL GRUPO BLANCAS CATEGORÍA I
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : Frutos de las variedades o cultivos procedentes de la especie *Citrus sinensis* (L.) Osbeck.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe haber sido cuidadosamente recolectado y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez debe permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 4.1.4 de la NTP 011.023:2024.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Apariencia	<ul style="list-style-type: none"> - Enteras. - Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo. - Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cascara. - Prácticamente exentas de plagas. - Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa. - Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas. - Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. - Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. - Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Exentas de olores y/o sabores extraños. - Exentas de toda señal de desecación o deshidratación. 	NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición
Tolerancia respecto a la apariencia	<p>Se admite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de cítricos que no cumplan con los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría II. Dentro de este porcentaje, no más de 2 % (la quinta parte) podrá ser de categoría inferior.</p> <p>Se admite hasta 2 % de fruta con pudrición.</p>	

CATEGORÍA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Categoría	Las frutas deben ser de buena calidad y ser de consistencia firme.	NTP 011.023:2024 CITRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición
	Deben presentar las características de la variedad a la que pertenezcan y estar bien coloreadas.	
	Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten de forma importante el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:	
	- Defectos leves de forma.	
	- Defectos leves de la piel producidos durante la formación y desarrollo del fruto, como los causados por Borriety, por Thrips), creasing y quemaduras. Así como los daños provocados por ácaros y queresas, por la presencia de fumagina y otros agentes.	
	- Defectos leves ya sanados de origen mecánico, tales como los daños producidos por granizo, rozaduras (rameado, russet), daños ocasionados por la manipulación, entre otros.	
	- Defectos leves en la cáscara causados por aplicaciones foliares.	
	En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto.	
	Tolerancia respecto al grado de madurez	
	No más del 10 % debe estar fuera del requerimiento mínimo.	
Madurez	Brix	Mínimo 8,0° Brix
	Acidez	Mínimo 0,5 % Máximo 1,7 %
	Índice de madurez ("Brix/Acidez)	Mínimo 5,5
	Tolerancia respecto al grado de madurez	No más del 10 % debe estar fuera del requerimiento mínimo.
	Coloración	Bien coloreadas: el color típico de la variedad predominante sobre el color verde, el cual en conjunto no puede exceder el 10 % del área superficial. No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes aplicadas sobre la superficie de la fruta.
Tolerancia respecto a granulación	Contenido de Jugo (con relación al peso total del fruto)	Mínimo 33 %
	Se aceptará hasta un 5 % de fruta granulada.	Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40 % del diámetro ecuatorial de la fruta.

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

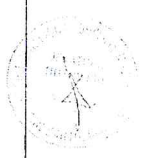
MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Tolerancias de Defectos / daños	Defectos leves	<p>NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición</p> 
- Ácaros	Si afecta el color del fruto, el área acumulada no debe exceder de 100 mm².	
- Botrytis y Thrips	Resta en algo la apariencia del fruto. En conjunto < 100 mm².	
- Fumagina	En conjunto menos de 25 mm².	
- Queresas	En 10 frutos tomados al azar no más de 10 queresas. Y no debe haber más de 5 queresas en un fruto.	
- Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas	El área acumulada no debe exceder de: Claros: < 100 mm² Oscuros: < 50 mm²	
- Oleocelosis	Que en forma individual o agregada no supere 100 mm².	
- Quemadura de sol	-	
- Bufado	Apenas perceptible al tacto.	
- Creasing	Debilita la cáscara o se extiende hasta un 10 % de la superficie del fruto, sin alteraciones de color dentro del creasing.	
Tamaño Calibres según el diámetro (ecuatorial)	Calibre	Díámetro en mm
		Mínimo Máximo
	Cal 11	58 61
	Cal 10	60 63
	Cal 9	62 65
	Cal 8	64 68
	Cal 7	67 71
	Cal 6	70 74
	Cal 5	73 78
	Cal 4	77 82
	Cal 3	81 86
	Cal 2	84 90
	Cal 1	87 A más
Tolerancia respecto al tamaño	Se admitirá para la categoría, y para cualquier modo de presentación, un 10 % en número o en peso de cítricos que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.	

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

Página 4 de 5

Versión 05

Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea empaletado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por empaque requeridas. Además, podrá indicar las características del empaque, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la naranja Valencia categoría I requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Naranja Valencia categoría I, calibre Cal 5.

2.2 Envase
 El alimento debe envasarse tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 8.3 de la NTP 011.023:2024.
 Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de un material que no pueda causar alteraciones internas ni externas a la fruta. Se permite el uso de materiales y, en particular papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas de grado alimentario. Cuando los frutos se presenten en envases de papel, éste debe ser nuevo, inodoro y debe estar seco. Los envases deben estar exentos de materias extrañas, según indica el numeral 8.3 de la NTP 011.023:2024.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Homogeneidad y presentación	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, categoría, calibre y que presenten un mismo grado de madurez. La parte visible del contenido del envase o lote debe ser representativa del conjunto. Además, para la categoría I se exige la homogeneidad de coloración. Los cítricos podrán presentarse alineados en capas regulares de acuerdo con las escalas de calibre, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando la fruta se clasifique y envasa según el diámetro de los frutos, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre ellos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibre.	NTP 011.023:2024 CÍTRICOS. Cítricos dulces. Requisitos. 3ª Edición
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

MINISTERIO DE SALUD
 HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ

MINISTERIO DE SALUD
 HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ

MINISTERIO DE SALUD
 HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ

Presidente del Comité de Selección
 Exp. [Firma]

Primer Miembro del Comité de Selección
 Exp. [Firma]

Segundo Miembro del Comité de Selección
 Exp. [Firma]

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.023:2024. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento (especie) y la variedad;
- características comerciales (categoría, calibre y tratamiento poscosecha);
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : PAPAYA CATEGORÍA I
Denominación técnica : PAPAYA CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : Es el fruto proveniente de la especie *Carica papaya* L., de la familia Caricaceae.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez capaz de soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 2.1.1 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011).

El contenido de cada envase de alimento debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por papayas del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre. También deben ser homogéneos el color y la madurez. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido, según lo indicado en el numeral 5.1 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011).

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"> - Estar enteras. - Estar sanas y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. - Estar limpias y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto. - Estar prácticamente exentas de daños causados por plagas. - Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños. 	CXS 183-1993 (2011) NORMA PARA LA PAPAYA
	<ul style="list-style-type: none"> - Ser de consistencia firme. - Tener un aspecto fresco. - Estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas. - Cuando tengan pedúnculo, su longitud no debe ser superior a 1 cm. 	
Clasificación	<p>Las papayas de esta categoría deben ser de buena calidad y características de la variedad y/o tipo comercial. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Defectos leves de forma. 	



Versión 06

Página 1 de 3

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

Página 2 de 3

Versión 06

Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

El alimento debe ser acondicionado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS Y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL

2.2 Envase

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la papaya categoría I requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Papaya categoría I, calibre G.

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD				
Clasificación	- Defectos leves de la piel (como magulladuras mecánicas, quemaduras de sol y/o manchas de latex); la superficie total afectada no deberá superar el 10 %.	En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificaciones.
		El 10 %, en número o en peso, de las papayas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.		
Tolerancia de Calidad				CXS 183-1993 (2011) NORMA PARA LA PAPAYA
Calibre	Calibre	A	200 – 300	
		B	301 – 400	
		C	401 – 500	
		D	501 – 600	
		E	601 – 700	
		F	701 – 800	
		G	801 – 1100	
		H	1101 – 1500	
		I	1501 – 2000	
		J	≥ 2001	
Tolerancias de Calibre	La tolerancia en el calibre será el 10 %, en número o en peso, de las papayas que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase, con un peso mínimo de 150 g para las papayas envasadas en la categoría del calibre más pequeño.			
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .			

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ

ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de las papayas, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011).

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 6 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011). Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- categoría de calidad del producto;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

Versión 06

Página 3 de 3

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : SANDÍA CATEGORÍA PRIMERA
 Denominación técnica : SANDÍA CATEGORÍA PRIMERA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : Es el fruto no climatérico de forma elipsoidal u oblonga, de tamaño variable, de corteza verde o veteada de acuerdo con la variedad, la parte interna de la corteza y la pulpa (porción comestible) son carnosas y jugosas siendo de color blanco la primera y rojo intenso o pálido la segunda, de sabor dulce, con gran número de semillas negras o café oscuro, perteneciente a la familia de las Cucurbitáceas, del género y especie *Citrullus vulgaris*.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe estar intacto, limpio, exento de cualquier materia extraña visible, prácticamente libre de plagas y enfermedades, libre de daño causado por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, libre de humedad externa anormal, firme y suficientemente maduro, exento de coloración externa anormal, de cualquier olor y sabor extraño, presentar un desarrollo y condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada a su destino en estado satisfactorio; aquellos frutos que presenten pudrición o deterioro serán excluidos, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.017:2015.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Clasificación	<p>Esta categoría comprende las sandías que no califican para su inclusión en la categoría extra, pero que cumplen los requisitos mínimos especificados en la presente Ficha Técnica.</p> <p>Las sandías de esta categoría podrán presentar ciertos defectos, siempre y cuando las sandías conserven sus características esenciales de calidad, estado de conservación y presentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Defectos en forma. - Ligeros defectos en el color de la cáscara, una coloración pálida de la sandía que ha estado en contacto con el suelo durante el período de crecimiento no es considerado como un defecto. - Grietas superficiales cicatrizadas. - Defectos en la cáscara debido al roce o la manipulación. - Leves magulladuras o moretones. 	NTP 011.017:2015 FRUTAS FRESCAS. Sandías. Requisitos, 2ª Edición
Tolerancia de Calidad	Se permite una tolerancia total del 10 %, en número o en peso, de sandías que no cumplan con los requerimientos de esta categoría ni los requisitos mínimos. Dentro de esta tolerancia, no más de 2 % de productos afectados por pudrición.	

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

Página 2 de 3

Versión 09

1 Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1082, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Se podrá usar empaque cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de empaque deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

2.3 Embalaje

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por frutos de la misma variedad, grado, color y calibre. La parte visible del contenido del empaque debe ser representativa del conjunto, según lo indicado en el numeral 9.1.3 de la NTP 011.017:2015.

Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, así por ejemplo en cajas de madera, cartón corrugado o de otro material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice una adecuada conservación del producto, según indica el numeral 9.1.4 de la NTP 011.017:2015.

El alimento debe ser acondicionado de tal manera que quede protegido, ventilado y bien presentado; los requisitos de los envases deben ser los indicados en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indican los numerales 9.1.1 y 9.1.2 de la NTP 011.017:2015.

2.2 Envase

Precisión 1: Ninguna.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD	Tamaño El tamaño es determinado por el peso de la sandía por unidad. Para asegurar la uniformidad en el tamaño, el rango de tamaño del producto en el mismo empaque no debe exceder 2 kg o 3,5 kg, si la unidad menos pesada excede los 6 kg. La uniformidad en peso no es obligatoria en aquellas sandías que se transportan a granel.	NTP 011.017:2015 FRUTAS FRESCAS. Sandías. Requisitos. 2ª Edición
	Tolerancia de tamaño Es permitido una tolerancia total de 10 %, en número o en peso, de sandía que no cumplan los requisitos de calibre.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Salud Agraria – SENASA, autoridad nacional competente. Reglamento de Inocuidad Alimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.	

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"
Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"
Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"
Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 9.2 de la NTP 011.017:2015. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento y la variedad;
- categoría de calidad del producto;
- procedencia;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : UVA ITALIA CATEGORÍA I
Denominación técnica : UVA DE MESA ITALIA CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La uva Italia es la variedad comercial de uva de mesa obtenida (por cultivar) de la especie *Vitis vinifera* L. de la familia Vitaceae, de color verde a amarillo que habrá de suministrarse fresca al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe contar con racimos y granos sanos y exentos de podredumbre o deterioro, que no sean aptos para el consumo; limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, de plagas y de daños causados por plagas que afecten su aspecto general, exentos de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de cualquier olor y/o sabor extraños, prácticamente exentos de daños causados por temperaturas bajas y altas; además los granos de uva deben estar enteros, bien formados y normalmente desarrollados, según indica el numeral 4.1 de la NTP 011.012:2021.

El alimento debe estar suficientemente desarrollado y mostrar un grado de madurez satisfactorio de acuerdo con la variedad; su desarrollo y condición deben ser tales que les permitan soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según se indica en los numerales 4.1.1 y 4.1.2 de la NTP 011.012:2021.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Grado de madurez			
Sólidos solubles	Mínimo 15,5 °Brix		NTP 011.012:2021 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición
Relación °Brix/acidez	20:1		
Calibre	Calibre	Diámetro (mm)	
	M	21,0 – 23,0	
	L	23,0 – 25,0	
	XL	25,0 – 27,0	
	J	27,0 – 29,0	
	JJ	29,0 a más	
Tolerancia: Se admite hasta un 20 % de bayas de menor calibre¹.			
Coloración de los granos	Código	Color	
	TS1	De acuerdo al patrón de colores mostrado en la Tabla 4 de la NTP 011.012:2021.	
	TS2		
	TS3		
	TS4		

¹ Ver Anexo B de la NTP 011.012:2021.

Versión 05

Página 1 de 4

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

CARACTERÍSTICA		REFERENCIA	CALIDAD	
<p>Clasificación y tolerancia de calidad</p> <p>Las uvas de esta categoría deben ser de buena calidad.</p> <p>Los racimos deben presentar la forma, desarrollo y coloración característicos de la variedad tomando en consideración la zona en la que se cultivaron.</p> <p>Las bayas de uva deben ser de pulpa firme, estar bien adheridos al raquis o escobajo y, cuando sea posible mantener su pulpa intacta. Sin embargo, podrán estar espaciados a lo largo del raquis o escobajo de forma menos regular que en la categoría "Extra".</p> <p>Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando estos no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un ligero defecto de coloración. - Russet ligero que solo afecte la piel. <p>Tolerancia: El 10 % en peso, de los racimos que no cumplan los requisitos de esta categoría, pero cumplan los de la categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.</p>			Tolerancias de defectos menores	
			Bayas con cicatrices, manchas y russet	
			Máximo 10 %	
			Subtotal acumulado defectos menores	
			Máximo 10 %	
			Tolerancias de defectos mayores	
			Partículas y baya reventada	
			Máximo 2 %	
			Blanqueamiento	
			Máximo 2 %	
			Bayas acuosas	
			Máximo 2 %	
			Bayas mojadas	
			Máximo 2 %	
			Desgano pedicelar	
			Máximo 2 %	
			Subtotal acumulado defectos mayores	
			Máximo 5 %	

Página 2 de 4

Versión 05

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Defecto crítico: – Botritis (bayas aisladas)	Máximo 0,5 %	NTP 011.012:2021 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición
Total acumulado	Máximo 10 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ² .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la uva Italia categoría I requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Uva Italia categoría I de calibre XL.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indica el numeral 6.2 de la NTP 011.012:2021.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser de primer uso (esto incluye el material reciclado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de impresiones en los materiales de empaque, siempre y cuando no contengan sustancias tóxicas, según indica el numeral 6.2 de la NTP 011.012:2021.

Los materiales de empaque deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las uvas de mesa, y estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según lo indicado en el numeral 6.2.1 de la NTP 011.012:2021.

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por racimos del mismo origen, variedad, calidad y grado de madurez. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido; sin embargo, en la categoría I, los racimos podrán presentar variaciones leves en lo que respecta al calibre, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.012:2021.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

² Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

Página 4 de 4

Versión 05

Precisión 6: No aplica.

No aplica.

2.5 Inscripción

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

- nombre del alimento y variedad;
- categoría;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos
- Agropesqueros;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumo preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.


La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 7 de la NFP 011.012:2021. Debe indicarlo siguiente en idioma español:

2.5 Etiquetado


Precisión 4: Ninguna.

Reférase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

2.4 Rotulado


 DIRECTOR GENERAL DE SALUD
 HONADOMANI-SB


 DIRECTOR GENERAL DE SALUD
 HONADOMANI-SB


 DIRECTOR GENERAL DE SALUD
 HONADOMANI-SB

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : UVA RED GLOBE CATEGORÍA I
Denominación técnica : UVA DE MESA RED GLOBE CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La uva red globe es la variedad comercial de uva de mesa obtenida (por cultivar) de la especie *Vitis vinifera* L. de la familia Vitaceae, de color rosado a rojo oscuro que habrá de suministrarse fresca al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe contar con racimos y granos sanos y exentos de podredumbre o deterioro, que no sean aptos para el consumo; limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, de plagas y de daños causados por plagas que afecten su aspecto general, exentos de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de cualquier olor y/o sabor extraños, prácticamente exentos de daños causados por temperaturas bajas y altas; además los granos de uva deben estar enteros, bien formados y normalmente desarrollados, según indica el numeral 4.1 de la NTP 011.012:2021.

El alimento debe estar suficientemente desarrollado y mostrar un grado de madurez satisfactorio de acuerdo con la variedad; su desarrollo y condición deben ser tales que les permitan soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según se indica en los numerales 4.1.1 y 4.1.2 de la NTP 011.012:2021.

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA		
CALIDAD					
<u>Grado de madurez</u>		NTP 011.012:2021 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición			
Sólidos solubles	Mínimo 15,0 °Brix				
Relación °Brix/acidez	20:1				
Peso del racimo	Mínimo 200 g				
Calibre	Calibre			Diámetro (mm)	
	M			21,0 – 23,0	
	L			23,0 – 25,0	
	XL			25,0 – 27,0	
	J			27,0 – 29,0	
	JJ			29,0 a más	
Tolerancia: Se admite hasta un 20 % de bayas de menor calibre¹.					
Coloración de los granos	Código			Color	
	RG1			De acuerdo al patrón de colores mostrado en la Tabla 4 de la NTP 011.012:2021.	
	RG2				
	RG3				
	RG4				

¹ Ver Anexo B de la NTP 011.012:2021.

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

Página 2 de 4

Versión 05

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Coloración de los granos	Tolerancia: Las bayas pueden presentar hasta un 10 % de halo color crema.	
Clasificación y tolerancia de calidad	<p>Las bayas de uva deben ser de pulpa firme, estar bien adheridos al raquis o escobajo y, cuando sea posible mantener su pulpa intacta. Sin embargo, podrán estar espaciados a lo largo del raquis o escobajo de forma menos regular que en la categoría "Extra".</p> <p>Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando estos no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un ligero defecto de forma. - Un ligero defecto de coloración. - Russel ligero que sólo afecte la piel. <p>Tolerancia: El 10 % en peso, de los racimos que no cumplan los requisitos de esta categoría, pero cumplan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.</p>	<p>Las uvas de esta categoría deben ser de buena calidad.</p> <p>Los racimos deben presentar la forma, desarrollo y coloración característicos de la variedad tomando en consideración la zona en la que se cultivaron.</p>
<p>Tolerancias de defectos menores</p> <p>Bayas con cicatrices, manchas y russel Máximo 10 %</p> <p>Subtotal acumulado defectos menores Máximo 10 %</p> <p>Tolerancias de defectos mayores</p> <p>Partículas y baya reventada Máximo 2 %</p> <p>Blanqueamiento Máximo 2 %</p> <p>Pardeamiento Máximo 2 %</p> <p>Baya acuosa Máximo 2 %</p> <p>Baya mojada Máximo 2 %</p>		

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
HONADOMANI-SB
Firma: [Firma]

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI-SB
Firma: [Firma]

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
HONADOMANI-SB
Firma: [Firma]

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Desgarro pedicelar	Máximo 2 %	NTP 011.012:2021 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición
Subtotal acumulado defectos mayores	Máximo 5 %	
Defecto crítico: - Botritis (bayas aisladas)	Máximo 0,5 %	
Total acumulado	Máximo 10 %	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ² .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de la uva red globe categoría I requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Uva red globe categoría I de calibre XL.

2.2 Envase

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indica el numeral 6.2 de la NTP 011.012:2021.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser de primer uso (esto incluye el material reciclado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de impresiones en los materiales de empaque, siempre y cuando no contengan sustancias tóxicas, según indica el numeral 6.2 de la NTP 011.012:2021.

Los materiales de empaque deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las uvas de mesa, y estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según lo indicado en el numeral 6.2.1 de la NTP 011.012:2021.

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por racimos del mismo origen, variedad, calidad y grado de madurez. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido; sin embargo, en la categoría I, los racimos podrán presentar variaciones leves en lo que respecta al calibre, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.012:2021.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

² Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

Página 4 de 4

Versión 05

Precisión 6: No aplica.

No aplica.

2.6 Inserto

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

- nombre del alimento y variedad;
- categoría;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de correspondencia;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agrícolas;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumo preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 7 de la NTP 011.012:2021. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

2.5 Etiquetado

Precisión 4: Ninguna.

Referirse al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

2.4 Rotulado

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características de las unidades de envases por embalaje requeridas, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : GRANADILLA CATEGORÍA I
Denominación técnica : GRANADILLA CATEGORÍA I
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción general : La granadilla (*Passiflora ligularis* Juss) es la fruta obtenida de la familia Passifloraceae, que se suministran frescas al consumidor, después de su preparación y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El alimento debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"> - Estar enteras. - Presentar una apariencia fresca. - Ser de consistencia firme. - Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. - Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto. - Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños. - Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo. - Exentas de hundimientos. - Exentas de grietas. 	NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición
Grado de madurez	Coloración externa característica	
Categoría	<p>Las frutas deben ser de buena calidad y características de la variedad</p> <p>Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Defectos leves de forma. - Defectos leves de la corteza como cicatrices. Estos defectos no deben superar el 10 % de la superficie total del fruto, y - Defectos leves de coloración. 	



HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Página 2 de 3

Versión 02

El alimento debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS Y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, debe ser envasado de tal manera que quede debidamente protegido, según el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 316:2019.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que eviten cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos y adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX CXS 316:2019.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases el calibre de las granadillas que desea adquirir, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica; por ejemplo: Granadilla categoría I – calibre por peso D.

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD				
Categoría	En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto. Se tolera el 10 % en número o en peso de las granadillas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II de la norma de la referencia.	Código de calibre		NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición
		Rango de peso (g)		
Calibre (se determina por el peso del fruto)	El 10 %, en número o en peso, del calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase.	A	>139	NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición
		B	>128 - 139	
		C	>122 - 128	
		D	>106 - 122	
		E	>83 - 106	
		F	≥74 - 83	
Tolerancia de calibre	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granadilla del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.	El 10 %, en número o en peso, del calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase.		Reglamento de inocuidad agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.
Homogeneidad				Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente.
Inocuidad				Reglamento de inocuidad agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias, además de las disposiciones establecidas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 316:2019. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- categoría de calidad;
- calibre (código de calibre por peso);
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.



HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

Importante

Incluir la Ficha Técnica del bien objeto de la contratación. Para dicho efecto acceder al Listado de Bienes y Servicios Comunes a través del SEACE, debiendo verificar que corresponda a la versión vigente de uso obligatorio a la fecha de convocatoria.

Precisión

Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede indicar las características del envase. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

Precisión

Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede incluir otra información que considere del embalaje. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

Precisión

Excepcionalmente y siempre que la ficha técnica lo prevea la Entidad puede incluir otra información que considere sobre el rotulado. La información adicional que se consigne no puede modificar las características del bien descritas en la ficha técnica.

Advertencia

Solo se pueden realizar precisiones que se indiquen en la ficha técnica.

Indicar las demás condiciones en las que debe ejecutarse la contratación, las cuales no deben desnaturalizar lo establecido en la ficha técnica del bien.

Importante

En el caso de suministro de bienes, consignar el cronograma de entregas, el cual debe señalar la periodicidad de las entregas, de acuerdo al objeto de la convocatoria (por ejemplo, puede establecerse fechas fijas, semanales, quincenales o mensuales).

Advertencia

Solo incluir los métodos de muestreo, ensayos o pruebas, así como los certificados de conformidad o certificados de inspección u otras certificaciones previstas en la sección II o III, de los Documentos de Información Complementaria, según corresponda a la bien materia de contratación.


Para mayor información sobre los Documentos de Información Complementaria ingresar al siguiente link: <https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf>

Advertencia

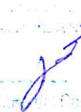
Este acápite sólo puede ser incluido en el caso de ejecución periódica o continuada de bienes, cuando la entidad considere el reajuste de los pagos, según lo previsto en el artículo 38 del Reglamento.

Advertencia

En caso de digitalización o escaneo del requerimiento, este debe efectuarse del documento original a efectos que la información sea completamente legible.


Firma de la Entidad
Firma de la Entidad


Firma del Comité de Selección
Firma del Comité de Selección


Firma del Comité de Selección
Firma del Comité de Selección

CAPÍTULO IV
REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁸

4.1. REQUISITOS DE HABILITACIÓN SEGÚN LOS DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA PARA FRUTAS Y VERDURAS:

N°	REQUISITO DE HABILITACIÓN	ACREDITACIÓN	BASE LEGAL
1	REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL PRODUCTO CORRESPONDIENTE, EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD AMBIENTAL E INOCUIDAD ALIMENTARIA - DIGESA	COPIA SIMPLE DEL REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE, EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD AMBIENTAL E INOCUIDAD ALIMENTARIA - DIGESA	ARTS. 102 Y 105 DEL DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA Y SUS MODIFICATORIAS, QUE APRUEBA EL REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
2	RESOLUCIÓN DIRECTORAL VIGENTE QUE OTORGA VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL AL PLAN HACCP EMITIDO POR DIGESA	COPIA SIMPLE DE LA RESOLUCIÓN DIRECTORAL VIGENTE QUE OTORGA VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL AL PLAN HACCP EMITIDO POR DIGESA	RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 449-2006-MINSA, QUE APRUEBA LA NORMA SANITARIA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
3	CERTIFICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE CODEX ALIMENTARIUS (PGH) PARA LAS MICRO Y PEQUEÑAS EMPRESAS	COPIA DE LA CERTIFICACIÓN DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE CODEX ALIMENTARIUS (PGH)	DECRETO SUPREMO N° 004-2017-SA Y SUS MODIFICATORIAS,

4.2. Requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los documentos de información complementaria:

N°	REQUISITO DE HABILITACIÓN	ACREDITACIÓN	BASE LEGAL
1	CERTIFICADO DE AUTORIZACIÓN SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO QUE REALIZA EL PROCESAMIENTO PRIMARIO DE LOS ALIMENTOS AGROPECUARIOS OTORGADO POR EL SENASA.	COPIA DE CERTIFICADO DE AUTORIZACIÓN SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO QUE REALIZA EL PROCESAMIENTO PRIMARIO DE LOS ALIMENTOS AGROPECUARIOS OTORGADO POR EL SENASA, DE NO ESTAR A NOMBRE DEL POSTOR, PRESENTAR UNA CARTA DE AUTORIZACIÓN DE USO PARA LA UTILIZACIÓN DEL CERTIFICADO EL QUE DEBERÁ ESTAR FIRMADO POR EL REPRESENTANTE CON UNA ANTIGÜEDAD NO MAYOR A LOS TREINTA (30) DÍAS DE LA PRESENTACIÓN DE LA OFERTA	ARTÍCULO 33 DEL REGLAMENTO DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, APROBADO MEDIANTE DECRETO SUPREMO N° 004-2011-AG, Y SUS MODIFICATORIAS.
2	CERTIFICADO DE INSPECCIÓN HIGIÉNICO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO	COPIA DEL CERTIFICADO DE INSPECCIÓN HIGIÉNICO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO, EMITIDO POR AUTORIDAD COMPETENTE O POR ORGANISMO DEBIDAMENTE ACREDITADO ANTE INACAL, A NOMBRE DEL TITULAR DEL ESTABLECIMIENTO	CODEX ALIMENTARIUS
3	CERTIFICADO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE PROCESAMIENTO PRIMARIO	COPIA DEL CERTIFICADO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE PROCESAMIENTO PRIMARIO, EMITIDO POR AUTORIDAD COMPETENTE O POR ORGANISMO DEBIDAMENTE ACREDITADO ANTE INACAL, A NOMBRE	CODEX ALIMENTARIUS

Advertencia

La Entidad puede incluir requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los Documentos de Información Complementaria aprobados por PERÚ COMPRAS, solo si posteriormente a la fecha de publicación o actualización de dichos documentos se ha emitido alguna norma de cumplimiento obligatorio que exija al proveedor contar con determinada habilitación legal para ejecutar la actividad económica materia de contratación.
No debe exigirse la presentación de documentos para acreditar requisitos que no deriven de alguna norma que resulte aplicable específicamente al objeto materia de la contratación, como la

⁸ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

inscripción en el Registro Único de Contribuyentes, en el Registro Nacional de Proveedores, vigencia de poder, entre otros documentos.

Advertencia

En caso de digitalización o escaneo del requerimiento, este debe efectuarse del documento original a efectos que la información sea completamente legible.

[Firmas manuscritas]

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 por **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES**, que celebra de una parte **EL HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME**, en adelante **LA ENTIDAD**, con RUC N° 20137729751, con domicilio legal en **AV. ALFONSO UGARTE N° 825, CERCADO DE LIMA**, 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 Comité de Selección adjudicó la buena pro de la **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA** para la contratación del suministro por **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES**, 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 la contratación del suministro por **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES**.

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 del bien, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁹

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

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

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

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

⁹ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de 12 meses, el mismo que se computa desde el día siguiente del perfeccionamiento del contrato.

Cada entrega se efectuará dentro de un período no mayor a dos (02) días calendarios, el cual será contabilizado a partir del siguiente día de notificada la orden de compra.

La entrega del producto se realizará según cuadro adjunto referencial y disponibilidad de capacidad de almacenamiento institucional, las cantidades pueden variar según necesidad del área usuaria. El área usuaria confirmará las cantidades programadas en cada entrega antes de la emisión de la orden de compra.

CRONOGRAMA DE ENTREGAS:

ITEM N° 01 - PAQUETE VERDURAS														
DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL	M 01	M 02	M 03	M 04	M 05	M 06	M 07	M 08	M 09	M 10	M 11	M 12
AJO CATEGORIA PRIMERA	KLG	1200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA	KLG	14400	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200
LIMON CATEGORIA I	KLG	1200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
PALTA FUERTE CATEGORIA I	KLG	1920	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160
PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA	KLG	18000	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500
VAINITA CALIDAD PRIMERA	KLG	2400	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
YUCA CATEGORIA I	KLG	1800	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150
ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KLG	3120	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260

ITEM N° 02 - PAQUETE FRUTAS														
DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL	M 01	M 02	M 03	M 04	M 05	M 06	M 07	M 08	M 09	M 10	M 11	M 12
CARAMBOLA CATEGORIA I	KLG	1200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I	KLG	3500	-----					700	700	700	700	700		
MANZANA DELICIA CATEGORIA I	KG	4800	---			600	600	600	600	600	600	600	600	
MELON CATEGORIA I	KG	6400	800	800	800					800	800	800	800	800
NARANJA VALENCIA CATEGORIA 1	KG	6000	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500
PAPAYA CATEGORIA I	KG	7200	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600
SANDIA CATEGORIA I	KG	3000	600	600	600								600	600
UVA ITALIA CATEGORIA I	KG	4800	600	600	600	600	600					600	600	600
UVA RED GLOB CATEGORIA I	KG	4200	600	600	600	600	600						600	600
GRANADILLA	KG	9600	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

EL CONTRATISTA no se encuentra obligado a otorgar garantía de fiel cumplimiento de contrato por estar incurso en las excepciones establecidas en el literal a) del artículo 152 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

[Firmas manuscritas]

CLÁUSULA SETIMA: 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 el Responsable del Almacén de Alimentos de la Oficina de Logística y el Servicio de Nutrición, y la conformidad será otorgada por Responsable del Servicio de Nutrición en el plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción.

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar, el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumpliera a cabalidad con la subsanación, LA ENTIDAD puede otorgar al CONTRATISTA periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar.

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

CLÁUSULA OCTAVA: 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 NOVENA: 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 no menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DÉCIMA: 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 = 0.40 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.

Esta penalidad se deduce 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.

Este tipo de penalidad se puede alcanzar 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, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes podrá 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 DUODÉCIMA: 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 TERCERA: 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 CUARTA: 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 QUINTA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁰

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA SETIMA: 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: AV. ALFONSO UGARTE N° 825, CERCADO DE LIMA

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

¹⁰ De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

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, 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 Digitales¹¹.

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

¹¹ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a:
<https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

104

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB

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 ¹²	Sí	No	
Correo electrónico :			

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹³

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.

¹² Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento.

¹³ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB

Presente.

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

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁴		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁵		Sí	No	
Correo electrónico :				

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de reducción de la oferta económica.

¹⁴ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁵ Ibídem.

¹⁶ Ibídem.

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
COMITÉ DE SELECCIÓN
[Firma]

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI-SB
[Firma]

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI-SB
[Firma]

2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. 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 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.

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.

ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB
Presente. -

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante


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

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB

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 suministro por **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES**, de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el Capítulo III de la sección específica de las bases.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

.....
Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

.....
Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

.....
Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

ANEXO N° 4

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB

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 **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB**.

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]¹⁸

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²⁰

¹⁸ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁹ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁰ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOMÉ
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB – I CONVOCATORIA
ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS (VERDURAS Y FRUTAS) PARA EL HONADOMANI-SB PERÍODO 12 MESES

[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.

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

.....
Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

.....
Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

.....
Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

ANEXO N° 6

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
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB
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.

HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ
.....
Representante Legal del Comité de Selección
a Perfeccionamiento del Contrato

HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ
.....
Representante Legal del Comité de Selección
a Perfeccionamiento del Contrato

HONADOMANI SAN BARTOLOMÉ
.....
Representante Legal del Comité de Selección
a Perfeccionamiento del Contrato

ANEXO N° 7

PRECIO DE LA OFERTA
(EN CASO DE REDUCCIÓN DE LA OFERTA SEGÚN ART. 68 DEL REGLAMENTO)

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 005-2024-HONADOMANI-SB
Presente. -

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que, luego de su solicitud de reducción de la oferta, declaro que mi oferta es la siguiente:

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

El postor 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]".

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOMÉ"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

