

BASES INTEGRADAS DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

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



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



SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

Nº	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 comité de selección y por los proveedores.
4	Advertencia • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	Importante para la Entidad • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección 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:

Nº	Características	Parámetros
1	Márgenes	Superior : 2.5 cm Inferior: 2.5 cm Izquierda: 2.5 cm Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general Azul : Para las Consideraciones importantes(Ítem 3 del cuadro anterior)
5	Tamaño de Letra	16 : Para las dos primeras hojas de las Secciones General y Específica 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 Posterior : 0
9	Subrayado	Para los nombres de las Secciones y para resaltar o hacer hincapié en algún concepto

INSTRUCCIONES DE USO:

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

Elaboradas en enero de 2019

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

**BASES INTEGRADAS DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA
CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹**

**LICITACION PUBLICA N°01-2024/GRP-HAPCSR II-2-1
PRIMERA CONVOCATORIA**

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES
SUMINISTRO DE VERDURAS Y FRUTAS, ACEITUNAS,
HUEVOS, MANTEQUILLA PARA EL SERVICIO DE
NUTRICION Y DIETETICA DEL HOSPITAL DE LA AMISTAD
PERÚ COREA SANTA ROSA II-2**



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

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Two handwritten signatures in blue ink. The signature on the left is a stylized, cursive mark. The signature on the right is a more complex, cursive mark with a large loop.

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

La formulación de consultas y observaciones a las bases se efectúa de conformidad con lo establecido en los numerales 72.1 y 72.2 del artículo 72 del Reglamento.

Importante

No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada, aun cuando el requerimiento haya sido homologado parcialmente respecto a las características técnicas y/o requisitos de calificación y/o condiciones de ejecución. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

La absolución de consultas, observaciones e integración de las bases se realizan conforme a las disposiciones previstas en los numerales 72.4 y 72.5 del artículo 72 del Reglamento.

Importante

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

1.6. ELEVACIÓN AL OSCE DEL PLIEGO DE ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

Los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones, así como a las bases integradas por supuestas vulneraciones a la normativa de contrataciones, a los principios que rigen la contratación pública u otra normativa que tenga relación con el objeto de la contratación, pueden ser elevados al OSCE de acuerdo a lo indicado en los numerales del 72.8 al 72.11 del artículo 72 del Reglamento.

La solicitud de elevación para emisión de Pronunciamiento se presenta ante la Entidad, la cual debe remitir al OSCE el expediente completo, de acuerdo a lo señalado en el artículo 124 del TUO de la Ley 27444, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2019-JUS, al día hábil siguiente de recibida dicha solicitud.

Advertencia

La solicitud de elevación al OSCE de los cuestionamientos al pliego de absolución de consultas y observaciones, así como a las Bases integradas, se realiza de manera electrónica a través del SEACE, a partir de la oportunidad en que establezca el OSCE mediante comunicado.

Importante

Constituye infracción pasible de sanción según lo previsto en el literal n) del numeral 50.1 del artículo 50 de la Ley, presentar cuestionamientos maliciosos o manifiestamente infundados al pliego de absolución de consultas y/u observaciones.

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

- Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.

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

- En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.
- No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

La evaluación de las ofertas se realiza conforme a lo establecido en el artículo 74 del Reglamento.

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

Cuando se hayan presentado dos (2) o más ofertas, el consentimiento de la buena pro se produce a los ocho (8) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación.

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

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

Importante

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



CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

El recurso de apelación se presenta ante y es resuelto por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

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 comité de selección, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*

Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.

- *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.*

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 ocho (8) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contrala declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que sedesea impugnar.



CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

- En los contratos 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 sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.
- En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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




CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : HOSPITAL DE LA AMISTAD PERU COREA SANTA ROSA II-2
RUC N° : 20525832334
Domicilio legal : AV. GRAU CON CHULUCANAS SN. AV. SAN MARTIN (ESQ. GRAU COM CHULUCANAS) PIURA – PIURA-VEINTISEIS DE OCTUBRE
Teléfono: : 073-361509
Correo electrónico: : hospitalsantarosa2023@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del Suministro de SUMINISTRO DE VERDURAS Y FRUTAS, ACEITUNAS, HUEVOS, MANTEQUILLA PARA EL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA DEL HOSPITAL, POR UN PERIODO DE 12 MESES de acuerdo al siguiente detalla:

N° ITEM'S	DESCRIPCION	CONSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	GRUPO DE ALIMENTO
001	AJÍ ESCABECHE (AL PESO)	480	KLG	VERDURAS, RAICES Y TUBERCULOS
002	AJÍ LIMO (AL PESO)	12	KLG	
003	AJO PELADO (AL PESO)	432	KLG	
004	ALBAHACA. (POR ATADO)	96	UNIDAD	
005	APIO (POR ATADO)	504	UNIDAD	
006	ARVEJA VERDE EN VAINA (AL PESO)	1464	KLG	
007	BETERRAGA (AL PESO)	528	KLG	
008	BROCOLI (AL PESO)	480	KLG	
009	CAIGUA	3240	UNIDAD	
010	CAMOTE MORADO (AL PESO)	936	KLG	
011	CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	156	UNIDAD	
012	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	3240	KLG	
013	CHOCLO (CRIOLLO) CATEGORIA EXTRA O PRIMERA	5760	UNIDAD	
014	COL CHINA (POR ATADO)	50	UNIDAD	
015	CULANTRO (POR ATADO)	300	UNIDAD	
016	ESPINACA (POR ATADO)	396	UNIDAD	
017	HIERBA BUENA (POR ATADO)	12	UNIDAD	
018	HIERBA LUISA (POR ATADO)	480	UNIDAD	
019	HUACATAY (POR ATADO)	12	UNIDAD	
020	KIÓN FRESCO (AL PESO)	24	KLG	
021	LECHUGA AMERICANA	2880	UNIDAD	
022	LIMÓN CATEGORÍA EXTRA	1536	KLG	
023	NABO (AL PESO)	96	KLG	
024	MANZANILLA FRESCA (POR ATADO)	480	UNIDAD	
025	CHOCLO MOLIDO (AL PESO)	648	KLG	
026	OLLUCO (AL PESO)	864	KLG	
027	PALTA FUERTE CATEGORÍA EXTRA (AL PESO)	432	KLG	
028	PAPA AMARILLA (AL PESO)	372	KLG	
029	PAPA CANCHÁN CALIDAD EXTRA (AL PESO)	15600	KLG	
030	PEPINILLO	2220	UNIDAD	
031	PEREJIL (POR ATADO)	12	UNIDAD	
032	PIMIENTO MORRON	3840	UNIDAD	
033	PLÁTANO PARA FREIR	3720	UNIDAD	
034	PLÁTANO VERDE	924	UNIDAD	
035	PORO (POR ATADO)	504	UNIDAD	
036	RABANITO (POR ATADO)	108	UNIDAD	
037	COL DE CORAZON (REPOLLO)	60	UNIDAD	
038	TOMATE (AL PESO)	2640	KLG	
039	VAINITA CALIDAD PRIMERA (AL PESO)	480	KLG	
040	YUCA CATEGORÍA EXTRA (AL PESO)	840	KLG	
041	ZANAHORIA (AL PESO)	2640	KLG	
042	ZAPALLO DE CARGA (CRIOLLO)	2160	KLG	
043	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA (AL PESO)	816	KLG	

044	CARAMBOLA CATEGORÍA EXTRA (AL PESO)	816	KLG	FRUTAS FRESCAS
045	GRANADILLA	6960	KLG	
046	DURAZNO CATEGORÍA EXTRA (AL PESO)	816	KLG	
047	MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA EXTRA (AL PESO)	3060	KLG	
048	MANZANA ROYAL (AL PESO)	2760	KLG	
049	MANZANA DELICIA CATEGORÍA I (AL PESO)	2700	KLG	
050	MANZANA VERDE (AL PESO)	816	KLG	
051	MARACUYA.	3000	KLG	
052	MEMBRILLO (AL PESO)	240	KLG	
053	MAIZ MORADO (AL PESO)	1020	KLG	
054	MELÓN CATEGORIA EXTRA (AL PESO)	780	KLG	
055	PAPAYA CATEGORÍA EXTRA (AL PESO)	4320	KLG	
056	PLÁTANO DE SEDA	15720	UNIDAD	
057	PLÁTANO DE ISLA	2400	UNIDAD	
058	PIÑA	1680	UNIDAD	
059	UVA RED GLOBE CATEGORÍA EXTRA (AL PESO)	720	KLG	
060	SANDÍA CATEGORIA EXTRA (AL PESO)	3240	KLG	

N° ITEM'S	DESCRIPCION	CONSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	GRUPO DE ALIMENTO
061	ACEITUNA NEGRA	432	KLG	ACEITUNA A. HUEVOS MANTEQUILL QUESO.
062	HUEVO PARDO	120	EMPA X 360	
063	MANTEQUILLA	96	KLG	
064	QUESO PASTEURIZADO	480	KLG	

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución Administrativa N°023 -2024/ HAPCSR II-2-430020176-OA, aprobado el 10 de abril del 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

DONACIONES Y TRANSFERENCIAS

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 SUMA ALZADA, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO APLICA

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO APLICA

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo aproximado de doce (12) meses, según cronograma de entrega. Los productos deben ser entregados Dos (02) veces a la semana en coordinación con el área usuaria, después de la primera entrega, el postor debe coordinar con el responsable del Servicio de Nutrición y Dietética o quien haga sus veces, para preparar la entrega siguiente; en caso de requerir más de los bienes programados de cada entrega y/o casos de fuerza mayor, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S./ 5.00 (cinco con 00/100 soles), el pago se efectuará en caja de la entidad sito en AV. GRAU COM CHULUCANAS SN. AV. SAN MARTIN (ESQ. GRAU CON CHULUCANAS) PIURA – PIURA-VEINTISEIS DE OCTUBRE y se reclama el ejemplar en la Unidad de Logística.

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 43610 - Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954 - Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el año 2024.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225- Ley de Contrataciones del Estado, aprobado por D.S N° 082-2019-EF y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 344 – 2018-EF, del Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, modificado con Decreto Supremo N° 377-2019-EF, Decreto Supremo N° 168-2020-EF y Decreto Supremo N° 162-2021-EF.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Ley N° 26811, Ley General de Ambientes.
- Ley N° 29783 Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y su reglamento N° 005-2012-TR.
- Decreto Supremo N° 007-1998-SA Aprueban el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 004-2011-AG Aprueban el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- Decreto Supremo N° 002-92-SA Aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud.
- Decreto Supremo N° 005-90-SA Aprueba el Reglamento General de Hospitales del Sector Salud.
- Decreto Supremo N°022-2001-SA, Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- Decreto Legislativo N° 1062, Aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Resolución Ministerial 591-2008/MINSA, Aprueba la NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que Establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad Para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" Carambola
- Resolución Directoral N° 037-2018-INACAL/DN, Aprueban Normas Técnicas Peruanas en su versión 2018 referentes a lúcuma, espárrago, panela granulada, especias y condimentos, frutas frescas y otros.
- Normas Técnicas Peruanas: NTP 011.012.2005 UVA DE MESA, NTP 011.650:2012 FRUTAS FRESCAS. Durazno o melocotón.
- Resolución Directoral N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.
- Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA que aprueba la NTS N°103-MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética".
- Directiva Administrativa N° 001-2017/GRP-DRSP-HAPCSR-II-2-SND, "Norma Para el Otorgamiento de Alimentación Hospitalaria a Pacientes y Personal del Hospital de la Amistad Perú Corea Santa Rosa II-2".

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

a) Declaración jurada de datos del postor. **(Anexo N° 1)**

b) Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

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

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

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

Advertencia

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

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

d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**

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

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

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

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

Importante

El comité de selección verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

Advertencia

El comité de selección no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápites "Documentos para la admisión de la oferta", "Requisitos de calificación" y "Factores de evaluación".

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa

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

medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁶ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación ⁷ (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁸.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁹.

Importante

- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".*
- *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.*
- *En los contratos 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 sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

Importante

⁶ 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/>

⁷ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

⁸ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

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

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la Oficina de Logística del Hospital de la Amistad Perú Corea Santa Rosa II-2 – Piura, sito en Esquina Av. Grau –Chulucanas – Distrito 26 de octubre –Provincia y Departamento de Piura.

Importante

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 monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00).

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en **PERIÓDICOS MENSUALIZADOS**, 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 efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Recepción en Almacén General del Hospital de la Amistad Perú Corea Santa Rosa II-2
- Informe del funcionario responsable del Servicio de Nutrición emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en **Oficina de Logística del Hospital de la Amistad Perú Corea Santa Rosa II-2 – Piura, sito en Esquina Av. Grau –Chulucanas – Distrito 26 de octubre –Provincia y Departamento de Piura.**

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

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

SUMINISTRO DE BIENES VERDURAS Y FRUTAS, ACEITUNA, HUEVOS, MANTEQUILLA Y QUESO PARA EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL DEPARTAMENTO DE APOYO AL TRATAMIENTO DEL HOSPITAL DE LA AMISTAD PERÚ COREA SANTA ROSA II-2

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. ANTECEDENTES

- ✓ Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- ✓ Ley N° 26811, Ley General de Ambientes.
- ✓ Ley N° 29783 Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y su reglamento N° 005-2012-TR.
- ✓ Decreto Supremo N° 007-1998-SA Aprueban el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- ✓ Decreto Supremo N° 004-2011-AG Aprueban el Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.
- ✓ Decreto Supremo N° 002-92-SA Aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud.
- ✓ Decreto Supremo N° 005-90-SA Aprueba el Reglamento General de Hospitales del Sector Salud.
- ✓ Decreto Supremo N°022-2001-SA, Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas y Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios.
- ✓ Decreto Legislativo N° 1062, Aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- ✓ CODEX STAN 187-1993, Norma del Codex para la Carambola.
- ✓ Resolución Ministerial 591-2008/MINSA, Aprueba la NTS N°071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que Establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad Para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano" Carambola
- ✓ Resolución Directoral N° 037-2018-INACAL/DN, Aprueban Normas Técnicas Peruanas en su versión 2018 referentes a lúcuma, espárrago, panela granulada, especias y condimentos, frutas frescas y otros.
- ✓ Normas Técnicas Peruanas: NTP 011.012.2005 UVA DE MESA, NTP 011.650:2012 FRUTAS FRESCAS. Durazno o melocotón.
- ✓ Resolución Directoral N°154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.
- ✓ Resolución Ministerial N° 665-2013/MINSA que aprueba la NTS N°103-MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética".
- ✓ Directiva Administrativa N° 001-2017/GRP-DRSP-HAPCSR-II-2-SND, "Norma Para el Otorgamiento de Alimentación Hospitalaria a Pacientes y Personal del Hospital de la Amistad Perú Corea Santa Rosa II-2".
- ✓ Resolución Directoral N° 002-2019/GRP-DRSP-HAPCII-2-SRP.430020171, que aprueba el Plan Anual de Contrataciones del Hospital de la Amistad Perú Corea II-2 Santa Rosa para el año fiscal 2019.

2. AREA USUARIA

Órgano Funcional Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital de la Amistad Perú Corea Santa Rosa II-2.

3. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

Suministro de Bienes Verduras y Frutas Para el Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital de la Amistad Perú Corea Santa Rosa II-2.

4. FINALIDAD PÚBLICA:

El presente procedimiento de selección busca contar con el suministro de los bienes frutas y verduras, aceituna, huevos, mantequilla y queso en cantidad y calidad que permita complementar alimentariamente las dietas y raciones alimentarias diarias para una mejor y eficiente atención a los pacientes hospitalizados y del personal asistencial que realiza guardias diurnas y/o nocturnas del Hospital de la Amistad Perú Corea – Santa Rosa Piura II-2, por el periodo de 12 meses y que coadyuven alcanzar la finalidad pública.

5. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN:

• OBJETIVO GENERAL:

Lograr el suministro de verduras y frutas, aceituna, huevos, mantequilla y queso en el marco de estándares de calidad de nutrición y salubridad que garanticen brindar un adecuado complemento alimenticio en las dietas y raciones diarias de los pacientes hospitalizados y personal asistencial.

• OBJETIVO ESPECÍFICO:

- ✓ Brindar complemento alimenticio a las dietas de los pacientes hospitalizados y;
- ✓ Mejorar las raciones alimenticias del personal asistencial que realiza guardias diurnas y/o nocturnas del Hospital de la Amistad Perú Corea – Santa Rosa Piura II-2;

Para tal fin se basa en las disposiciones legales

- ✓ Decreto Supremo N° 004-2011-AG Aprueban el Reglamento de inocuidad Agroalimentaria.
- ✓ Decreto Supremo N° 007-1998-SA Aprueban el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- ✓ Resolución Ministerial N°665-2013/MINSA que aprueba la NTS N°103-MINSA/DGSP-V.01 "Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicios de Salud de Nutrición y Dietética"
- ✓ Directiva Administrativa N°001-2017/GRP-DRSP-HAPCSR-II-2-SND, "Norma para el otorgamiento de alimentación hospitalaria a pacientes y personal del Hospital de la Amistad Perú Corea Santa Rosa II-2"

6. IMPACTO AMBIENTAL

Prevenir el impacto que sobre el medio ambiente tenga el manejo y la manipulación de materiales, insumos o sustancias químicas que sean utilizados y/o desechados en las actividades que son materia del presente procedimiento de selección.

7. PLAZO DE ENTREGA:

Los bienes materia del presente procedimiento de selección se entregarán en el plazo de doce (12) meses. Los productos deben ser entregados en forma semanal (dos veces por semana), después de la primera entrega, el postor debe coordinar con el responsable del Servicio de Nutrición y Dietética o quien haga sus veces, para preparar la entrega siguiente; en caso de requerir más de los bienes programados en cada entrega semanal (dos veces por semana) y /o casos de fuerza mayor.

8. CRONOGRAMA DE ENTREGA:

Domingo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
		X			X	



**RELACION DE ITEMS CORRESPONDIENTE AL SUMINISTRO DE BIENES
VERDURAS, FRUTAS, MANTEQUILLA, ACEITUNAS, HUEVOS Y QUESO**

N° ITEM'S	DESCRIPCION	CONSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	GRUPO DE ALIMENTO
001	AJÍ ESCABECHE (AL PESO)	480	KLG	VERDURAS, RAICES Y TUBERCULOS
002	AJÍ LIMO (AL PESO)	12	KLG	
003	AJO PELADO (AL PESO)	432	KLG	
004	ALBAHACA. (POR ATADO)	96	UNIDAD	
005	APIO (POR ATADO)	504	UNIDAD	
006	ARVEJA VERDE EN VAINA (AL PESO)	1464	KLG	
007	BETERRAGA (AL PESO)	528	KLG	
008	BROCOLI (AL PESO)	480	KLG	
009	CAIGUA	3240	UNIDAD	
010	CAMOTE MORADO (AL PESO)	936	KLG	
011	CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	156	UNIDAD	
012	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	3240	KLG	
013	CHOCLO (CRIOLLO) CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA	5760	UNIDAD	
014	COL CHINA (POR ATADO)	50	UNIDAD	
015	CULANTRO (POR ATADO)	300	UNIDAD	
016	ESPINACA (POR ATADO)	396	UNIDAD	
017	HIERBA BUENA (POR ATADO)	12	UNIDAD	
018	HIERBA LUISA (POR ATADO)	480	UNIDAD	
019	HUACATAY (POR ATADO)	12	UNIDAD	
020	KIÓN FRESCO (AL PESO)	24	KLG	
021	LECHUGA AMERICANA	2880	UNIDAD	
022	LIMÓN CATEGORÍA EXTRA	1536	KLG	
023	NABO (AL PESO)	96	KLG	
024	MANZANILLA FRESCA (POR ATADO)	480	UNIDAD	
025	CHOCLO MOLIDO (AL PESO)	648	KLG	
026	OLLUCO (AL PESO)	864	KLG	
027	PALTA FUERTE CATEGORÍA EXTRA (AL PESO)	432	KLG	
028	PAPA AMARILLA (AL PESO)	372	KLG	
029	PAPA CANCHÁN CALIDAD EXTRA (AL PESO)	15600	KLG	
030	PEPINILLO	2220	UNIDAD	
031	PEREJIL (POR ATADO)	12	UNIDAD	
032	PIMIENTO MORRON	3840	UNIDAD	
033	PLÁTANO PARA FREIR	3720	UNIDAD	
034	PLÁTANO VERDE	924	UNIDAD	
035	PORO (POR ATADO)	504	UNIDAD	
036	RABANITO (POR ATADO)	108	UNIDAD	
037	COL DE CORAZON (REPOLLO)	60	UNIDAD	
038	TOMATE (AL PESO)	2640	KLG	
039	VAINITA CALIDAD PRIMERA (AL PESO)	480	KLG	
040	YUCA CATEGORÍA EXTRA (AL PESO)	840	KLG	
041	ZANAHORIA (AL PESO)	2640	KLG	
042	ZAPALLO DE CARGA (CRIOLLO)	2160	KLG	
043	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA (AL PESO)	816	KLG	
044	CARAMBOLA CATEGORÍA EXTRA (AL PESO)	816	KLG	FRUTAS FRESCAS
045	GRANADILLA	6960	KLG	
046	DURAZNO CATEGORÍA EXTRA (AL PESO)	816	KLG	
047	MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA EXTRA (AL PESO)	3060	KLG	
048	MANZANA ROYAL (AL PESO)	2760	KLG	
049	MANZANA DELICIA CATEGORÍA I (AL PESO)	2700	KLG	
050	MANZANA VERDE (AL PESO)	816	KLG	
051	MARACUYA.	3000	KLG	
052	MEMBRILLO (AL PESO)	240	KLG	
053	MAIZ MORADO (AL PESO)	1020	KLG	
054	MELÓN CATEGORIA EXTRA (AL PESO)	780	KLG	
055	PAPAYA CATEGORÍA EXTRA (AL PESO)	4320	KLG	
056	PLÁTANO DE SEDA	15720	UNIDAD	
057	PLÁTANO DE ISLA	2400	UNIDAD	
058	PIÑA	1680	UNIDAD	
059	UVA RED GLOBE CATEGORÍA EXTRA (AL PESO)	720	KLG	
060	SANDÍA CATEGORIA EXTRA (AL PESO)	3240	KLG	

N° ITEM'S	DESCRIPCION	CONSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	GRUPO DE ALIMENTO
061	ACEITUNA NEGRA	432	KLG	ACEITUNA A. HUEVOS MANTEQUILL QUESO.
062	HUEVO PARDO	120	EMPA X 360	
063	MANTEQUILLA	96	KLG	
064	QUESO PASTEURIZADO	480	KLG	

9. ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR:

CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES

9.1.1.1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

I.- FICHA TECNICA DE VERDURAS

1. **AJÍ AMARILLO ESCABECHE:-** El ají escabeche pertenece al género *Capsicum* *Bacattum* Var. *Pendulum* de la familia *Solanaceae*. El color por el cual lo identificamos es el anaranjado que revela su madurez, puede tener 15 cm de largo y su picor es más bien moderado.

CARACTERÍSTICAS:

Calidad : De primera

Características organolépticas: De forma alargada, color amarillo anaranjado a naranja rojizo, ligeramente picante y de tamaño hasta unos 15 cm.

Presentación: En kilogramos. Transportadas en envases que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características

Requisitos mínimos: Estar prácticamente exento de daños por quemaduras del sol, exentos de defectos en la cáscara producidos por rozaduras, estar enteros y tener un aspecto fresco, libres de plagas, exentos de humedad externa anormal o daños causados por bajas temperaturas. Debe tener consistencia firme.

2. **AJÍ LIMO:** De la variedad ají picante chile/ ají limo rojo y amarillo; pertenece al género *Capsicum* *Bacattum* Var. *Pendulum* de la familia *Solanaceae*.

CARACTERÍSTICAS:

Calidad : De primera

Características organolépticas: color homogéneo según la variedad, olor y tamaño característico, textura lisa.

Presentación: En kilogramos. Transportadas en envases que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características.

Requisitos mínimos: Estar prácticamente exento de daños por quemaduras del sol, exentos de defectos en la cáscara producidos por rozaduras, estar enteros y tener un aspecto fresco, libres de plagas, exentos de humedad externa anormal o daños causados por bajas temperaturas. Debe tener consistencia firme.

3. **AJO PELADO:** Ajo criollo entero sin cáscara / ajo pelado. Es el bulbo o cabeza conformado por dientes, perteneciente al género y especie *Allium sativum* L. de la familia *Amaryllidaceae*.

CARACTERÍSTICAS:

Calidad : De primera

Características organolépticas: dientes ovoides y carnosos, de color blanco o amarillento, aroma marcado y característico con fuerte sabor acre.

Presentación: En kilogramos. El envase deberá proteger al producto de la humedad y contaminaciones. El material deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará en este sus características físicas, químicas y organolépticas. Los ajos criollos enteros sin cascara se envasaran en bolsas de polietileno o de mallas.

Requisitos mínimos: Forma típica y compacta, exento de daños o defectos por plagas o agentes físicos. Deben estar enteros y tener un aspecto fresco y consistencia firme.

4. **ALBAHACA:- (*Ocimum basilicum*)** De la familia de las lamiáceas, es una hierba aromática anual de crecimiento bajo (entre 40-60 cm) con hojas de un verde lustroso, ovales u ovadas, dentadas y de textura sedosa

CARACTERÍSTICAS:

Calidad : De primera

Características organolépticas: De hojas frescas grandes, limpias, propias de las

variedad y tallos en buen estado de maduración: Color verde oscuro y olor característico.

Presentación: Por Atado. De peso de 1000 gramos. Embolsadas en material que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características.

Requisitos mínimos: Ausencia de hojas negras o café quemado, exentas de hongos o daño causado por éste u otros agentes extraños.

5. **APIO:-** (*Apium Graveolens*) Planta de la familia de las Umbelíferas, sus hojas son compuestas, muy divididas y muy aromáticas.

CARACTERÍSTICAS:

Calidad : De primera

Características organolépticas: De hojas frescas grandes, limpias, propias de la variedad y en buen estado de maduración: Hojas color verde, olor característico.

Presentación: Por Atado. De peso de 4000 gramos., piezas íntegras transportadas en envases que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características.

Requisitos mínimos: Ausencia de hojas negras, marrones o amarillentas, exentas de hongos o daño causado por éste u otros agentes extraños.

6. **ARVEJA VERDE EN VAINA FRESCA:-** (*Pisum sativum* L.) Es una especie originaria de Medio Oriente: Es una planta de altura variable según el hábito de crecimiento: El fruto es una legumbre o vaina sentada, erguida y pubescente, que presenta un ápice agudo o truncado y un pedicelo corto que puede ser recto o curvo, las vainas pueden contener entre 3 y 10 semillas; su longitud puede variar de 4 a 12 cm y su ancho de 1 a 2 cm:

En el momento del ingreso se retirará las vainas amarillas o muy maduras:

CARACTERÍSTICAS:

Calidad : De primera

Características organolépticas: Buen estado de maduración: frescas grandes, limpias, color verde claro característico, sabor y aroma característico y consistencia firme, los granos de la alverja deben estar bien formados, suficientemente duros y color verde característico.

Presentación: Por kilogramos. Transportadas en envases que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características.

Requisitos mínimos: No debe presentar signos de infestación o infecciones, los residuos de plaguicidas no deben exceder los límites máximos establecidos, la vaina llena sin manchas, exentas de hongos o daño causado por éste u otro.

7. **BETERRAGA:-** O acelga blanca, la betarraga (*Beta vulgaris*), es una hortaliza raíz de forma globular cilíndrica o cónica:

CARACTERÍSTICAS:

Calidad : Categoría I

Características organolépticas: Globular cilíndrica o cónica, varía de rojo grosella a morado oscuro, de textura fibrosa, fresca, carnosa y jugosa; su diámetro por lo general no es menor de 4 cm aproximadamente

Presentación: Por kilogramos. Transportadas en envases de polietileno, que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características.

Requisitos mínimos: deberán estar limpias, frescas, enteras y sanas; tener un grado de madurez comercial, sin daños mecánicos, plagas ni enfermedades, consistencia firme, no estar bifurcadas, estar desprovistas de raíces secundarias, exenta de humedad exterior.

8. **BROCOLI:** El brócoli (*Brassica oleracea itálica*) es una planta de la familia de las Brasicáceas, antes llamadas Crucíferas, que es un conjunto de yemas florales que están en desarrollo y que tienden a florecer en muy poco tiempo.

CARACTERÍSTICAS:



Calidad : Categoría Extra

Características organolépticas: Esta planta posee abundantes cabezas florales carnosas dispuestas en forma de árbol, sobre ramas que nacen de un grueso tallo comestible, de color verde intenso y textura firme

Presentación: Por kilogramos. Transportadas en envases de polietileno, que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características.

Requisitos mínimos: Estar libres de decaimiento, productos marchitos, libres de maduración excesiva, exentos de decoloración del racimo o de las hojas, libres de daños causados por la congelación, exentos de suciedad, olores, sabores u otros materiales ajenos al producto, y estar exentos de enfermedades, insectos o daños causados por estos.

9. **CAIGUA:** La Caigua, oriunda del Perú, pertenece a la Familia de la Cucurbitaceas, es una baya que mide de 10-20 cm. de largo, de superficie irregular con espinas suaves.

CARACTERÍSTICAS:

Calidad : De primera

Características organolépticas: es turgente con un tamaño cercano a los 20 cm de largo, posee el exterior de color verde intenso con suaves espínulas y estrías longitudinales, posee una amplia cavidad interior siendo su mesocarpo esponjoso de color blanco, y donde se encuentran sus semillas que son planas, cuadradas, negras y rugosas

Presentación: Por unidades. Transportadas en envases que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características.

Requisitos mínimos: deberán estar limpias, frescas, enteras y sanas; tener un grado de madurez comercial, sin daños mecánicos, plagas ni enfermedades, consistencia firme.

10. **CAMOTE MORADO:** El camote es la raíz comestible proveniente del género y especie Ipomoea batatas L. de la familia de las Convolvuláceas.

CARACTERÍSTICAS:

Calidad : De primera

Características organolépticas: De forma redonda elíptica alargado, de piel morada oscura y pulpa blanca morada y dulce.

Presentación: Por kilogramos. Transportadas en envases que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características.

Requisitos mínimos: libre de impurezas y materias extrañas visibles, no debe haber desprendimiento de la piel, ni cortes ni cicatrices, magulladuras, grietas o rajaduras, no debe tener brotamiento ni pudrición seca o húmeda, libre de daños causados por insectos y roedores.

11. **CEBOLLA CHINA:** La cebolla china *Allium fistulosum* Linnaeus, es una cebolla larga con un sabor más picante y agradable para la sazón en cuanto a gastronomía se refiere.

CARACTERÍSTICAS:

Calidad : De primera

Características organolépticas: Las raíces se producen en la base del tallo, verticalmente miden hasta 30-45 cm y horizontalmente unos 30 cm. Cada hoja tiene una base larga y carnosas, son tubulares de 2.5- 35 cm de largo y 5-7 mm de diámetro, color verde característico. El tallo verdadero es un disco comprimido de color blanco y sabor picante.

Presentación: Por Atado. De peso de 2000 gramos., piezas íntegras transportadas en envases que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características.

Requisitos mínimos: Exentas de impurezas y materias extrañas visibles, deben estar sanos y exentos de podredumbre o deterioro que no hagan apto al consumo, deben presentar grado de maduración óptimo adecuado para su comercialización.

12. **CEBOLLA ROJA:** La cebolla o *Allium cepa* L. es una hortaliza de la familia de las Liliaceae, que posee un bulbo de forma esférica y con capas concéntricas.



CARACTERÍSTICAS:

Calidad : De primera

Características organolépticas: Forma globosa, esférica o elipsoidal, de olor característico, color rojo violáceo, rojo intenso, violáceo y sabor en general picante.

Presentación: Por kilogramos, transportadas en envases de plástico o sacos que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características.

Requisitos mínimos: Deben estar enteras, estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible, estar sanos y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. Deben estar exento de plagas que afecten el aspecto general del producto, presentar un grado de madurez óptimo adecuado para su comercialización.

13. **CHOCLO CRIOLLO:** El Choclo criollo, es un maíz o elote amiláceo perteneciente a la familia de las gramíneas (Poáceas). Es la mazorca tierna del maíz. Su nombre científico es Zea Mays y su género es Zea.

CARACTERÍSTICAS:

Calidad : Categoría Extra

Características organolépticas: Las mazorcas deberán presentar la forma típica de cultivar. Los choclos de cada lote deberán presentar brácteas de color verde, apretados y ordenadas, se tolera una pequeña abertura que puede verse en la punta. Su longitud máxima del eje de la mazorca será de 20 cm a más. Los granos deberán presentar un color blanco y consistencia lechosa.

El choclo criollo se diferencia del choclo serrano en la calidad de los granos que son más grandes, carnosos y lechosos.

Presentación: Por Unidad, transportadas y acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentados. El envase será en sacos de yute o de polipropileno que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características.

Requisitos mínimos: Deben estar libres de humedad externa anormal, exentas de olores y sabores extraños, libres de residuos de pesticidas y fertilizantes, libre de impurezas y cuerpos extraños (índice de pudrición y presencia de insectos), exentas de síntomas de deshidratación. Las mazorcas deben estar llenas sin ningún defecto. La mazorca podrá recortarse en forma correcta, y en tal caso no deberá tener menos de 15 cm de longitud.

14. **COL CHINA:** La col china, Brassica campestris var. Pekinensis, pertenece a la familia de las Crucíferas, de aspecto muy similar a la lechuga romana.

CARACTERÍSTICAS:

Calidad : De primera

Características organolépticas: Las hojas, son de forma como una pella prieta, comestibles, de color verde claro y brillante, las silicuas miden de 2,5 a 6 cm de largo y acaban en un pico corto y firme

Presentación: Por Unidad. De peso 4000 gramos, transportadas en envases que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características.

Requisitos mínimos: Deben estar libres de humedad externa anormal, exentas de olores y sabores extraños, libres de residuos de pesticidas y fertilizantes, libre de impurezas y cuerpos extraños.

15. **CULANTRO:** Fruto del Coriandrum sativum L: conocido como coriandro o cilantro. Se le atribuyen cualidades aperitivas y carminativas

CARACTERÍSTICAS:

Calidad : De primera

Características organolépticas: De hojas íntegras, frescas, en óptimo estado de maduración, de tamaño grande y uniforme, limpias, color verde oscuro y olor aromático y amargo característico.

Presentación: Por Atado. De peso promedio de 4000 gramos. En bolsas de material que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características



durante su transporte.

Requisitos mínimos: Deben estar libres de humedad externa anormal, sin presencia de manchas, exento de daño mecánico y/o biológico.

16. **ESPINACA:** La espinaca es una verdura de hoja que pertenece a la familia de las quenopodiáceas.

CARACTERÍSTICAS:

Calidad : De primera

Características organolépticas: Hojas color verde oscuro íntegras, brillantes, grandes y uniformes, frescas, en óptimo estado de maduración, limpias, olor característico.

Presentación: Por Atado. De peso promedio de 1000 gramos. En bolsas de material que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características durante su transporte.

Requisitos mínimos: No deben presentar manchas rojizas o amarillentas, hojas ásperas o que tengan el tallo fibroso o cuyo color haya perdido intensidad, exento de daño mecánico y/o biológico (insectos).

17. **HIERBA BUENA:** Hojas y sumidades de menta piperita L.; Menta Viridis L.; Menta acuática L.; y otras especies: Extraordinariamente refrescante, interviene en diferentes platos y salsas, especialmente como aromatizante: En toda la planta hay un aceite esencial rico en mentol y mentona, además contiene amargos y taninos: Se le atribuyen acción antiespasmódica, colagoga y estimulante

CARACTERÍSTICAS:

Calidad : De primera

Características organolépticas: Color verde oscuro, íntegra, fresca, hojas grandes, en óptimo estado de maduración, limpias, olor característico.

Presentación: Por Atado. De peso 800 gramos. Transportadas en envases que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características.

Requisitos mínimos: Sin magulladuras, ni picaduras de insectos y sin presencia de manchas, exento de daño mecánico.

18. **HIERBA LUISA:** La hierba luisa, *lippia triphylla*, es una planta aromática caducifolio de la familia de las verbenáceas, usada como digestivo y expectorante, entre otras cualidades curativas.

CARACTERÍSTICAS:

Calidad : De primera

Características organolépticas: Color verde sui géneris, sus tallos son erectos de consistencia leñosa, hojas íntegras lanceoladas, frescas, en óptimo estado de maduración, limpias, olor característico.

Presentación: Por Atado. De peso 800 gramos. Transportadas en envases que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características.

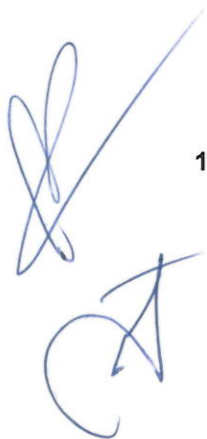
Requisitos mínimos: Sin magulladuras, ni picaduras de insectos y sin presencia de manchas, exento de daño mecánico.

19. **HUACATAY:** Es una planta aromática, se le conoce en Perú como hierba Tagetes minuta, de la familia de las asteráceas. También se la puede encontrar con otros nombres, como epazote, hierba hedionda, hierba sagrada, mentas. Sirve como condimento por su sabor agradable y fuerte:

CARACTERÍSTICAS:

Calidad : De primera

Características organolépticas: Color verde oscuro, de hojas íntegras, frescas, en óptimo estado de maduración, limpias, olor y su aroma es muy penetrante característico.



Presentación: Por Atado. De peso 1000 gramos. Transportadas en envases que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características.

Requisitos mínimos: Deben ser frescas, sin magulladuras, ni picaduras de insectos y sin presencia de manchas, exento de daño mecánico.

20. **KION FRESCO:** Es el producto constituido por el rizoma desecado del Zingiber Officinalis: conocido también como jengibre, caracterizado por su aroma fuerte y profundo.

CARACTERÍSTICAS:

Calidad : De primera

Características organolépticas: Raíz entera de aspecto limpio, color característico y aroma fuerte y profundo: íntegro, fresco, en óptimo estado de maduración, limpio.

Presentación: Por kilogramo. Transportadas en envases que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características.

Requisitos mínimos: Deben ser frescas, sin magulladuras, sin presencia de humedad, manchas oscuras, presencia de hongos ni picaduras por insectos o roedores.

21. **LECHUGA AMERICANA:** Es una planta herbácea, Lactuca sativa, de variedad Escarola, perteneciente a la familia de las compuestas (Asteraceas), de hojas exteriores ricas en caroteno a diferencia de las hojas internas

CARACTERÍSTICAS:

Calidad : De primera

Características organolépticas: Color verde claro característico, de hojas íntegras, frescas, en óptimo estado de maduración, limpias, olor característico.

Presentación: Por Unidad. Transportadas en envases que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características.

Requisitos mínimos: Cabeza firme a la presión, sin magulladuras, y sin presencia de hojas picadas por insectos, exento de daño mecánico.

22. **LIMON:** El limón sutil (citrus aurantifolia), de pulpa verde y jugosa posee un característico sabor ácido y aromático.

CARACTERÍSTICAS:

Calidad : Extra

Características organolépticas: Coloración uniforme, pasando del verde al amarillo conforme avanza su madurez fisiológica, de forma elíptica, sabor ácido, de textura semidura. El contenido mínimo de zumo (jugo) se calcula con relación al peso total del fruto y este será como mínimo de 40%. De calibre B (41 a 43 mm de diámetro) en óptimo estado de maduración, limpias, olor característico.

Presentación: Por Kilogramo. Transportadas en envases que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características.

Requisitos mínimos: Estar enteros, de consistencia firme, exentos de daños causados por plagas, limpios exento de humedad y olor extraño, estar sanas sin deterioro o podredumbre. Se tolera el 5% en número o en peso, de los limones que no satisfagan los requisitos de esta categoría.

23. **NABO:** Es una raíz, *Brassica rapa var. Rapifera*, perteneciente a la familia de las Crucíferas, del género napus.

CARACTERÍSTICAS:

Calidad : De primera

Características organolépticas: de forma cilíndrica, tamaño mediano, de piel lisa, cónica, firmes, color blanco a violeta, los cuellos deberán tener una apariencia fresca de color verde, olor característico.

Presentación: Por kilogramo. Transportadas en envases que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características.

Requisitos mínimos: Deben estar limpias, sin magulladuras, y sin presencia de insectos, exento de daño mecánico.



24. **MANZANILLA:** Hierba aromática, utilizada desde hace siglos con fines medicinales: Es originaria de Europa y de allí introducida a América, muy comercializada y cultivada.

CARACTERÍSTICAS:

Calidad : De primera

Características organolépticas: Aspecto de harina con un 85% de humedad, color amarillo claro-fuerte de olor característico al maíz.

Presentación: Por Atado. De peso 800 gramos. Transportadas en envases que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características.

Requisitos mínimos: Sin magulladuras, y sin presencia de hojas picadas por insectos, exento de daño mecánico.

25. **CHOCLO MOLIDO:** Es el maíz del choclo que se obtiene de la molienda.

CARACTERÍSTICAS:

Calidad : De primera

Características organolépticas: Aspecto de harina con un 85% de humedad, color amarillo claro-fuerte de olor característico al maíz.

Presentación: Por kilogramo. Transportadas en envases que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características.

Requisitos mínimos: Deben estar limpias, sin presencia de insectos, exento de daño u olores extraños.

26. **OLLUCO:** El olluco, *Ullucus tuberosus* es la única especie del género monotípico *Ullucus*, perteneciente a la familia Basellaceae. Es una planta herbácea originaria de la región andina de Sudamérica.

CARACTERÍSTICAS:

Calidad : De primera

Características organolépticas: Producto de aspecto limpio, color amarillo, olor sui generis, uniforme, íntegro, fresco y maduro.

Presentación: Por kilogramo. Transportadas en envases que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características.

Requisitos mínimos: Deben estar limpias, sin presencia de insectos, exento de daño mecánico.

27. **PALTA FUERTE:** La Palta es un fruto proveniente de la especie *Persea americana* Mill, de la familia de las Lauraceae. La Variedad Fuerte se caracteriza tener la piel lisa, delgada y de color verde; y la pulpa cremosa (mantecosa), de color verde pálido, con un elevado porcentaje de aceite.

CARACTERÍSTICAS:

Calidad : Categoría extra, calibre 14 (290-305 gr) cada palta

Características organolépticas: La piel puede madurar de color verde, la pulpa es de color amarillo verdoso, de olor ocasional y ligero anís, sabor característico.

Presentación: Por kilogramo. Respetando el calibre de la palta. Transportadas en envases que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características.

Requisitos mínimos: Sin magulladuras, y sin presencia de hojas picadas por insectos, exento de daño mecánico, no debe tener sabor amargo.

28. **PAPA AMARILLA:** La papa (*Solanum tuberosum*) es un tubérculo harinoso comestible producido por plantas de un género de la familia de las Solanáceas. Es un tubérculo de forma redondeada a ovalada, de piel amarilla, ojos profundos y abundantes y carne amarilla intensa.

CARACTERÍSTICAS:

Calidad : Categoría extra, de la variedad Yungay / Tumbay

Características organolépticas: Chatos tamaño grande y compacto, piel amarillenta con jaspes rojizos, ojos superficiales y en poco número, la pulpa cremosa amarillenta.

Presentación: Por kilogramo. Transportadas en envases que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características.

Requisitos mínimos: no deben presentar inmadurez, ni cortes o magulladuras, exentos de brotamiento, verdeamiento, pudrición y sin presencia de insectos, daño mecánico.

29. **PAPA CANCHÁN:** La papa (*Solanum tuberosum*) es un tubérculo harinoso comestible producido por plantas de un género de la familia de las Solanáceas. La variedad denominada papa blanca tiene pulpa blanca cremosa o marfil

CARACTERÍSTICAS:

Calidad : Categoría extra, de la variedad Canchán

Características organolépticas: de forma redondeada, piel blanca con pigmentos morados, pero más concentrados en las cejas, pulpa blanca marfil.

Presentación: Por kilogramo. Transportadas en envases que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características.

Requisitos mínimos: no deben presentar inmadurez, ni cortes o magulladuras, exentos de brotamiento, verdeamiento, pudrición y sin presencia de insectos, daño mecánico.

30. **PEPINILLO:** El pepinillo, *cucumis sativus*, es una planta de las familias de las curcubitáceas.

CARACTERÍSTICAS:

Calidad : Categoría extra

Características organolépticas: de forma oblonga, color verde, textura lisa y consistencia firme, sabor u aroma característico.

Presentación: Por Unidad. Transportadas en envases que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características.

Requisitos mínimos: no deben presentar inmadurez, ni cortes o magulladuras, exentos de pudrición y sin presencia de insectos, daño mecánico.

31. **PEREJIL:** La planta completa de *Petroselinum sativum* Hofpm sirve de aderezo final a multitud de platos, confiere un sabor refrescante especialmente cuando se añade en fresco, contiene apreciables cantidades de vitamina A y C, calcio y se le atribuyen efectos estimulantes de la secreción de jugos gástricos

CARACTERÍSTICAS:

Calidad : Categoría extra

Características organolépticas: Color verde oscuro, Hojas grandes, uniformes, íntegras, frescas, en óptimo estado de maduración, limpias, olor característico,

Presentación: Por Atado. De peso 1000 gramos. Transportadas en envases que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características.

Requisitos mínimos: Sin magulladuras, y sin presencia de manchas ajenas a sus características normales, sin presencia de hongos ni picaduras por insectos, ni daños mecánicos.

32. **PIMIENTO MORRÓN:** El pimiento morrón del género *Capsicum*, de la familia Solanaceae. Existen innumerables formas, tamaños, colores y sabores de sus frutos.

CARACTERÍSTICAS:

Calidad : De primera

Características organolépticas: Color característico de la variedad rojo y verde, frutos cortos (7-10 cm), anchos (6-9 cm), con tres o cuatro cascos bien marcados, con el cáliz y la base del pedúnculo por debajo o a nivel de los hombros y de pared más o menos gruesa (3-7mm). Aroma dulce-afutado, sabor dulce y fresco.

Presentación: Por Unidad. De peso 250 gramos. Transportadas en envases que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características.

Requisitos mínimos: Sin magulladuras, y sin presencia de manchas ajenas a sus características normales, sin presencia de hongos ni picaduras por insectos, ni daños

mecánicos.

33. **PLÁTANO DE FREIR:** El plátano de freír o maduro, de nombre científico Musa Paradisiáca, de la familia Musáceas, es el banano de piel gruesa, pulpa carnosa y tonalidad melón.

CARACTERÍSTICAS:

Calidad : De primera

Características organolépticas: Tienen forma oblonga, alargada y algo curvado, pueden llegar a pesar unos 200 gramos o más cada unidad. Posee una longitud mínima de 14.0 cm y un grosor mínimo de 2.7cm, la cáscara puede ser de color amarillo verdoso, amarillo, amarillo-rojizo, con manchas negras, con sabor dulce, y perfumado

Presentación: Por Unidad. De peso mínimo 350 gramos. Transportadas en envases que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características.

Requisitos mínimos: Estar enteros, ser de consistencia firme; estar sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo; exentos de cualquier materia extraña visible; magulladuras; daños causados por plagas; estar intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o desecados; sin pistilos; exentas de humedad externa anormal, exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.

34. **PLÁTANO VERDE:** El plátano verde, de nombre científico Musa cavendishii, de la familia Musáceas, es el banano comestible crudo de piel gruesa y verde, pulpa carnosa.

CARACTERÍSTICAS:

Calidad : De primera

Características organolépticas: Tienen forma oblonga, alargada y algo curvado, pueden llegar a pesar unos 200 gramos o más cada unidad. Posee una longitud mínima de 14.0 cm y un grosor mínimo de 2.7cm, la cáscara puede ser de color amarillo verdoso, amarillo, amarillo-rojizo, con manchas negras, con sabor dulce, y perfumado

Presentación: Por Unidad. De peso mínimo 350 gramos. Transportadas en envases que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características.

Requisitos mínimos: Estar enteros, ser de consistencia firme; estar sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo; exentos de cualquier materia extraña visible; magulladuras; daños causados por plagas; estar intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o desecados; sin pistilos; exentas de humedad externa anormal, exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.

35. **PORO:** El puerro o poro, Pertenece a la familia de las liliáceas, consta de tres partes bien diferenciadas entre sí: las hojas verdes, el bulbo blanco alargado y una zona de raicillas adheridas a la base.

CARACTERÍSTICAS:

Calidad : De primera

Características organolépticas: La forma es alargada, con un bulbo en un extremo y hojas verdes en el otro, miden alrededor de 50 centímetros de longitud y de 3 a 4 centímetros de grosor, el bulbo es de color blanco y las hojas van del blanco al verde oscuro, su sabor es parecido al de la cebolla, pero más dulce y suave.

Presentación: Por Atado. De peso 2000 gramos. Transportadas en envases que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características.

Requisitos mínimos: El tallo ha de ser blanco, recto y consistente, sin marcas ni zonas gruesas, mientras que las hojas deben presentar un color verde oscuro y forma plana. Han de rechazarse aquellos que presenten hojas amarillentas, blandas, descoloridas o en mal estado, o de consistencia alterada, o que las hojas estén secas o tengan el tallo hinchado.

36. **RABANITO:** El rábano pertenece a la familia de las Crucíferas. La importancia de esta familia de hortalizas reside en que contienen unos compuestos de azufre, considerados como potentes antioxidantes que ayudan a prevenir enfermedades. Se conoce la

existencia de seis especies de rábano, pero tan sólo se cultiva el conocido con el nombre científico de *Raphanus sativus*.

CARACTERÍSTICAS:

Calidad : De primera

Características organolépticas: forma esférica, ovalada o cilíndrica, tienen un diámetro de unos 2 ó 3 centímetros, su peso suele ser de unos 70 gramos. Su piel es de color rojo, rosado, morado o blanco, y su carne siempre es blanca, el sabor ligeramente picante.

Presentación: Por Atado. De peso 800 gramos. Transportadas en envases que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características.

Requisitos mínimos: consistencia firme, de color rojo vivo y de piel suave, entera y sin fisuras. Las hojas han de tener un color intenso que garantice su frescura. Se rechaza piezas muy grandes o blandas y las que presenten cuello amarillento.

37. **REPOLLO:** El repollo (*Brassica oleracea* L. var. *capitata* L.) pertenece a la familia Brassicaceae, antes Cruciferae.

CARACTERÍSTICAS:

Calidad : De primera

Características organolépticas: forma esférica o ligeramente achatada en buen grado de madurez comercial el diámetro de mínimo de 20 a 30 cm. de y debe presentar un color verde intenso en sus hojas.

Presentación: Por Unidad. De peso 4000 gramos aproximadamente. Transportadas en envases que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características.

Requisitos mínimos: Fresca, libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de deshidratación, sin olores y sabores extraños, libre de plagas y/o indicios de pudrición ó heridas, debe tener un desarrollo normal con un grado de maduración que les permita soportar el transporte y la manipulación norma

38. **TOMATE:** El tomate pinto o italiano, es un fruto obtenido de *Lycopersicon esculentum* Mill, de la familia *Solanaceae*. Es una variedad carnosa que tiene su lugar de origen en las zonas altas de América del Sur. Resiste temperaturas frescas sin daños:

CARACTERÍSTICAS:

Calidad : extra

Características organolépticas: forma ovalada, piel y pulpa de color rojo, jugoso y de sabor agridulce.

Presentación: Por kilogramo. Transportadas en envases que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características.

Requisitos mínimos: Fresca, libre de cualquier humedad anormal exterior, no debe presentar indicios de descomposición, sin olores y sabores extraños, libre de plagas y/o indicios de pudrición o heridas, debe tener un desarrollo normal con un grado de maduración que les permita soportar el transporte y la manipulación.

39. **VAINITA:** La vainita es una hortaliza perteneciente a la familia de las Leguminosas proveniente de la especie *Phaseolus vulgaris* L

CARACTERÍSTICAS:

Calidad : De primera

Características organolépticas: El fruto de la vainita de esta calidad muestra un diámetro de 1 cm con un peso de 10g, así como de una longitud de 14 cm. Color verde característico y sabor sui generis.

Presentación: Por kilogramos. Transportadas en envases que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características.

Requisitos mínimos: Fresca, libre de cualquier humedad anormal exterior. Se espera encontrar que el 10% de los frutos de la vainita estén deformes y el 5% de frutos esté de color verde amarillento o blanquecino, respecto a la fibrosidad de los frutos de la vainita tengan un 2% de fibrosidad de grado 3, no debe presentar indicios de descomposición, sin olores y sabores extraños, libre de plagas, debe tener un

desarrollo normal con un grado de maduración que les permita soportar el transporte y la manipulación.

40. **YUCA:** La Yuca (Mandioca) es una raíz obtenida de *Manihot esculenta* Crantz, de la familia de las Euphorbiaceae

CARACTERÍSTICAS:

Calidad : De primera

Características organolépticas: La Yuca es una variedad comercial dulce, de pulpa color blanco o blanco amarillento, de aspecto leñoso, recubierta por una corteza de color pardo o marrón oscuro

Presentación: Por kilogramos. Transportadas en envases que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características.

Requisitos mínimos: Fresca, libre de cualquier humedad anormal exterior. 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. En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del producto y libre de plagas, debe tener un desarrollo normal con un grado de maduración que les permita soportar el transporte y la manipulación.

41. **ZANAHORIA:-** La zanahoria (*daucus carota*) es una herbácea de la familia de las umbelíferas de la especie *Mucus carota*. Es una verdura dura, bianual y de clima frío, que crece por la raíz gruesa que produce en la primera estación de crecimiento.

CARACTERÍSTICAS:

Calidad : De primera

Características organolépticas: Consistencia dura sólida, es una raíz gruesa y alargada, apariencia cónica. Suelen tener entre 15 a 17 cm sin embargo, pueden alcanzar hasta los 20 cm. Tiene piel (cáscara) de color naranja con vetas perpendiculares a su longitud de color amarillas. Su sabor es ligeramente dulce

Presentación: Por kilogramos. Transportadas en envases que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características.

Requisitos mínimos: Fresca, enteras, sanas, limpias, libre de cualquier humedad anormal exterior, exentas de parásitos, sin germinar, exenta de olores y sabores extraños y libre de plagas, debe tener un desarrollo normal con un grado de maduración que les permita soportar el transporte y la manipulación.

42. **ZAPALLO CRIOLLO:** El zapallo criollo o *Cucurbita maxima* es una hortaliza originaria de América y constituye una de las cuatro especies domesticadas del género para el consumo humano. Esta planta herbácea tiene la virtud de que puede cultivarse con bastante facilidad, y es capaz de dar uno de los frutos más grandes del reino vegetal.

CARACTERÍSTICAS:

Calidad : De primera

Características organolépticas: Redonda u ovalada, pulpa amarillo cremoso o amarillo intenso, en tanto la cáscara o superficie externa del fruto es de color verde o amarillento generalmente. Pulpa resistente y dureza de cáscara

Presentación: Por kilogramos. Transportadas en envases que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características.

Requisitos mínimos: Fresca, sano, libre de ataques de insectos y enfermedades, debe tener menor resistencia a la penetración de la uña, con leves magulladuras, cortes y golpes, libre de cualquier humedad anormal exterior, exentas de parásitos, exenta de olores y sabores extraños, debe tener un desarrollo normal con un grado de maduración que les permita soportar el transporte y la manipulación.

43. **ZAPALLO MACRE:** El zapallo macre es el fruto de la especie *Cucurbita maxima* y de la familia de las cucurbitáceas, es una baya grande cuyas paredes externas endurecen y las más internas permanecen suaves y carnosas

CARACTERÍSTICAS:

Calidad : De primera

Características organolépticas: Redonda u ovalada, pulpa amarillo cremoso o

amarillo intenso, en tanto la cáscara o superficie externa del fruto es de color verde o amarillento generalmente. Pulpa resistente y dureza de cáscara

Presentación: Por kilogramos. Transportadas en envases que le proporcione una adecuada protección e higiene y conserve sus características.

Requisitos mínimos: Fresca, sano, libre de ataques de insectos y enfermedades, debe tener menor resistencia a la penetración de la uña, con leves magulladuras, cortes y golpes, libre de cualquier humedad anormal exterior, exentas de parásitos, exenta de olores y sabores extraños, debe tener un desarrollo normal con un grado de maduración que les permita soportar el transporte y la manipulación.

A handwritten signature in blue ink, consisting of a large, stylized 'C' followed by a vertical line and a horizontal stroke, resembling a stylized 'T' or 'A'.

II.- FICHA TÉCNICA DE FRUTAS FRESCAS

1. FICHA TÉCNICA: CARAMBOLA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : CARAMBOLA
Denominación técnica : CARAMBOLA
Tipo de alimento : Perecible
Grupo de Alimento : FRUTAS FRESCAS
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción General : La carambola es el fruto proveniente de la especie *Averrhoa carambola* L. de la familia Oxalidaceae, de forma ovoide o elipsoidal y de sección transversal estrellada, su cáscara es lisa y, su pulpa es jugosa y crocante de sabor ácido, con pocas semillas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la Carambola se clasificará en:

• CATEGORÍA EXTRA

De acuerdo a su tamaño, la clasificación es por calibres según el siguiente detalle:

Calibre	Peso (en gramos)
A	80 - 129

Nota: Para cada lote o envase de producto, se permitirán tolerancias de calidad y calibre para los productos que no satisfagan los requisitos de la categoría indicada, según lo establecido en los numerales 4.1 "Tolerancias de Calidad" y 4.2 "Tolerancias de Calibre" de la norma del Codex para la Carambola: CODEX STAN 187-1993

B. REQUISITOS

B.1.Documentación Obligatoria

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. N° 004-2011- AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del postor mantener la vigencia de la Autorización Sanitaria de establecimiento y entregar una copia a la Entidad Convocante

B.2. Atributos del bien

Las Carambolas deberán estar suficientemente desarrolladas y presentar un grado de madurez satisfactorio según la naturaleza del producto, que les permita soportar el transporte y manipulación para llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

Su producción/procesamiento primario debe haber contemplado lo establecido en la "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas" del SENASA (aprobado con R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos" (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003) y "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010). Asimismo deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Requisitos mínimos	Cumplir con lo indicado en el numeral 2.1 de la norma de la referencia	CODEX STAN 187-1993 Norma del Codex para la Carambola
INOCUIDAD		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento) de la norma de la referencia	R.M. N° 591-2008/MINSA que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano"

D. Otros

Transporte

El transporte, almacenamiento y comercialización de la Carambola se efectuará en cajas, canastas, sacos u otros envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte (Art. 25 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas).

Asimismo, el medio de transporte empleado no deberá transmitir a la Carambola características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria), las personas naturales o jurídicas dedicadas al transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, tendrán veinticuatro (24) meses de plazo de entrada en vigencia del Reglamento, para adecuar sus vehículos de transporte de tal manera que garanticen que los alimentos agropecuarios primarios y piensos transportados no se contaminen.

Vida útil

Consumo en fresco.

2. FICHA TÉCNICA: GRANADILLA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : GRANADILLA
Denominación técnica : GRANADILLA / GRANADILLA SELVA / GRANADILLA COSTA
Tipo de alimento : Perecible
Grupo de Alimento : FRUTAS FRESCAS
Unidad de medida : KILOGRAMOS
Descripción General : La granadilla (*Passiflora ligularis* juss), es un fruto que posee una cáscara frágil y numerosas semillas comestibles.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. Características Físico - Organolépticas

Forma: El fruto es una cápsula ovoide o elíptica, sostenida con un pedúnculo largo que tiene dos brácteas y que mide de 6 a 12cm de largo, la cáscara es dura, amarilla con puntos blancos con seis líneas del ápice a la base, de color variable de acuerdo al grado de madurez. La pared del ovario está representada en los frutos maduros por una membrana blanca. Las semillas son planas, elípticas, negras rodeadas de un arilo transparente y gelatinoso que se constituye en la parte comestible.

Sabor: El arilo se compone de parénquima que contiene azúcares y principios ácidos que determinan un sabor dulce y muy agradable.

Textura: El epicarpo está formado de varias capas de células cortas y de paredes muy gruesas y amarillas, y aunque miden menos de 1mm de espesor le da una gran solidez a la fruta, el mesocarpo es blanco y esponjoso, seco de 5mm de grosor. El epicarpo duro y mesocarpo seco favorecen el almacenamiento y transporte de la granadilla.

Tamaño: El tamaño de la granadilla se clasificara de acuerdo a la siguiente tabla:

Diámetro (mm)	Calibre	Peso (g) Promedio
Mayor o igual 78 mm	A	140

Requisitos mínimos de calidad

La granadilla de acuerdo a sus características de calidad, se clasifican en:

a) CATEGORÍA "EXTRA".

Granadillas de calidad superior, bien formadas. Exentas de cualquier defecto que perjudique la calidad del fruto.

Tolerancias

Las granadillas deben cumplir con la siguiente tolerancia:

- Se acepta hasta el 10% en número o peso de granadillas que correspondan al calibre inmediatamente inferior o superior al señalado en el empaque.
- Se admite el 5% en número o peso que no cumpla con los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a la siguiente.

Documentación obligatoria

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011- AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del postor mantener la vigencia de la Autorización Sanitaria de establecimiento y entregar una copia a la Entidad Convocante

OTRAS ESPECIFICACIONES

Presentación

Las granadillas deberán estar limpias, frescas, enteras y sanas. Pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener un grado de madurez comercial, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. Las granadillas deberán ser acondicionadas, de tal manera que estén protegidos, ventilados y bien presentados.

Las granadillas se deberán envasar para el expendio al por mayor en cajas de madera que pesen aproximadamente de 10 Kg a 20 Kg.

Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir a las granadillas, características indeseables que impidan su consumo.

Vida útil

Consumo en fresco.

3. FICHA TÉCNICA: DURAZNO

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : DURAZNO
Denominación técnica de alimento : DURAZNO / MELOCOTÓN DURAZNO HUAYCO Tipo
: Perecible
Grupo de Alimento : FRUTAS FRESCAS
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción General : El durazno o melocotón es el fruto proveniente de la especie Prunus Persica (L.) Batsch, árbol de la familia de Rosaceae.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. CARACTERÍSTICAS

De acuerdo a sus características, el Durazno se clasificará en la siguiente categoría de calidad:

a. EXTRA

De acuerdo a su tamaño:

Calibre	Diámetro ecuatorial (mm)(*)
X	> 80

(*) Diámetro de la máxima circunferencia normal al eje

B. REQUISITOS

B.1. Documentación Obligatoria

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011- AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del postor mantener la vigencia de la Autorización Sanitaria de establecimiento y entregar una copia a la Entidad Convocante

B.2. Atributos del bien

Los Duraznos de cada lote deberán ser del mismo cultivar. Deberán presentarse frescos y limpios. Con un grado de madurez satisfactorio que les permita soportar el

transporte y manipulación, sin por ello afectar su calidad, sabor y aroma típico.

Su producción/procesamiento primario debe haber contemplado lo establecido en la "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas" del SENASA (aprobado con R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos" (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003) y "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010). Asimismo deberá presentar lo siguiente:

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1 y en la Tabla 2 de la NTP, esta última según la categoría de calidad de Durazno a adquirir	NTP 011 650 2012 FRUTAS FRESCAS Durazno o melocotón Requisitos
- Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.4 de la NTP, según el calibre de Durazno a adquirir	
- Madurez	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP	
INOCUIDAD		
- Criterio microbiológico	Cumplir integralmente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento)	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA)

C. OT

Transporte

El transporte, almacenamiento y comercialización del Durazno se efectuará en cajas, canastas y/o bolsas de prolipoleno, sacos u otros envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte (Art. 25 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas). Asimismo, el medio de transporte empleado no deberá transmitir al Durazno características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria), las personas naturales o jurídicas dedicadas al transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, tendrán veinticuatro (24) meses de plazo de entrada en vigencia del Reglamento, para adecuar sus vehículos de transporte de tal manera que garanticen que los alimentos agropecuarios primarios y piensos transportados no se contaminen.

Vida útil

Consumo en fresco

4. FICHA TÉCNICA: MANDARINA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MANDARINA
Denominación técnica : MANDARINA SATSUMA
Tipo de alimento : Perecible
Grupo de Alimento : FRUTAS FRESCAS
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción General : Las mandarinas son los frutos de las variedades o cultivares procedentes de la especie Citrus.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. Características Físico - Organolépticas

Forma : Elipsoide.
Tamaño : La mandarina deberá tener un diámetro mínimo de 45 mm.
Color : De verde amarillento a anaranjado, y sus tonalidades.
Uniformidad : La mandarina deberá estar conformada por una misma variedad.

Requisitos mínimos de calidad

La mandarina de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto se clasificará en la siguiente categoría:

a) Categoría I

La mandarina de esta categoría debe ser de buena calidad.

Podrán permitirse los siguientes defectos leves, siempre y cuando éstos no afecten al 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 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, etc.
- Defectos leves en la cáscara causados por aplicaciones foliares.

En ningún caso los defectos deberán afectar la pulpa del fruto.

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, la mandarina deberá estar:

- Enteros.
- Sanos, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.
- Prácticamente exentos de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara.
- Prácticamente exentos de plagas.
- Exentos de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas.
- Prácticamente exentos de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas.
- Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles.
- Exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.
- Exentos de olores y/o sabores extraños.

El contenido mínimo de jugo de la mandarina deberá corresponder al 35% del peso total del fruto. La madurez permitida de la mandarina debe soportar el transporte y la manipulación del mismo, y que permita que llegue en condiciones satisfactorias.

Documentación obligatoria

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011- AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

Otras especificaciones

Presentación

Se deberá envasar para el expendio al por mayor en envases (Caja de madera o de cartón) que tengan un contenido de 15 a 20 kg.

Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir a la mandarina, características indeseables que impidan su consumo.

Vida útil

Consumo en fresco.

5. FICHA TÉCNICA: MANZANA ROYAL

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MANZANA ROYAL GALA
Denominación técnica : MANZANA ROYAL GALA
Tipo de alimento : Perecible
Grupo de Alimento : FRUTAS FRESCAS
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción General : La manzana es el fruto del manzano (Malus domestica), árbol de la familia de las Rosáceas, tiene el fruto es un pomo globoso y semillas color pardo brillante. Variedad de fruto de piel estriada color rojo, y blanco a amarillo claro en el fondo. Esta manzana destaca por su fruto mediano de pulpa amarilla dulce y crujiente, textura firme y sabor muy valorado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

Características físico - organolépticas

Forma : Este fruto tiene forma redondeada y un poco chata. Su piel es casi siempre brillante y lisa.

Color	: Tiene la piel brillante y con estrías rojo-anaranjadas sobre un fondo de color amarillo verdoso.
Tamaño y peso	: El tamaño medio es de 150 a 220 gramos, 60 a 75 milímetros de calibre.
Sabor	: Dulce, con casi nada de ácido, muy aromático y su pulpa suele ser blanda.
Índice de Madurez	: Esta se determinará por las siguientes características: <ul style="list-style-type: none"> • Resistencia de la pulpa, se aceptará un rango de 13 a 18 libras/presión. • Grado de azúcar (sólidos solubles), se aceptará un rango de 10 a 13%.

Requisitos mínimos de calidad

a) **Categoría Primera:** Las manzanas de esta categoría deberán ser de calidad superior y características de la variedad. La pulpa deberá estar sana. No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, la manzana delicia deberá:

- Estar sana, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.
- Ser de consistencia firme;
- Estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños;
- Estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- Estar enteras, el pedúnculo podrá estar ausente, siempre y cuando el corte sea limpio y la piel adyacente no esté dañada;
- Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- Estar prácticamente exentas de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- Estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- Estar prácticamente exentas de signos de deshidratación;
- Las manzanas deberán tener el pedúnculo cortado al ras del fruto.

Categoría	Tolerancia	
	Calidad	Tamaño
Primera	El 5%, en número o en peso, de las manzanas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría Primera o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última. Dentro de esta tolerancia, no se permitirá más de un 1% de manzanas afectadas por podredumbre o descomposición interna.	Las manzanas presentadas en un mismo envase deberán ser de un mismo diámetro con una diferencia máxima entre el mayor y el menor diámetro que no exceda de 10 mm.

Documentación obligatoria

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011- AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

OTRAS ESPECIFICACIONES

Presentación

Las manzanas royal gala deberán ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas. El envase será jabas o cajas de cartón de 19 a 20 Kg.

Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir a la manzana royal gala, características indeseables que impidan su consumo.

6. FICHA TÉCNICA: MANZANA DELICIA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MANZANA DELICIA

Denominación técnica : MANZANA DELICIA / MANZANA RED DELICIOUS
Tipo de alimento : Perecible
Grupo de Alimento : FRUTAS FRESCAS
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción General : La manzana es el fruto del manzano (Malus domestica), árbol de la familia de las Rosáceas, tiene piel o cáscara color rojo brillante, pulpa blanquecina, es algo arenosa y con un sabor algo ácido, de esta variedad procede la variedad manzana delicia.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

Características físico - organolépticas

Forma : Este fruto tiene forma tronco-cónica, con cinco lóbulos o protuberancias bien marcadas, a veces de forma algo irregular por deficiencias en la polinización. Su piel es casi siempre brillante y lisa.

Color : Por lo general tiene piel (cáscara) color rojo opaco combinado con verde, y a veces tiene rayas y pulpa blanquecina amarillenta.

Tamaño y peso : El tamaño medio es de 160 a 240 gramos, 70 a 85 milímetros de calibre.

Sabor : Dulce, con casi nada de ácido, muy aromático y su pulpa suele ser blanda.

Requisitos mínimos de calidad

b) Categoría Primera: Las manzanas de esta categoría deberán ser de calidad superior y características de la variedad. La pulpa deberá estar sana. No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, la manzana delicia deberá:

- Estar sana, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.
- Ser de consistencia firme;
- Estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños;
- Estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- Estar enteras, el pedúnculo podrá estar ausente, siempre y cuando el corte sea limpio y la piel adyacente no esté dañada;
- Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- Estar prácticamente exentas de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- Estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- Estar prácticamente exentas de signos de deshidratación;
- Las manzanas deberán tener el pedúnculo cortado al ras del fruto.

Documentación obligatoria

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011- AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva el postor mantener la vigencia de la Autorización Sanitaria de establecimiento y entregar una copia a la Entidad Convocante

OTRAS ESPECIFICACIONES

Presentación

Las manzanas delicias deberán ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas. El envase será jabas o cajas de madera de 15 a 20 Kg.

Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir a la manzana delicia,



características indeseables que impidan su consumo.

Vida útil

Consumo en fresco.

7. FICHA TÉCNICA: MANZANA VERDE

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MANZANA VERDE
Denominación técnica : MANZANA VERDE / MANZANA VERDE NACIONAL
Tipo de alimento : Perecible
Grupo de Alimento : FRUTAS FRESCAS
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción General : La manzana es el fruto del manzano (*Malus domestica*), árbol de la familia de las Rosáceas, tiene piel o cáscara color verde, pulpa blanquecina, es algo arenosa y con un sabor algo ácido.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

Características físico - organolépticas

Forma : Este fruto tiene forma tronco-cónica, con cinco lóbulos o protuberancias bien marcadas, a veces de forma algo irregular por deficiencias en la polinización. Su piel es casi siempre brillante y lisa.
Color : Por lo general tiene piel (cáscara) color verde característico y pulpa blanquecina amarillenta.
Tamaño y peso : El tamaño medio es de 100 a 140 gramos, 50 a 75 milímetros de calibre.
Sabor : Acido muy aromático y su pulpa suele ser blanda.

Requisitos mínimos de calidad

c) Categoría Primera: Las manzanas de esta categoría deberán ser de calidad superior y características de la variedad. La pulpa deberá estar sana. No deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, la manzana delicia deberá:

- Estar sana, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.
- Ser de consistencia firme;
- Estar exentas de cualquier olor y/o sabor extraños;
- Estar limpias, y prácticamente exentas de cualquier materia extraña visible;
- Estar enteras, el pedúnculo podrá estar ausente, siempre y cuando el corte sea limpio y la piel adyacente no esté dañada;
- Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- Estar prácticamente exentas de plagas, y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto;
- Estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas;
- Estar prácticamente exentas de signos de deshidratación;
- Las manzanas deberán tener el pedúnculo cortado al ras del fruto.

Documentación obligatoria

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011- AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del postor mantener la vigencia de la Autorización Sanitaria de establecimiento y entregar una copia a la Entidad Convocante

OTRAS ESPECIFICACIONES



Presentación

Las manzanas verdes deberán ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas.

Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir a la manzana verde características indeseables que impidan su consumo.

Vida útil

Consumo en fresco.

8. FICHA TÉCNICA: MARACUYA**CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien :MARACUYÁ
Denominación técnica :MARACUYÁ
Tipo de alimento : Perecible
Grupo de Alimento : FRUTAS FRESCAS
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción General :El maracuyá pertenece a la familia Passiflora edulis sims, es originario de la amazonia del Brasil, se desarrolla en zonas tropicales y cálidas donde la temperatura se encuentra entre los 20°C y los 30°C. La fruta posee un sabor único con mucha acidez, el cual es apreciado por países europeos, asiáticos y norteamericanos

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN**A. Características Físico – Organolépticas**

Forma : Entera con la forma característica de la variedad
Tamaño : Deberá tener un diámetro mínimo de 45 mm.
Color : amarillo, semilla de color negro o violeta oscuro.
Aspecto : fresco, consistencia dura lisa y cedosa

Requisitos mínimos de calidad**a) Categoría I**

- Defectos leves de forma.
- Defectos leves en la cáscara.

En ningún caso los defectos deberán afectar la pulpa del fruto.

Además la maracuyá deberá estar:

- Enteros.
- Sanos, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.
- Prácticamente exentos de plagas.
- Exentos de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas.
- Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles.
- Exentos de olores y/o sabores extraños.

Documentación obligatoria

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011- AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

Otras especificaciones**Presentación**

La maracuyá deberá ser acondicionada de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas.

Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir a la maracuyá, características indeseables que impidan su consumo.

Vida útil

Consumo en fresco.

9. FICHA TÉCNICA: MEMBRILLO

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:MEMBRILLO
Denominación técnica	:MEMBRILLO
Tipo de alimento	: Perecible
Grupo de Alimento	: FRUTAS FRESCAS
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	:El membrillo es un género de plantas perteneciente a la familia de las Rosáceas, cuya única especie es Cydonia oblonga, su fruto es de color amarillo dorado

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. Características Físico - Organolépticas

Forma	: Entera con la forma característica de la variedad
Tamaño	: Deberá tener un diámetro mínimo de 65 mm.
Color	: amarillo-dorado brillante, la pulpa es dura y muy aromática
Aspecto	: fresco, consistencia dura lisa.

Requisitos mínimos de calidad

a) Categoría I

- Defectos leves de forma.
- Defectos leves en la cáscara.

En ningún caso los defectos deberán afectar la pulpa del fruto.
Además el membrillo deberá estar:

- Enteros.
- Sanos, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.
- Prácticamente exentos de plagas.
- Exentos de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas.
- Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles.
- Exentos de olores y/o sabores extraños.

Documentación obligatoria

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011- AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

Otras especificaciones

Presentación

El membrillo deberá ser acondicionado de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas.

Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir al membrillo, características indeseables que impidan su consumo.

Vida útil

Consumo en fresco.

10.FICHA TÉCNICA: MAIZ MORADO

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:MAIZ MORADO
Denominación técnica	:MAIZ MORADO
Tipo de alimento	: Perecible
Grupo de Alimento	: FRUTAS FRESCAS
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción General	:El maíz morado pertenece a la familia de la Gramínea, ze mays, de mazorca con granos morados.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. Características Físico - Organolépticas

Forma	: Mazorca entera
Color	: morado

Aspecto : fresco.

Requisitos mínimos de calidad

a) Categoría I

- Defectos leves de forma.
- Defectos leves en los granos

Además el maíz morado deberá estar:

- Enteros.
- Sanos, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo.
- Prácticamente exentos de plagas.
- Exentos de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas.
- Limpios, prácticamente exentos de materias extrañas visibles.
- Exentos de olores y/o sabores extraños.

Documentación obligatoria

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011- AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

Otras especificaciones

Presentación

El maíz morado deberá ser acondicionado de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas.

Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir al maíz morado, características indeseables que impidan su consumo.

Vida útil

Consumo en fresco.

11.FICHA TÉCNICA: MELON

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MELON
Denominación técnica : MELON
Tipo de alimento : Perecible
Grupo de Alimento : FRUTAS FRESCAS
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción General : El melón proveniente de la especie Cucumis melo L. Planta de tallo rastrero de la familia de las Cucurbitaceas. El color de pulpa depende de la variedad y puede ser de color anaranjado claro, blanco, amarillo o verde; respecto a la piel, esta puede ser de color verde, amarillo, anaranjado o blanco

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

Características Físico - Organolépticas

Forma : redonda-ovalado.
Color : de acuerdo a la variedad, anaranjado claro.
Sabor : Dulce.
Textura : Lisa, jugosa.
Consistencia : Pulpa fibrosa.

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, el Melón se clasificará de grado de calidad EXTRA

Calibre	Rango de pesos (gr)
A	2500 a más

Requisitos

mínimos de calidad

- Estar prácticamente exento de daños por quemaduras del sol.
- Estar exentos prácticamente de defectos en la cáscara producidos por rozaduras.
- Presenta forma característica de la variedad.
- Estar enteros y tener un aspecto fresco.
- Estar sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.
- Estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible
- Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas
- 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 extraños.
- Ser de consistencia firme.
- Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas.
- Estar exentos de magulladuras marcadas.
- Estar suficientemente desarrollados y presentar un grado de madurez satisfactorio.

Documentación obligatoria

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011- AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del postor mantener la vigencia de la Autorización Sanitaria de establecimiento y entregar una copia a la Entidad Convocante

OTRAS ESPECIFICACIONES

Presentación

El melón deberá ser acondicionado de tal manera que queden protegidos, ventilados y bien presentados. El envase será en jabas de plástico de 20 Kg nuevas y/o reciclables exentas de cualquier materia u olor extraño.

Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir al melón características indeseables que impidan su consumo.

12.FICHA TÉCNICA: PAPAYA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PAPAYA
Denominación técnica : PAPAYA / LECHOSA
Tipo de alimento : Perecible
Grupo de Alimento : FRUTAS FRESCAS
Unidad de medida : KILOGRAMOS
Descripción General : La papaya conocida también como melón de árbol, tiene piel amarillenta, semillas negras y una pulpa o carne rojiza, es el fruto del papayo que pertenece (Carica papaya L.), especie de la familia Caricaceae.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

Características Físico - Organolépticas

Forma : Baya ovoide-oblonga, piriforme o casi cilíndrica.
Sabor : Dulce
Tamaño : De 10 - 25 cm o más de largo y de 7 - 15 cm o más de diámetro. En tanto el tamaño, el calibre se determina por el peso de la fruta, que deberá ser como mínimo de 2500 gramos de acuerdo con el cuadro siguiente:

Tamaño	Peso (g)
E	> 2500

Color : De color verde amarillento, amarillo o anaranjado amarillo cuando madura, de una celda, de color anaranjado o rojizo

Requisitos mínimos de calidad

Categoría Primera: Las papayas de esta categoría deberán ser de buena calidad y

características de la variedad y/o tipo comercial. Podrán permitirse para las papayas de esta categoría los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, a su calidad y estado de conservación y a su presentación en el envase:

- Defectos leves de forma y color;
- Defectos leves en la piel (como rasguños, cicatrices, magulladuras, manchas causadas por el sol y quemaduras de látex).
- La superficie total afectada no deberá exceder del 3%.

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, las papayas deberán:

- Estar enteras;
- Tener una consistencia firme;
- Ser frescas;
- Estar sanas;
- Deberán excluirse los productos afectados por pudrición o deterioro que impidan su consumo;
- Estar prácticamente exentas de materias extrañas visibles; daños causados por parásitos, magulladuras pronunciadas, daños causados por las bajas temperaturas;
- Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;
- Estar exentas de olores o sabores extraños;
- Cuando tengan pedúnculo, su longitud no deberá ser superior a un centímetro, y el corte deberá ser neto;
- Deberán estar suficientemente desarrolladas y presentar un grado de madurez satisfactorio según la naturaleza del producto.

Documentación obligatoria

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011- AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del postor mantener la vigencia de la Autorización Sanitaria de establecimiento y entregar una copia a la Entidad Convocante

OTRAS ESPECIFICACIONES

Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir a la papaya, características indeseables que impidan su consumo.

Vida útil

Consumo en fresco.

13.FICHA TÉCNICA: PLÁTANO DE SEDA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PLATANO DE SEDA
Denominación técnica : PLATANO DE SEDA
Tipo de alimento : Perecible
Grupo de Alimento : FRUTAS FRESCAS
Unidad de medida : UNIDADES
Descripción General : El banano con características orgánicas es el plátano de seda alargada de coloración amarillo pálido, a menudo aparecen machas negras lo cual no quiere decir que no se pueda consumir, sino que por su naturaleza se comporta de esa manera, tiene un sabor y un olor suave.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

Características Físico – Organolépticas

Forma : Tienen forma oblonga, alargada y algo curvada.
Tamaño y peso : Los plátanos pueden llegar a pesar unos 200 gramos o más cada unidad. Posee una longitud mínima de 14.0 cm y un grosor mínimo de 2.7cm.
Color : La cáscara puede ser de color amarillo verdoso, amarillo, amarillo-

rojizo, con manchas negras
Sabor : Este plátano tiene sabor dulce, y perfumado.

Requisitos mínimos de calidad

El plátano de la isla de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto se clasificará en la siguiente categoría:

Categoría Primera: Los plátanos de la isla de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos de la variedad. 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:

- Efectos leves de forma y color;
- Defectos leves de la cáscara debidos rozaduras y otros defectos superficiales que no superen 2 cm² de la superficie total.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.

En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los plátanos de seda deberán:

- Estar enteros (tomando el dedo de la mano del plátano como referencia. En el caso de las manos, el dedo medio en la hilera exterior de la mano y para los racimos, el dedo junto a la sección de corte de la mano, en la hilera exterior del racimo);
- Ser de consistencia firme;
- Estar sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo;
- Estar limpios y exentos de cualquier materia extraña visible;
- Estar exentos de magulladuras;
- Estar exentos de daños causados por plagas;
- Estar intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o desecados;
- Estar sin pistilos;
- Estar exentos de malformaciones o curvaturas anormales de los dedos;
- Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas;
- Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica y los bananos (plátanos) envasados en atmósfera modificada;
- Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños.
- Además, las manos y los racimos deberán incluir lo siguiente:
- Una porción suficiente de cuello de color normal, sano y exento de contaminación por hongos;
- Un cuello de corte limpio, no achaflanado o rasgado, y sin fragmentos de pedúnculo.

Documentación obligatoria

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011- AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

OTRAS ESPECIFICACIONES

Presentación

La presentación del plátano de la isla será a granel en racimos de 10 a 20 unidades.

Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir al plátano de seda, características indeseables que impidan su consumo.

Vida útil

Consumo en fresco.

14.FICHA TÉCNICA: PLÁTANO DE ISLA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PLATANO DE LA ISLA
Denominación técnica : PLATANO DE LA ISLA
Tipo de alimento : Perecible
Grupo de Alimento : FRUTAS FRESCAS
Unidad de medida : UNIDADES
Descripción General : El banano con características orgánicas es el plátano de

la isla alargada de coloración amarillo pálido, a menudo aparecen machas negras lo cual no quiere decir que no se pueda consumir, sino que por su naturaleza se comporta de esa manera, tiene un sabor y un olor suave. El nombre científico del plátano de la isla es *Platanus hispánica*, de la familia Musáceas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

Características Físico – Organolépticas

Forma	: Tienen forma oblonga, alargada y algo curvada.
Tamaño y peso	: Los plátanos pueden llegar a pesar unos 200 gramos o más cada unidad. Posee una longitud mínima de 14.0 cm y un grosor mínimo de 2.7cm.
Color	: La cáscara puede ser de color amarillo verdoso, amarillo, amarillo-rojizo, con manchas negras
Sabor	: Este plátano tiene sabor dulce, y perfumado.

Requisitos mínimos de calidad

El plátano de la isla de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto se clasificará en la siguiente categoría:

Categoría Primera: Los plátanos de la isla de esta categoría deberán ser de buena calidad y característicos de la variedad. 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:

- Efectos leves de forma y color;
- Defectos leves de la cáscara debidos rozaduras y otros defectos superficiales que no superen 2 cm² de la superficie total.

En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto.

En todas las categorías, de conformidad con las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, los plátanos de seda deberán:

- Estar enteros (tomando el dedo de la mano del plátano como referencia. En el caso de las manos, el dedo medio en la hilera exterior de la mano y para los racimos, el dedo junto a la sección de corte de la mano, en la hilera exterior del racimo);
- Ser de consistencia firme;
- Estar sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo;
- Estar limpios y exentos de cualquier materia extraña visible;
- Estar exentos de magulladuras;
- Estar exentos de daños causados por plagas;
- Estar intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o desecados;
- Estar sin pistilos;
- Estar exentos de malformaciones o curvaturas anormales de los dedos;
- Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas;
- Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica y los bananos (plátanos) envasados en atmósfera modificada;
- Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños.
- Además, las manos y los racimos deberán incluir lo siguiente:
- Una porción suficiente de cuello de color normal, sano y exento de contaminación por hongos;
- Un cuello de corte limpio, no achaflanado o rasgado, y sin fragmentos de pedúnculo.

Documentación obligatoria

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011- AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

OTRAS ESPECIFICACIONES

Presentación

La presentación del plátano de la isla será a granel en racimos de 10 a 20 unidades.

Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir al plátano de seda, características indeseables que impidan su consumo.

Vida útil

Consumo en fresco.

15.FICHA TÉCNICA: PIÑA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PIÑA
Denominación técnica : PIÑA CAYENA
Tipo de alimento : Perecible
Grupo de Alimento : FRUTAS FRESCAS
Unidad de medida : UNIDADES
Descripción General : La piña cayena es una fruta proveniente de la especie Ananas comosus L. de color amarillo oro al igual que su pulpa pero brillante.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

Características Físico - Organolépticas

Forma : Son infrutescencias de forma ovalada y gruesa.
Color : La pulpa de color amarillo brillante se encuentra rodeada de brácteas que forman la piel del fruto; en el extremo superior las brácteas se transforman en una llamativa corona de hojas verdes. Típica de cultivar.
Tamaño : Se determinara por el peso de la fruta según el siguiente cuadro:

Rango de peso	Gramos
A	1500 ó más

El eje frutero deberá ser cortado al ras y desinfectado (curado), tolerándose el corte basal como máximo hasta 2 cm (perpendicular al eje vertical).
La corona deberá ser de un largo no menor de 10 cm y no mayor de 2 veces más que la longitud de la fruta.
Sabor : La pulpa es muy aromática y de sabor dulce. Las piñas pequeñas suelen tener un sabor más delicado que las grandes.
Aspecto : Las piñas no deberán presentar brotes basales ni brotes en la corona.

Requisitos mínimos de calidad

Las piñas de acuerdo a sus características se clasifican en los grados de calidad siguiente:

a) Categoría Primera.

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, la piña deberá estar exentos de:

- Humedad externa anormal;
- Exentas de olores y sabores extraños;
- Libres de residuos de pesticidas y fertilizantes;
- Libres de impurezas y cuerpos extraños.
- Exentas de síntomas de deshidratación debido a larga conservación en malas condiciones.

Documentación obligatoria

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011- AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del postor mantener la vigencia de la Autorización Sanitaria de establecimiento y entregar una copia a la Entidad Convocante

OTRAS ESPECIFICACIONES

Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir a la piña cayena, características indeseables que impidan su consumo.

Vida útil
Consumo en fresco.

16.FICHA TÉCNICA: UVA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : UVA RED GLOBE
Denominación técnica : UVA RED GLOBE
Tipo de alimento : Perecible
Grupo de Alimento : FRUTAS FRESCAS
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción General : La uva red globe es una variedad comercial de uva de mesa obtenida del género *Vitis vinifera* L. de la familia Vitaceae. Las bayas son de tamaño muy grande, forma elipsoide globosa, piel gruesa y consistente, color rojo violáceo, muy vistosa, pulpa carnosa y de sabor afrutado, con semillas de tamaño medio y globosas. De fácil desprendimiento.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

A. Características

De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto, la Uva Red Globe se clasificará en siguiente grado de calidad:

a. Calidad Extra

De acuerdo a su tamaño:

Calibre de 24-28 mm

B. Requisitos

B.1. Documentación Obligatoria

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011- AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del postor mantener la vigencia de la Autorización Sanitaria de establecimiento y entregar una copia a la Entidad Convocante

B.2. Atributos del bien

Los racimos de Uva Red Globe, deben haber sido recolectados cuidadosamente. Deberán estar suficientemente desarrollados y mostrar una maduración satisfactoria. El desarrollo y condición de las uvas deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

Su producción/procesamiento primario debe haber contemplado lo establecido en la "Guía de Buenas Prácticas Agrícolas" del SENASA (aprobado con R.D. N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA), las Normas Codex: "CAC/RCP 1-1969. Principios Generales de Higiene de los Alimentos" (Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997 y 2003) y "CAC/RCP 53-2003. Código de Prácticas de Higiene para las Frutas y Hortalizas Frescas" (Adoptado en 2003. Revisado en 2010).

ATRIBUTO	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
- Color de los granos de uva	Cumplir con lo indicado en el numeral 6 de la NTP	NTP 011.012:2005 UVAS DE MESA. Requisitos.
- Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.1, 4.2 y 7.1 de la NTP, estas últimas según el grado de calidad de Uva Italia a adquirir	
- Tamaño de los granos de uva	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1 y 12.2.3 de la NTP, para Variedades con semilla	
- Peso mínimo del racimo	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.2 y 7.2 de la NTP, según el grado de calidad de Uva Italia a adquirir	
- Sólidos solubles	Cumplir con lo indicado en el Anexo A	
INOCUIDAD		
- Criterio microbiológico	Cumplir íntegramente con la totalidad de los criterios microbiológicos establecidos para el Grupo XIV.1 Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento)	NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano" (R.M. N° 591-2008/MINSA)

C. Otros

Transporte

El transporte, almacenamiento y comercialización de la uva red globe se efectuará en cajas, canastas, sacos u otros envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte (Art. 25 del D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas).

Asimismo, el medio de transporte empleado no deberá transmitir a la uva características indeseables que impidan su consumo. De acuerdo a la Tercera Disposición Complementaria Transitoria del D.S. 004-2011-AG (Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria), las personas naturales o jurídicas dedicadas al transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos, tendrán veinticuatro (24) meses de plazo de entrada en vigencia del Reglamento, para adecuar sus vehículos de transporte de tal manera que garanticen que los alimentos agropecuarios primarios y piensos transportados no se contaminen.

17.FICHA TÉCNICA: SANDIA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : SANDIA
Denominación técnica : SANDIA
Tipo de alimento : Perecible
Grupo de Alimento : FRUTAS FRESCAS
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción General : Fruto proveniente de la especie Citrullus lanatus (vulgaris), con pulpa roja, pepas negras y corteza o cáscara dura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

Características organolépticas

Forma : Ovalada o cilíndrica, achatada por los extremos.
Color : Por lo general tiene piel (cáscara) de color verde oscuro a claro, en tanto la pulpa es de coloración rojiza o rosada y las pepas o semillas. Que pueden ser de color negro amarillento o blanco.
Tamaño : Determinado por el peso según el siguiente cuadro:

Código de Calibre	Diámetro (cm)
A	50 o más

Sabor : Dulce
Pulpa : Suculenta y carnosa.
Pedúnculo : Deberá ser cortado a no más de 5 cm. de longitud.

Requisitos mínimos de calidad

La sandía de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto se clasificará en las siguientes categorías:

a) Categoría "Extra".

Factores de calidad	Extra
Peso	5000 gr a más
Tolerancia	Se permite hasta 5% de rango inmediato inferior al indicado
Forma	Bien formado

En todas las categorías, a reserva de las disposiciones especiales para cada categoría y las tolerancias permitidas, la sandía deberá estar:

- Libres de humedad externa.
- Exentas de olores y sabores extraños.
- El nivel de residuos que pudieran contener las frutas no deberá ser dañino a la salud.

El fruto deberá ser fisiológicamente maduro, es decir, no presentar señales de falta de madurez (opacidad, falta de sabor, pulpa demasiado porosa o de madurez excesiva (pulpa demasiado traslúcida o fermentada).

Documentación obligatoria

- Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011- AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011). Los administrados obligados a obtener Autorización Sanitaria del SENASA, tendrán dieciocho (18) meses desde la entrada en vigencia del citado reglamento para obtenerla.

Nota: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del postor mantener la vigencia de la Autorización Sanitaria de establecimiento y entregar una copia a la Entidad Convocante

OTRAS ESPECIFICACIONES

Presentación

La presentación de la sandía será al peso y por unidad.

Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir a la sandía, características indeseables que impidan su consumo.

Vida útil

Consumo en fresco.

III.- FICHA TECNICA DE HUEVO, ACEITUNA, QUESO Y MANTEQUILLA

1. FICHA TÉCNICA: HUEVO FRESCO

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : HUEVO FRESCO ROSADO CON CASCARON
Denominación técnica : HUEVO FRESCO ROSADO CON CASCARON
Tipo de alimento : Perecible
Grupo de Alimento :
Unidad de medida : UNIDAD (EMPAQUE x 360)
Descripción General : Se entiende por huevo rosado fresco de gallina (Gallus Domesticus), al producto de figura esferoide producido por dichas aves domésticas, limpio, sano, sin fracturas exceptuando cuando ésta sea capilar y que está constituido principalmente por el cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalaza, yema y germen.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN

Características físico- organolépticas

Color de cáscara: Rosado

Tamaño: El tamaño está dado por la masa. Los huevos de gallina rosados con cascarón aptos para consumo directo, de acuerdo a su masa, se clasificarán en:

Tamaño	Peso
Grande	Una masa comprendida entre 56 g y 64,99 g

Requisitos mínimos de calidad

Los huevos de gallina rosados con cascarón de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto se clasificarán en Categoría Primera.

Los huevos de gallina rosados con cascarón deberán estar:

- ✓ Estar con la cáscara de color rosado, limpio y sin rajaduras.

- ✓ No ser huevos anormales, excepto huevos con 2 yemas.
- ✓ Tener una cámara de aire de no más de 10 mm de profundidad.
- ✓ La yema será céntrica, rodeada por una clara no fluido.
- ✓ No haber sido incubados
- ✓ Tener germen ligeramente visible como máximo.
- ✓ No desprenderá olores extraños.
- ✓ Estar contaminado.
- ✓ Aquel huevo que lleve un procedimiento de lavado una vez seco debe ser recubierto con aceite vegetal o mineral (parafina) grado alimentario.
- ✓ El procedimiento de cobertura debe ser efectivo y mantener la inocuidad del producto.

Grados de calidad

Los huevos de gallina rosados con cascarón aptos para consumo, de acuerdo a su exterior y al examen ovoscópico o viraje se clasifican en:

Característica	Primera
Cáscara	Limpia, seca, lisa, sin lavar, de color rosado y forma característica.
Cámara de aire	Fijo y no más de 5 mm de profundidad
Yema	Apenas visible, céntrica y fija
Clara	Transparente y firme
Germen	Invisible

Requisitos microbiológicos (expresados en ufc/g)

Los huevos de gallina rosados, deberán cumplir con los requisitos microbiológicos siguientes:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
					m	M
<i>Aerobios mesófilos</i> (*)	2	3	5	2	10	10 ²
<i>Salmonella sp.</i> (*)	10	2	5	0	Ausencia / 25 g o mL	-----

(*)/ Determinación en el contenido del huevo.

n: Es el número de unidades de muestra que deben ser examinados de un lote de alimentos, para satisfacer los requerimientos de un plan de muestreo particular.

m: Es un criterio microbiológico, el cual, en un plan de muestreo de dos clases separa buena calidad de calidad defectuosa; o en otro plan de muestreo de tres clases, separa buena calidad de calidad marginalmente aceptable. En general "m" presenta un nivel aceptable y valores sobre el mismo que son marginalmente aceptables o inaceptables.

M: Es un criterio microbiológico, que, en un plan de muestreo de tres clases, separa calidad marginalmente aceptable de calidad defectuosa. Valores mayores a "M" son inaceptables.

c: Es el número máximo permitido de unidades de muestra defectuosa. Cuando se encuentra cantidades mayores de este número el lote es rechazado.

Contaminantes

Para las dos categorías de huevos de gallina rosados con cascarón se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- a. **Residuos de plaguicidas:** Los huevos deberán cumplir con los niveles máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

OTRAS ESPECIFICACIONES

Presentación

Los huevos de gallina rosados con cascarón deberán ser acondicionados de tal manera que materia u olor extraño.

Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir a los huevos de gallina rosados con cascarón, características indeseables que impidan su consumo. Cuando el citado bien constituya riesgo, su movilización será restringida; para lo cual, la Autoridad competente establecerá, mediante dispositivos legales, las medidas correspondientes.

Vida útil

Consumo en fresco.

2. FICHA TÉCNICA: QUESO FRESCO PASTEURIZADO

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : QUESO FRESCO
Denominación técnica : QUESO FRESCO
Tipo de alimento : Perecible
Grupo de Alimento :
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción General : Se entiende por queso fresco pasteurizado, aquel producto derivado de leche de vaca entera, cuajo, cloruro sódico y cloruro cálcico bajo un proceso de control de calidad.

Características físico- organolépticas

Color : Blanco marfil
Olor : Característico
Sabor : Ligeramente salado a leche fresca
Textura : Suave, uniforme
Tamaño : Presentada en empaque de molde.

Características físico- química

Humedad : 72%
Extracto seco : 28%
Fibra alimentaria : 0.35%

Requisitos microbiológicos (expresados en ufc/g)

Deberán cumplir con los requisitos microbiológicos siguientes:

- ✓ *Escherichia coli* <1000 ufc/g
- ✓ *Staphylococcus aureus* <1000 ufc/g
- ✓ *Enterobacterias* <1000 ufc/g
- ✓ *Salmonella-shigella* Ausencia/25g
- ✓ *Listeria monocytogenes* Ausencia/25g

CERTIFICACIÓN

El proveedor deberá presentar certificado de sanidad o registro sanitario

OTRAS ESPECIFICACIONES

Presentación

En envases primarios de poliestireno transparente.

Vida útil

Un mes como mínimo

3. FICHA TÉCNICA: MANTEQUILLA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MANTEQUILLA
Denominación técnica : MANTEQUILLA
Tipo de alimento : Perecible

Grupo de Alimento :
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción General : Se entiende por mantequilla al producto graso derivado exclusivamente de la leche y/o de productos obtenidos de la leche, principalmente en forma de emulsión del tipo agua en aceite.

Condiciones Generales

Debe presentar una consistencia sólida y homogénea a una temperatura de 10°C a 12°C.

Su sabor y olor deben ser característicos del producto, sin indicios de rancidez o cualquier olor sabor extraño a su naturaleza.

La leche y/o productos lácteos utilizados en la elaboración de la mantequilla deberán ser previamente pasteurizados.

Características físicas y organolépticas

- | | |
|---------------------|--|
| ✓ Color y olor | : Puede ser desde amarillo paja hasta amarillo brillante |
| Sabor | : Ligeramente salado |
| ✓ Consistencia | : Debe ser firme, homogénea y untuosa |
| Acidez Oleica % | : ≤ 0.35 |
| Impurezas | : < 0.15 |
| Índice de Peróxidos | : < 10 |
| Fluidez | : Alta |
| ✓ Humedad % | : ≤ 16 |
| ✓ Cloruros % | : ≤ 5 |

Materias primas

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

Componentes autorizados

- Cultivos de fermentos de bacterias inocuas productoras de ácido láctico y/o modificadoras del sabor y aroma.
- Agua potable.
- Sal de calidad alimentaria.

Aditivos alimentarios

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

REQUISITOS

Registro Sanitario emitido por DIGESA.

CERTIFICACION

Obligatoria.

OTRAS ESPECIFICACIONES

Envase

Este producto se debe presentar protegido por una envoltura de papel parafinado y otro impermeable que no altere su calidad ni sus características sensoriales y que faciliten su almacenamiento, conservación y manipulación del producto.
No deberán transmitirle sabores ni olores extraños y podrán ser de dimensiones y formas variadas.

Presentación

Paquete : 2000 g
Caja : 10 Kg

Rotulado

Se indicara los siguientes datos:

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

4. FICHA TECNICA: ACEITUNA

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : ACEITUNA NEGRA
Denominación técnica : ACEITUNA NEGRA / OLEA EUROPEA SATIVA
Tipo de alimento : Perecible
Grupo de Alimento :
Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción General : La aceituna negra botija peruana o de mesa es un fruto de la variedad conocida como sevillana o criolla.

Características Físico - Organolépticas

Apariencia : Las aceitunas negras de mesa son obtenidas de frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella, pudiendo presentar, según la zona de producción y la época de cosecha, un color negro rojizo, negro violáceo, violeta oscuro, negro verdoso o castaño oscuro, no sólo en la piel sino también en el espesor de la carne.

Tamaño: Determinado por el número de frutos que entren en un kilogramo, siendo estos calibres 81/90. Dentro del calibre se exigirá que, una vez apartadas, en una muestra de cien aceitunas, la de mayor y la de menor diámetro ecuatorial, la diferencia de los diámetros ecuatoriales de las restantes no sobrepase los cuatro milímetros

- Dentro de cada uno de los calibres y después de eliminar, en una muestra de cien aceitunas, la de mayor y la de menor diámetro ecuatorial, se admitirá una tolerancia máxima de:
 - ✓ 10% para los calibres cuya diferencia es de 10 a 20 frutos,
 - ✓ 8% para los calibres cuya diferencia es de 30 a 40 frutos,
 - ✓ 2% para los calibres cuya diferencia es de 40 frutos y más.

Requisitos mínimos de calidad

La aceituna negra de mesa de acuerdo a sus características de sanidad y aspecto se clasificará:

- ✓ **Primera:** En esta categoría se incluirán las aceitunas de buena calidad, con un grado de madurez adecuado y que presenten las características propias de su variedad. Siempre que ello no afecte al buen aspecto del conjunto ni a las características organolépticas individuales de cada fruto, podrán presentar ligeros defectos de color, forma, epidermis o firmeza de la pulpa. Podrán considerarse en esta categoría comercial todos los tipos de aceitunas negras, salvo las troceadas y rotas

Las tolerancias permitidas, la aceituna de mesa deberá estar:

- Sanas y limpias.
- Exentas de olor y sabor anormales.
- Con la madurez adecuada.
- Exentas de defectos que puedan afectar su comestibilidad o adecuada conservación.
- Exentas de materias extrañas; no se considerarán como tales los ingredientes autorizados.
- Sin síntomas de alteración en curso o de fermentación anormal.
- De color uniforme.

- El producto, incluido el líquido de cobertura, deberá alcanzar al menos el 90 por ciento de la capacidad de agua del envase. Esta capacidad es el volumen de agua destilada, a 20° C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está lleno.
- El contenido de aceitunas y líquido de cobertura no deberá ser inferior en ningún envase al 90% del volumen del mismo, no existiendo por tanto tolerancia para este concepto.

REQUISITOS

Registro Sanitario emitido por DIGESA.

CERTIFICACION

Obligatoria.

OTRAS ESPECIFICACIONES

Presentación

Las aceitunas negras se envasarán en bolsas de 2 Kg, en salmuera (agua con sal) cuya concentración mínima de cloruro de sodio sea del 7%, que deberá garantizar la adecuada conservación de las aceitunas negras y que no transmita sustancias tóxicas, así como ofrecer la suficiente resistencia al transporte

Vida útil

En salmuera (agua con sal) de 100 a 120 días.

9.2 OTRAS CONSIDERACIONES OBLIGATORIAS

- ✓ El postor no podrá tercerizar (contratar a un tercero) para la ejecución parcial o total del contrato.
- ✓ El postor debe tener experiencia en la venta de frutas y verduras de **diversa variedad**; se solicita cotizar a proveedores con esa característica.
- ✓ El postor debe tener experiencia en la venta a instituciones públicas y/o privadas, para garantizar el procedimiento en ventas similares.
- ✓ El postor y personal de la empresa debe estar capacitado en Buenas Prácticas de Manufactura, para garantizar que los bienes cumplen con una adecuada condiciones de higiene, para tal efecto debe presentar la certificación correspondiente.
- ✓ Debe contar indefectiblemente, con un lugar de expendio del producto, debiendo identificar domicilio, datos de contacto (celular u otro medio), y otro referencial. Deberá acreditar con Copia Simple vigente de Licencia de Funcionamiento del Establecimiento Comercial de la empresa postora.
- ✓ El local de expendio deberá contar con certificado de Saneamiento Ambiental (Desratización, desinfección y desinsectación de ambientes) realizado al local del postor por empresas debidamente autorizadas. el cual debe encontrarse vigente hasta el cumplimiento total del suministro del bien.
- ✓ El postor realizará la selección de la fruta y verduras solicitada, en sus puestos de venta (clasificar, limpiar, contar, etc.), siendo responsable del cambio inmediato y oportuno de aquellas unidades que fueran observadas al momento de la recepción. El incumplimiento reiterado de esta condición sin justificación alguna, será penalizado.
- ✓ El postor trasladará las frutas y verduras en jabas, las que deben estar limpias y en buen estado de conservación y las cantidades requeridas.

9.3 ACTIVIDADES:

- ✓ Los productos a adquirir son de primera calidad, las frutas en general deben estar en buen estado de madurez, corresponder a las variedad, unidad y peso solicitados. Deben encontrarse limpias.
- ✓ Los proveedores deben cumplir con lo establecido en la legislación vigente en lo referente a instalaciones, almacenamiento y distribución del producto, así como del personal a su cargo, los cuales deben estar capacitados sobre presentación personal, manipulación de alimentos y trato adecuado, para lo cual debe presentar la correspondiente certificación.
- ✓ Los proveedores son totalmente responsables de la calidad de sus productos por lo que deben garantizar que cada uno de ellos satisfaga los requerimientos solicitados, independientemente de los controles que se realicen en la etapa de recepción, pudiendo

rechazar o solicitar el cambio de los productos deteriorados o con fallas detectadas después de la recepción.

- ✓ Los proveedores deben coordinar previamente con el Nutricionista sobre la pertinencia de algún cambio de fruta y/o programada y que pudiera ser afectada por la estacionalidad, "demora en la maduración", por ejemplo u otra razón justificable.
- ✓ Los productos serán embalados en jabas, especialmente destinadas para ese uso, deberán estar en buen estado de conservación y limpias, para que garanticen la cantidad e integridad del producto, lo cual será verificado al momento de la recepción.
- ✓ El postor se compromete a comunicar con anticipación la falta o cambio de algún producto solicitado.
- ✓ El vehículo de transporte del producto de acuerdo a Decreto Supremo N°004-2011-GA Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, debe ser para uso exclusivo de alimentos, en forma higiénica que garantice la inocuidad de los mismos, evitando su alteración y contaminación con sustancias tóxicas, debe impedir el deterioro y contaminación de los productos, debe mantener el control de la temperatura y humedad de los productos mismos.
- ✓ El vehículo de transporte debe contar con tarjeta de propiedad a nombre del postor y estar en buen estado de conservación, limpio, las superficies lisas, impermeables, de fácil limpieza y desinfección y no se transportarán productos incompatibles como por ejemplo: productos animales con productos vegetales.
- ✓ Terminada la entrega diaria del producto, el proveedor recogerá los recipientes que hubiese utilizado para entregar la fruta del día.

9.4 REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL

9.4.1 DEL PROVEEDOR

El proveedor deberá contar con todos sus documentos formales de autorización que lo acredite como tal.

9.4.2 DEL PERSONAL

El personal debe estar capacitado en cuanto a los procedimientos de inspección de los medios de transporte de alimentos destinados a asegurar la inocuidad de los alimentos y piensos.

El personal de la empresa adjudicada debe portar su carnet Sanitario de Manipulación de Alimentos vigente en un lugar visible, así mismo una adecuada vestimenta de trabajo.

Documentos

- Carnet Sanitario de Manipulación de Alimentos vigente.

Indumentaria en buen estado de conservación (Uniforme)

- Cubrecabezas.
- Mandil de Plástico.
- Guantes.
- Mascarilla.
- Botas de jebe color blanco cuando ingresa al área de producción.
- Botas de jebe color negro cuando transporte el producto.
- Ropa Color Blanco.

Todo lo estipulado en las presentes especificaciones técnicas, está basado en la norma técnica de Alimentos propiciando la inocuidad alimentaria.

9.5 LUGAR Y PLAZO DE LA PRESTACION

9.5.1 LUGAR DE ENTREGA DEL BIEN

El proveedor procederá a la entrega del bien en el Almacén General del Hospital de la Amistad Perú Corea Santa Rosa II-2, sito en Av. Grau-Chulucanas Nro. SN A.H. San Martín (Esq. Grau con Chulucanas) Piura - Piura - Veintiséis de Octubre.

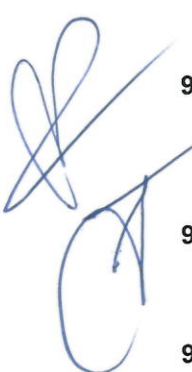
9.5.2 ENTREGA

La entrega del bien a contratar está sujeta al requerimiento del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital de la Amistad Perú Corea Santa Rosa II-2, se incluye para la atención de la entrega los días sábados, domingos y feriados.

9.5.3 HORARIO DE ENTREGA

El horario de entrega en el Hospital de la Amistad Perú Corea Santa Rosa II-2 es de 07:00 horas a 09:00 horas.

9.5.4 FORMA DE PEDIDO



El pedido se realizará de acuerdo a la necesidad del Servicio de Nutrición y Dietética, quien comunica al postor un día antes del inicio de la primera semana, de cada semana a través de correo electrónico o cualquier otro medio.

9.5.5 DISPONIBILIDAD DE STOCK

El ganador de la Buena Pro, debe garantizar durante el periodo de la ejecución contractual y cuando el Servicio de Nutrición y Dietética lo solicite, la disponibilidad de Stock al **100%(CIEN POR CIENTO)**; lo que no enerva la obligación de cumplir con las normas sanitarias, así como con los plazos y condiciones de entrega establecidos en las especificaciones técnicas.

9.6 ENTREGABLES

Al momento de la entrega del bien el proveedor, deberá adjuntar la **Guía de Remisión**, la cual verificará el responsable de Recepción del Almacén General y/o Servicio de Nutrición y Dietética.

El postor deberá entregar posteriormente al Hospital de la Amistas Perú Corea Santa Rosa Piura II-2 la siguiente documentación la cual servirá para efectos de pago a las contraprestaciones ejecutadas:

- ✓ Acta de Recepción del Bien del Área de Nutrición y Dietética y Almacén del Hospital de la Amistad Perú Corea Santa Rosa II-2.
- ✓ Informe del funcionario responsable del Área de Nutrición y Dietética emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- ✓ Comprobante de pago. Factura (Original, SUNAT y copia)
- ✓ Guía de Remisión (original y copia).

9.7 ADELANTOS

NO SE REALIZARÁN ADELANTOS

9.8 SUBCONTRATACIÓN

NO APLICA

9.9 MUESTRAS

NO APLICA

9.10 MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL

9.10.1 RESPONSABLES DE LA RECEPCIÓN DEL BIEN EN LOS ALMACENES

La recepción y verificación de cantidades y calidad del bien entregado por el proveedor, así como la constatación del cumplimiento de las condiciones establecidas en las presentes especificaciones técnicas y las Órdenes de Compras que se emitan posteriormente, será responsabilidad de los miembros asistenciales – administrativos que conforman el Equipo de Recepción Cualitativa y Cuantitativa del bien, según detalle:

- i. **Parte Cuantitativa:** Jefe del Almacén Hospital de la Amistad Perú Corea Santa Rosa II-2; a excepción de los días sábados, domingos y feriados, asumiendo dicha responsabilidad el Representante Servicio de Nutrición y Dietética.
- ii. **Parte Cualitativa:** Representante del Servicio de Nutrición y Dietética.

9.10.2 OBSERVACIONES A LA RECEPCIÓN

En caso de existir observaciones en la recepción del bien se consignará en el Acta de Recepción la observación como "**NO CONFORME – NO RECIBIDO**", indicando claramente a que están referidas las observaciones.

9.10.3 PLAZO PARA SUBSANACIONES:

- i. **Observaciones Esenciales**, referidas a la calidad y cantidad del producto debe ser inmediata (**máximo 02 horas**), considerando la naturaleza de la contratación.
- ii. **Otras Observaciones**, referidas al incumplimiento de las condiciones establecidas en el presente, en el plazo de un (01) día calendario, salvo excepciones debidamente justificadas por el postor.

9.10.4 NO SUBSANACIÓN DE OBSERVACIONES.- Si el postor no ha cumplido con subsanar en el plazo establecido, el Hospital de la Amistas Perú Corea Santa Rosa Piura II-2 podrá resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan. Los responsables de la recepción, notificarán de inmediato al proveedor en el mismo acto, dejando constancia de la notificación efectuada y, dando cuenta del hecho a la Unidad e Logística con el carácter obligatorio.

9.10.5 NO RECEPCIÓN

El Hospital de la Amistad Perú Corea Santa Rosa Piura II-2, **NO** está obligado a recibir los bienes contratados fuera de las fechas u horarios establecidos. Tampoco se recepcionará el bien que no cuente con la documentación mencionada en el **Numeral 9.6 Entregables**, ni los que no correspondan a lo ofertado de acuerdo a la propuesta presentada para la etapa de evaluación, pudiendo de ser el caso, dejar sin efecto el pedido realizado, sin lugar a reclamo del postor, por daños o perjuicios. Ni bienes que evidencien alteración de su inocuidad, deterioro del empaque o cualquier otra situación que incumpla con las especificaciones técnicas.

9.10.6 CONFORMIDAD

Las entregas estarán sujetas a la conformidad de los miembros asistenciales – administrativos que conforman el Equipo de Recepción Cualitativa y Cuantitativa del bien.

9.10.7 LA RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD

Se sujetará a lo dispuesto en el inciso 168.1 del Artículo 168° - Recepción y conformidad, del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Los responsables de la recepción mencionados en el numeral 9.11.1 del presente, verificarán el cumplimiento de las especificaciones técnicas ofertadas por el postor en su propuesta con la cual se le otorgó la Buena Pro, confrontarán la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales.

9.10.8 ACTA DE RECEPCIÓN

Es el documento que levantarán los responsables de la recepción del bien en el Almacén General del Hospital de la Amistad Perú Corea Santa Rosa II-2, en el cual deben consignarse todas las referencias necesarias sobre el acto, indicando el número de contrato, número de orden de compra, número de la guía de remisión, fecha y lugar de recepción, cantidad, etc.

9.10.9 FORMA DE PAGO:

El Hospital de la Amistad Perú Corea Santa Rosa Piura II - 2 se obliga a pagar la contraprestación al proveedor en **Soles**, en pagos periódicos mensualizados, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el Artículo 171° Del Pago 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 quince (15) días calendario de ser estos recibidos.

9.10.10 FÓRMULA DE REAJUSTE NO APLICA

9.10.11 CONFIDENCIALIDAD

La confidencialidad y reserva de la información se dará en el procedimiento de compra del bien.

9.10.12 SUPERVISION

El órgano funcional de Servicio de Saneamiento Ambiental del Hospital de la Amistad Santa Rosa Piura II – 2, supervisará los siguientes aspectos:

- Supervisión opinada y/o inopinada al establecimiento que realizó el procesamiento primario y realizar la trazabilidad.
- Control de la vigencia de los carnets sanitarios.
- Condiciones de salubridad del personal del proveedor.
- Demás condiciones de salubridad estipuladas en los reglamentos aplicables vigentes.

9.11 LA AMPLITUD DE LA OFERTA

los postores podrán ofertar el ítem que conforma el objeto de la presente convocatoria, debiendo cotizar obligatoriamente, el 100 % del ítem, en las cantidades indicadas en las presentes especificaciones técnicas. **Los postores sólo podrán presentar una propuesta por el respectivo ítem.**

9.11.1 PENALIDADES POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

En caso de retraso injustificado del postor en la ejecución de las prestaciones objeto del presente procedimiento, **LA ENTIDAD** aplicará lo estipulado en los Artículos 161° y 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante la Ley 30225.

9.11.2 OTRAS PENALIDADES

N°	INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD
001	No portar su carnet Sanitario de Manipulación de Alimentos vigente en un lugar visible, así mismo una adecuada vestimenta de trabajo.	S/. 150.00
002	Por incumplir el plazo de subsanación referida a la calidad y cantidad del producto en un plazo de 02 horas.	S/. 150.00
003	Trasladar los alimentos sin las medidas de seguridad e higiene según lo establecido en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e higiene indicada en la RD N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA y las Especificaciones Técnicas.	S/. 100.00
004	Presentación de personal manipulador de alimentos sin la indumentaria correspondiente.	S/. 100.00
005	No atender en los plazos estipulados el pedido de los ítems adjudicados por no contar con disponibilidad de Stock al 100%(CIEN POR CIENTO) .	S/ 150.00

9.11.3 RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS.-

La recepción conforme de **LA ENTIDAD** no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos. Las discrepancias referidas a defectos o vicios ocultos deben ser sometidas a conciliación y/o arbitraje. En dicho caso el plazo de caducidad se computa a partir de la conformidad otorgada por **LA ENTIDAD** hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del postor previsto en el contrato, según lo dispuesto en el Artículo 173° - Vicios Ocultos del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.



REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<p><u>a.-Requisitos:</u> Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento que realice el procesamiento primario otorgado por SENASA. A nombre del postor. ¹</p> <p><u>Acreditación:</u> Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por SENASA. Según art 33° del Decreto Supremo N° 004-2011-AG "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" (Publicado en el Diario Oficial "El Peruano" el 27 de Abril del 2011.</p> <p><u>b.-Requisitos:</u> Licencia de Funcionamiento del Establecimiento, emitido por la Municipalidad de su Jurisdicción.</p> <p><u>Acreditación:</u> Copia Simple de Licencia de Funcionamiento del Establecimiento vigente, emitido por la municipalidad de su jurisdicción, según lo establecido por la Ley N° 28976 Ley Marco de la licencia de Funcionamiento y Ley N° 27972 Ley Orgánica de Municipalidades, el cual deberá estar vigente hasta el cumplimiento total del suministro de los bienes.</p>
B	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u> El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a *S/ 1'000.000.00 SOLES (UN MILLON CON 00/100 SOLES) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes: alimentos perecibles</p> <p><u>Acreditación:</u> La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹ correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se deriva fehacientemente el cumplimiento de las obligaciones que se asumen.</p>


¹ aclaración absolución de Negocios y Servicios GIABRA EIRL y CRUZ RUIZ MICHELINA
² absolución de Observación de Negocios y Servicios GIABRA EIRL

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

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

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

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

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

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

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

Importante

En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que ejecutan conjuntamente el objeto materia de la convocatoria, previamente ponderada, conforme a la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".

Importante

- *Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.*
- *El cumplimiento de las Especificaciones Técnicas se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de las características y/o requisitos funcionales. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.*
- *Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.*



1. OTRAS CONSIDERACIONES OBLIGATORIAS

- ✓ El postor no podrá tercerizar (contratar a un tercero) para la ejecución parcial o total del contrato.
- ✓ El postor debe tener experiencia en la venta a instituciones públicas y/o privadas, para garantizar el procedimiento en ventas similares.
- ✓ El postor y personal de la empresa debe estar capacitado en Buenas Prácticas de Manufactura, para garantizar que los bienes cumplen con una adecuada condiciones de higiene, para tal efecto debe presentar la certificación correspondiente. .

2. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y/O PERSONAL

2.1. DEL PROVEEDOR

El postor deberá contar con todos sus documentos formales de autorización que lo acredite como tal.

El postor deberá contar con una copia legalizada de Certificado de Salud ocupacional de acuerdo a la R.M. 312-2011/MINSA.

2.2. DEL PERSONAL

El personal debe estar capacitado en cuanto a los procedimientos de inspección de los medios de transporte de alimentos destinados a asegurar la inocuidad de los alimentos y piensos.

El personal de la empresa adjudicada debe portar su carnet Sanitario de Manipulación de Alimentos vigente en un lugar visible, así mismo una adecuada vestimenta de trabajo.

Documentos

- Carnet Sanitario de Manipulación de Alimentos vigente.

Indumentaria en buen estado de conservación (Uniforme)

- Cubrecabezas.
- Mandil de Plástico.
- Guantes.
- Mascarilla.
- Botas de jebe color blanco cuando ingresa al área de producción.
- Botas de jebe color negro cuando transporte el producto.
- Ropa Color Blanco.

Todo lo estipulado en las presentes especificaciones técnicas, está basado en la norma técnica de Alimentos propiciando la inocuidad alimentaria.

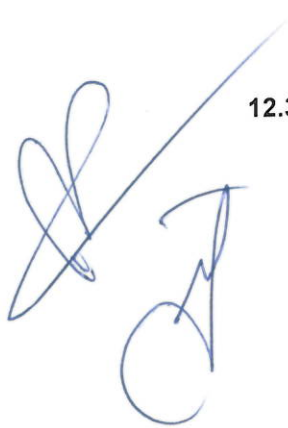
12.3. LUGAR Y PLAZO DE LA PRESTACION

12.3.1. LUGAR DE ENTREGA DEL BIEN

El proveedor procederá a la entrega del bien en el Almacén General del Hospital de la Amistad Perú Corea Santa Rosa II-2, sito en Av. Grau-Chulucanas Nro. SN A.H. San Martin (Esq. Grau con Chulucanas) Piura - Piura - Veintiséis de Octubre.

12.3.2. ENTREGA

La entrega del bien a contratar está sujeta al requerimiento del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital de la Amistad Perú Corea Santa Rosa II-.



12.3.3. HORARIO DE ENTREGA

El horario de entrega en el Hospital de la Amistad Perú Corea Santa Rosa II-2 es de 08:00 horas a 17:00 horas.

12.3.4. FORMA DE PEDIDO

El pedido se realizará de acuerdo a la necesidad del Servicio de Nutrición y Dietética, quien comunica al postor un día antes del inicio de la primera semana, de cada semana a través de correo electrónico o cualquier otro medio.

12.3.5. DISPONIBILIDAD DE STOCK

El ganador de la Buena Pro, debe garantizar durante el periodo de la ejecución contractual y cuando el Servicio de Nutrición y Dietética lo solicite, la disponibilidad de Stock al **100%(CIEN POR CIENTO)**; lo que no enerva la obligación de cumplir con las normas sanitarias, así como con los plazos y condiciones de entrega establecidos en las especificaciones técnicas.

12.4. ENTREGABLES

Al momento de la entrega del bien el proveedor, deberá adjuntar la **Guía de Remisión**, la cual verificará el responsable de Recepción del Almacén General y/o Servicio de Nutrición y Dietética.

El postor deberá entregar posteriormente al Hospital de la Amistad Perú Corea Santa Rosa Piura II-2 la siguiente documentación la cual servirá para efectos de pago a las contraprestaciones ejecutadas:

- ✓ Acta de Recepción del Bien del Servicio de Nutrición y Dietética y Almacén del Hospital de la Amistad Perú Corea Santa Rosa II-2.
- ✓ Informe del funcionario responsable del Servicio de Nutrición y Dietética emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- ✓ Comprobante de pago. Factura (Original, SUNAT y copia)
- ✓ Guía de Remisión (original y copia).

12.5. ADELANTOS

NO SE REALIZARÁN ADELANTOS

12.6. SUBCONTRATACIÓN

NO APLICA

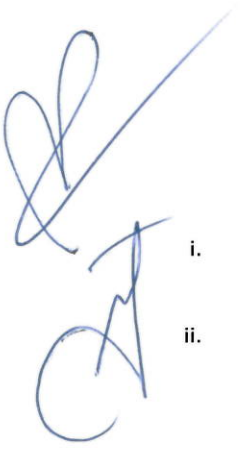
12.7. MUESTRAS

NO APLICA

12.8. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCION CONTRACTUAL

12.8.1. RESPONSABLES DE LA RECEPCIÓN DEL BIEN EN LOS ALMACENES

La recepción y verificación de cantidades y calidad del bien entregado por el proveedor, así como la constatación del cumplimiento de las condiciones establecidas en las presentes especificaciones técnicas y las Órdenes de Compras que se emitan posteriormente, será responsabilidad de los miembros asistenciales – administrativos que conforman el Equipo de Recepción Cualitativa y Cuantitativa del bien, según detalle:

- 
- i. **Parte Cuantitativa:** Jefe del Almacén Hospital de la Amistad Perú Corea Santa Rosa II-2; a excepción de los días sábados, domingos y feriados, asumiendo dicha responsabilidad el Representante del Servicio de Nutrición y Dietética .
 - ii.
 - iii. **Parte Cualitativa:** Representante del Servicio de Nutrición y Dietética

12.8.2. OBSERVACIONES A LA RECEPCIÓN

En caso de existir observaciones en la recepción del bien se consignará en el Acta de Recepción la observación como "**NO CONFORME – NO RECIBIDO**", indicando claramente a que están referidas las observaciones.

12.8.3. PLAZO PARA SUBSANACIONES:

- i. **Observaciones Esenciales**, referidas a la calidad y cantidad del producto debe ser inmediata (**máximo 02 horas**), considerando la naturaleza de la contratación.
- ii. **Otras Observaciones**, referidas al incumplimiento de las condiciones establecidas en el presente, en el plazo de un (01) día calendario, salvo excepciones debidamente justificadas por el postor.

12.8.4. NO SUBSANACIÓN DE OBSERVACIONES.- Si el postor no ha cumplido con subsanar en el plazo establecido, el Hospital de la Amistad Perú Corea Santa Rosa Piura II-2 podrá resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan. Los responsables de la recepción, notificarán de inmediato al proveedor en el mismo acto, dejando constancia de la notificación efectuada y, dando cuenta del hecho a la Unidad e Logística con el carácter obligatorio.

12.8.5. NO RECEPCIÓN

El Hospital de la Amistad Perú Corea Santa Rosa Piura II-2, **NO** está obligado a recibir los bienes contratados fuera de las fechas u horarios establecidos. Tampoco se recepcionará el bien que no cuente con la documentación mencionada en el **Numeral 9.6 Entregables**, ni los que no correspondan a lo ofertado de acuerdo a la propuesta presentada para la etapa de evaluación, pudiendo de ser el caso, dejar sin efecto el pedido realizado, sin lugar a reclamo del postor, por daños o perjuicios. Ni bienes que evidencien alteración de su inocuidad, deterioro del empaque o cualquier otra situación que incumpla con las especificaciones técnicas.

12.8.6. CONFORMIDAD

Las entregas estarán sujetas a la conformidad de los miembros asistenciales – administrativos que conforman el Equipo de Recepción Cualitativa y Cuantitativa del bien.

12.8.7. LA RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD

Se sujetará a lo dispuesto en el inciso 168.1 del Artículo 168° - Recepción y conformidad, del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Los responsables de la recepción mencionados en el numeral 9.11.1 del presente, verificarán el cumplimiento de las especificaciones técnicas ofertadas por el postor en su propuesta con la cual se le otorgó la Buena Pro, confrontarán la calidad, cantidad y cumplimiento de las condiciones contractuales.

12.8.8. ACTA DE RECEPCIÓN

Es el documento que levantarán los responsables de la recepción del bien en el Almacén General del Hospital de la Amistad Perú Corea Santa Rosa II-2, en el cual deben consignarse todas las referencias necesarias sobre el acto, indicando el número de contrato, número de orden de compra, número de la guía de remisión, fecha y lugar de recepción, cantidad, etc.

12.8.9. FORMA DE PAGO:

El Hospital de la Amistad Perú Corea Santa Rosa Piura II - 2 se obliga a pagar la contraprestación al proveedor en **Soles**, en pagos periódicos parciales, es decir que las

entregas serán facturadas mensualmente, según lo entregado en el mes .

El proveedor solo podrá atender el objeto de esta contratación a través de una orden de compra/ requerimiento a la vez, no se podrá atender dos o más requerimientos por el mismo producto en paralelo.

12.8.10. FÓRMULA DE REAJUSTE
NO APLICA

12.8.11. CONFIDENCIALIDAD
La confidencialidad y reserva de la información se dará en el procedimiento de compra del bien.

12.8.12. SUPERVISION
El órgano funcional de Servicio de Saneamiento Ambiental del Hospital de la Amistad Santa Rosa Piura II – 2, supervisará los siguientes aspectos:

- Supervisión opinada y/o inopinada al establecimiento que realizó el procesamiento primario y realizar la trazabilidad.
- Control de la vigencia de los carnets sanitarios.
- Condiciones de salubridad del personal del proveedor.
- Demás condiciones de salubridad estipuladas en los reglamentos aplicables vigentes.

12.9. LA AMPLITUD DE LA OFERTA
los postores podrán ofertar el ítem que conforma el objeto de la presente convocatoria, debiendo cotizar obligatoriamente, el 100 % del ítem, en las cantidades indicadas en las presentes especificaciones técnicas. **Los postores sólo podrán presentar una propuesta por el respectivo ítem.**

12.9.1. PENALIDADES POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN
En caso de retraso injustificado del postor en la ejecución de las prestaciones objeto del presente procedimiento, **LA ENTIDAD** aplicará lo estipulado en los Artículos 161° y 162° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, aprobado mediante la Ley 30225.

12.9.2. OTRAS PENALIDADES

N°	INCUMPLIMIENTO	PENALIDAD
001	No portar su carnet Sanitario de Manipulación de Alimentos vigente en un lugar visible, así mismo una adecuada vestimenta de trabajo.	S/. 150.00
002	Por incumplir el plazo de subsanación referida a la calidad y cantidad del producto en un plazo de 02 horas.	S/. 150.00
003	Trasladar los alimentos sin las medidas de seguridad e higiene según lo establecido en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e higiene indicada en la RD N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA y las Especificaciones Técnicas.	S/. 100.00
004	Presentación de personal manipulador de alimentos sin la indumentaria correspondiente.	S/. 100.00
005	No atender en los plazos estipulados el pedido de los ítems adjudicados por no contar con disponibilidad de Stock al 100%(CIEN POR CIENTO) .	S/ 150.00

12.9.3. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS.-

La recepción conforme de **LA ENTIDAD** no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos. Las discrepancias referidas a defectos o vicios ocultos deben ser sometidas a conciliación y/o arbitraje. En dicho caso el plazo de caducidad se computa a partir de la conformidad otorgada por **LA ENTIDAD** hasta treinta (30) días hábiles posteriores al vencimiento del plazo de responsabilidad del postor previsto en el contrato, según lo dispuesto en el Artículo 173° - Vicios Ocultos del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

Importante para la Entidad

Los requisitos de calificación que la Entidad **debe** adoptar son los siguientes:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

A	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<u>a.-Requisitos:</u> Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento que realice el procesamiento primario otorgado por SENASA. A nombre del postor. ¹
	<u>Acreditación:</u> Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por SENASA. Según art 33° del Decreto Supremo N° 004-2011-AG "Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" (Publicado en el Diario Oficial "El Peruano" el 27 de Abril del 2011.

	<u>b.-Requisitos:</u> Licencia de Funcionamiento del Establecimiento, emitido por la Municipalidad de su Jurisdicción.
	<u>Acreditación:</u> Copia Simple de Licencia de Funcionamiento del Establecimiento vigente, emitido por la municipalidad de su jurisdicción, según lo establecido por la Ley N° 28976 Ley Marco de la licencia de Funcionamiento y Ley N° 27972 Ley Orgánica de Municipalidades, el cual deberá estar vigente hasta el cumplimiento total del suministro de los bienes.

B	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<u>Requisitos:</u> El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a 2S/ 1'000.000.00 SOLES (UN MILLON CON 00/100 SOLES) por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. Se consideran bienes similares a los siguientes: alimentos perecibles <u>Acreditación:</u> La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el

1 aclaración absolución de Negocios y Servicios GIABRA EIRL y CRUZ RUIZ MICHAELINA
2 absolución de Observación de Negocios y Servicios GIABRA EIRL

abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

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

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

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

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

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

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

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

Importante

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

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases, así como el requisito de calificación, si este no ha sido incluido

Importante

¹¹ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

"... el solo sello de cancelado en el comprobante, cuando ha sido colocado por el propio postor, no puede ser considerado como una acreditación que produzca fehaciencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"

(...)

"Situación diferente se suscita ante el sello colocado por el cliente del postor [sea utilizando el término "cancelado" o "pagado"] supuesto en el cual sí se contaría con la declaración de un tercero que brinde certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia".

- Si como resultado de una consulta u observación corresponde precisarse o ajustarse el requerimiento, se solicita la autorización del área usuaria y se pone de conocimiento de tal hecho a la dependencia que aprobó el expediente de contratación, de conformidad con el numeral 72.3 del artículo 72 del Reglamento.
- El cumplimiento de las Especificaciones Técnicas se realiza mediante la presentación de una declaración jurada. De ser el caso, adicionalmente la Entidad puede solicitar documentación que acredite el cumplimiento del algún componente de las características y/o requisitos funcionales. Para dicho efecto, consignará de manera detallada los documentos que deben presentar los postores en el literal e) del numeral 2.2.1.1 de esta sección de las bases.
- Los requisitos de calificación determinan si los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, lo que debe ser acreditado documentalmente, y no mediante declaración jurada.



CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta P_i= Puntaje de la oferta a evaluar O_i=Precio i O_m= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p>[De 100] puntos</p>

Importante

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



CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el comité de selección adjudicó la buena pro de la **LICITACION PUBLICA N°01-2024/GRP-HAPCSR II-2-1 PRIMERA CONVOCATORIA** para la contratación de [CONSIGNAR LA DENOMINACIÓN DE LA CONVOCATORIA], a [INDICAR NOMBRE DEL GANADOR DE LA BUENA PRO], cuyos detalles e importe constan en los documentos integrantes del presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto SUMINISTRO DE BIENES VERDURAS Y FRUTAS, ACEITUNA, HUEVOS, MANTEQUILLA Y QUESO PARA EL SERVICIO D E NUTRICIÓN Y DIETETICA POR UN PERIODO DE 12 MESES PARA EL DEPARTAMENTO DE PEDIATRIA HOSPITAL DE LA AMISTAD PERÚ COREA SANTA ROSA II.

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹²

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

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

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada

¹² En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

En 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 sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no 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 UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹³

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 NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

“LA ENTIDAD”

“EL CONTRATISTA”

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁴.

¹³ 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).

¹⁴ 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

A handwritten signature in blue ink, consisting of a large, stylized 'C' followed by a vertical line and a small loop.

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACION PUBLICA N°01-2024/GRP-HAPCSR II-2-1 PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra¹⁶

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.

¹⁵ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

¹⁶ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando 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

LICITACION PUBLICA N°01-2024/GRP-HAPCSR II-2-1 PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁷		Sí	No	
Correo electrónico :				

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

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁹		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 la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.

¹⁷ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁸ Ibídem.

¹⁹ Ibídem.

3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra²⁰


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.


²⁰ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando 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

LICITACION PUBLICA N°01-2024/GRP-HAPCSR II-2-1 PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

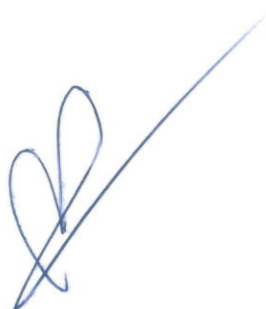
LICITACION PUBLICA N°01-2024/GRP-HAPCSR II-2-1 PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACION PUBLICA N°01-2024/GRP-HAPCSR II-2-1 PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACION PUBLICA N°01-2024/GRP-HAPCSR II-2-1 PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la **LICITACION PUBLICA N°01-2024/GRP-HAPCSR II-2-1 PRIMERA CONVOCATORIA**.

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²¹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²³

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

²³ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

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

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

Importante

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



ANEXO N° 6
PRECIO DE LA OFERTA

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACION PUBLICA N°01-2024/GRP-HAPCSR II-2-1 PRIMERA CONVOCATORIA
Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio, que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.
- 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]”.

Importante para la Entidad

- En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:
“El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente”.
- En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:
“El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias”.

Incluir o eliminar, según corresponda



Importante para la Entidad

Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, incluir el siguiente anexo:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

ANEXO N° 7

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACION PUBLICA N°01-2024/GRP-HAPCSR II-2-1 PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁴ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²⁵

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²⁴ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²⁵ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

ANEXO N° 8
EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACION PUBLICA N°01-2024/GRP-HAPCSR II-2-1 PRIMERA CONVOCATORIA
Presente. -

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁶	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁷	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁸ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁹	TIPO DE CAMBIO VENTA ³⁰	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³¹
1										
2										
3										
4										

²⁶ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁷ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

²⁸ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN "Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz". Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, "... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe".

²⁹ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³⁰ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

³¹ Consignar en la moneda establecida en las bases.

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP 26	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO 27	EXPERIENCIA PROVENIENTE 28 DE:	MONEDA	IMPORTE 29	TIPO DE CAMBIO VENTA 30	MONTO FACTURADO ACUMULADO 31
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 9

**DECLARACIÓN JURADA
(NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)**

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACION PUBLICA N°01-2024/GRP-HAPCSR II-2-1 PRIMERA CONVOCATORIA
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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



Nota para la Entidad

En el caso de procedimientos por relación de ítems cuando el monto del valor estimado de algún ítem corresponda a una Adjudicación Simplificada, se incluye el siguiente anexo:

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases

ANEXO N° 10

SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA
ITEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYO VALOR ESTIMADO CORRESPONDE A UNA AS])

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACION PUBLICA N°01-2024/GRP-HAPCSR II-2-1 PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACION PUBLICA N°01-2024/GRP-HAPCSR II-2-1 PRIMERA CONVOCATORIA

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

