

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

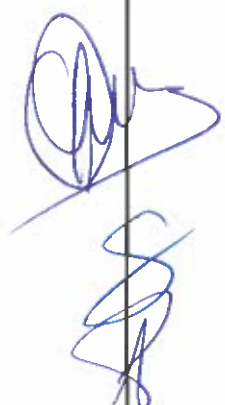
BASES ESTÁNDAR DE ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

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



Organismo
Supervisor de las
Contrataciones
del Estado

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



SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

Elaboradas en enero de 2019

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

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 001-2023-GRL-HBL-CS- 1

PRIMERA CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹

**ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES:
VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y
MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS
DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL
HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023**

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.

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

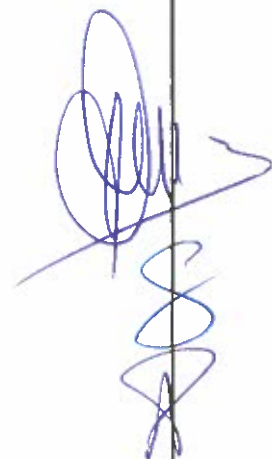
AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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>

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

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

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

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

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

- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).
2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.
3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

El pago se realiza después de ejecutada la respectiva prestación, pudiendo contemplarse pagos

a cuenta, según la forma establecida en la sección específica de las bases o en el contrato.

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

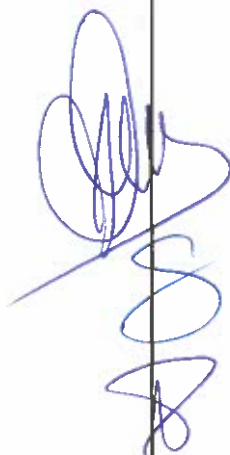
AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

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 BELÉN LAMBAYEQUE
RUC N° : 20437300705
Domicilio legal : Av. RAMÓN CASTILLA N.° 597 - LAMBAYEQUE
Teléfono: : S/N
Correo electrónico: : procesosbelen@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023.

ÍTEM PAQUETE			
N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	ACEITE SACHAINCHI X 250 ML APROX	UNIDAD	12
2	AJI PANCA MOLIDO DE 27 G APROX. X 42	UNIDAD	24
3	ANIS FILTRANTE CAJA X 100 SOBRES	UNIDAD	48
4	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 – EXTRA	KILOGRAMO	204
5	CAFÉ INSTANTANEO X 500 G APROX	UNIDAD	144
6	CANELA CHINA EN POLVO X 250 G APROX	UNIDAD	24
7	CANELA ENTERA	KILOGRAMO	24
8	CEBADA TOSTADA	KILOGRAMO	180
9	CHANCACA EN TAPA	UNIDAD	12
10	CHOCOLATE DE TAZA EN BARRA X 85 GR APROX	UNIDAD	30
11	CHUÑO A GRANEL	KILOGRAMO	72
12	CLAVO DE OLOR	KILOGRAMO	12
13	COMINO MOLIDO X 1 KG APROX	KILOGRAMO	12
14	CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 820 GR APROX	UNIDAD	20

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

15	FIDEO CABELLO DE ANGEL X 250 GR APROX	KILOGRAMO	240
16	FIDEO CANUTO CHICO X 250 GR APROX	KILOGRAMO	60
17	FIDEO CODITO X 250 GR APROX	KILOGRAMO	60
18	FIDEO CORBATA CHICO X 250 GR APROX.	KILOGRAMO	60
19	FIDEO TALLARIN DELGADO SPAGUETTI X 500 GR APROX	KILOGRAMO	240
20	FIDEO TALLARIN GRUESO X 500 GR APROX	KILOGRAMO	180
21	FIDEO TORNILLO X 250 GR APROX	KILOGRAMO	60
22	FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL	LATA	708
23	FLAN INSTANTANEO X 100 GR APROX	UNIDAD	96
24	FRIJOL CABALLERO CALIDAD 1 - EXTRA	KILOGRAMO	84
25	GALLETA DE SODA X 250 GR APROX	UNIDAD	60
26	GALLETA DE VAINILLA X 250 GR APROX	UNIDAD	30
27	GARBANZO CALIDAD 1 – EXTRA	KILOGRAMO	90
28	GELATINA A GRANEL X 5 KG APROX	KILOGRAMO	180
29	GLUTAMATO MONOSODICO X 1 KG APROX	UNIDAD	36
30	GUINDON	KILOGRAMO	6
31	HOJUELA DE AVENA	KILOGRAMO	240
32	HONGO SECO	KILOGRAMO	6
33	KETCHUP X 380 GR APROX	UNIDAD	36
34	LAUREL (AL PESO)	KILOGRAMO	6
35	LECHE DE SOYA EVAPORADA X 400 GR APROX	UNIDAD	120
36	LECHE EVAPORADA DESCREMADA X 400 GR APROX	UNIDAD	120
37	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR APROX	UNIDAD	576
38	LINAZA EN GRANO	KILOGRAMO	18
39	MAICENA ALMIDÓN DE MAÍZ X 1 KG APROX	KILOGRAMO	36
40	MAIZ CANCHA SERRANA TOSTADA SABOR NATURAL A GRANEL	KILOGRAMO	48
41	MAIZ MOTE PELADO A GRANEL	KILOGRAMO	36
42	MANI ENTERO ROJO	KILOGRAMO	12
43	MANJAR BLANCO X 1 KG APROX	UNIDAD	24
44	MANZANILLA FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	48
45	MERMELADA DE FRESA X 1 KG APROX	UNIDAD	96
46	MIEL DE ABEJA FRASCO X 500 ML APROX	UNIDAD	60

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDECENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

47	OREGANO ENTERO SECO A GRANEL	KILOGRAMO	6
48	PALILLO MOLIDO X 10.5 APROX CAJA X 84 UND	UNIDAD	24
49	PANETON X 900 GR APROX	UNIDAD	30
50	PASA NEGRA	KILOGRAMO	30
51	PASTA DE TOMATE X 200 GR APROX	UNIDAD	72
52	PASTA WANTAN X 500 GR APROX	UNIDAD	120
53	PIMIENTA MOLIDA X 1KG APROX	KILOGRAMO	12
54	PUDIN INSTANTANEO X 100 GR APROX	UNIDAD	180
55	QUINUA GRADO 1	KILOGRAMO	36
56	SAL DE COCINA	KILOGRAMO	396
57	SALVADO DE TRIGO X 400 GR APROX	KILOGRAMO	12
58	SEMOLA X 180 GR APROX	KILOGRAMO	180
5	SILLAO X 500 ML APROX	UNIDAD	120
60	SOLIDO DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL	LATA	300
61	SOYA ENTERA	KILOGRAMO	30
62	TE CANELA CLAVO FILTRANTE CAJA X 100 SOBRES	UNIDAD	24
63	TE NEGRO A GRANEL	KILOGRAMO	6
64	TOSTADA INTEGRAL PAQUETE X 10 UNIDADES	UNIDAD	12
65	TRIGO PELADO	KILOGRAMO	36
66	VINAGRE BLANCO X 1 LT APROX	UNIDAD	180
67	CARNE DE CABRITO DE LECHE	KILOGRAMO	384
68	CARNE DE RES – CORTE SANCOCHADO DE PECHO REFRIGERADO	KILOGRAMO	900
69	CHULETA DE PIERNA DE CERDO	KILOGRAMO	1200
70	MONDONGO	KILOGRAMO	360
71	GALLINA	KILOGRAMO	480
72	MEDALLÓN DE PAVO	KILOGRAMO	108
73	MOLLEJA DE POLLO	KILOGRAMO	360
74	PAVITA	KILOGRAMO	720
75	CARAMBOLA CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	360
76	COCONA	KILOGRAMO	360
77	DURAZNO CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	1200

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

78	GRANADILLA CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	1200
79	MAIZ MORADO	KILOGRAMO	480
80	MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	600
81	MANGO EDWARDS CATEGORÍA I	KILOGRAMO	720
82	MANZANA CHILENA	UNIDAD	4800
83	MANZANA DE AGUA	KILOGRAMO	120
84	MANZANA DELICIA CATEGORÍA I	KILOGRAMO	24
85	MANZANA ROYAL	UNIDAD	5040
86	MARACUYA CATEGORÍA I	KILOGRAMO	360
87	MEMBRILLO	KILOGRAMO	60
88	NARANJA VALENCIA CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	1020
89	PALTA FUERTE CATEGORÍA I	KILOGRAMO	660
90	PERA CATEGORÍA PRIMERA	KILOGRAMO	1200
91	PIÑA	UNIDAD	840
92	PLATANO DE ISLA	UNIDAD	5040
93	PLATANO PARA FREIR	UNIDAD	1440
94	TANGELO CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	480
95	UVA NEGRA AL PESO	KILOGRAMO	720
96	AJÍ ESCABECHE	KILOGRAMO	204
97	AJÍ LIMO	KILOGRAMO	60
98	AJÍ PANCA SECO	KILOGRAMO	6
99	AJO CATEGORÍA PRIMERA	KILOGRAMO	240
100	ALBAHACA POR ATADO	UNIDAD	24
101	APIO	KILOGRAMO	360
102	ARRACACHA	KILOGRAMO	120
103	ARVEJA VERDE CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	1080
104	BETERRAGA	KILOGRAMO	144
105	BROCOLI	KILOGRAMO	180
106	CAIGUA	KILOGRAMO	600
107	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	360
108	CEBOLLA CHINA	KILOGRAMO	120
109	CEBOLLA ROJA	KILOGRAMO	1800

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

110	CHILENO	KILOGRAMO	36
111	CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA	UNIDAD	840
112	CHOCLO DESGRANADO	KILOGRAMO	360
113	COLIFLOR	KILOGRAMO	60
114	CULANTRO	KILOGRAMO	96
115	ESPINACA	KILOGRAMO	120
116	HABA	KILOGRAMO	480
117	HIERBA BUENA POR ATADO	UNIDAD	36
118	HUACATAY POR ATADO	UNIDAD	36
119	KION	KILOGRAMO	60
120	LECHUGA ESCAROLA	UNIDAD	1560
121	LIMÓN CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	804
122	MAÍZ MOTE MOLIDO	KILOGRAMO	456
123	NABO	KILOGRAMO	360
124	OLLUCO	KILOGRAMO	180
125	PAC CHOY	KILOGRAMO	60
126	PAPA AMARILLA	KILOGRAMO	1800
127	PAPA MOLINERA	KILOGRAMO	2400
128	PAPA YUNGAY CALIDAD EXTRA	KILOGRAMO	3000
129	PEPINILLO	UNIDAD	1356
130	PEREJIL	KILOGRAMO	6
131	PIMIENTO	UNIDAD	1200
132	PORO	KILOGRAMO	360
133	RABANITO POR ATADO	UNIDAD	96
134	ROCOTO	UNIDAD	96
135	TOMATE	KILOGRAMO	1200
136	VAINITA CALIDAD EXTRA	KILOGRAMO	120
137	YUCA CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	1320
138	ZANAHORIA	KILOGRAMO	1200
139	ZAPALLO ITALIANO	UNIDAD	120
140	ZAPALLO LOCHE	UNIDAD	120

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

141	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KILOGRAMO	2400
-----	---------------------------------	-----------	------

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante RESOLUCION DIRECTORAL N° 000050-2023-GR.LAMB/GERESA/HB.L/DE [4451151-16] de fecha 30 de enero del 2023.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

- 1-00 RECURSOS ORDINARIOS
- 2-09 RECURSOS DIRECTAMENTE RECAUDADOS

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 CORRESPONDE

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

NO CORRESPONDE

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de 365 (Trescientos sesenta y cinco) días calendario, que se computa desde el día siguiente de la suscripción del contrato, previa coordinación con la Encargada del Servicio de Nutrición, el proveedor abastecerá los alimentos al llamado de la encargada que debe ser con anticipación de 24 horas, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

El plazo de reposición de los alimentos será inmediata el mismo día

ÍTEM PAQUETE				CRONOGRAMA DE ENTREGA											
Nº ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	ME S 1	ME S 2	ME S 3	ME S 4	ME S 5	ME S 6	ME S 7	ME S 8	ME S 9	ME S 10	ME S 11	ME S 12
VÍVERES SECOS															
1	ACEITE SACHAINCHI	UNIDAD	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

	X 250 ML APROX														
2	AJI PANCA MOLIDO DE 27 G APROX. X 42	UNIDAD	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3	ANIS FILTRANTE CAJA X 100 SOBRES	UNIDAD	48	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
4	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 – EXTRA	KILOGRAM O	204	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
5	CAFÉ INSTANTANE O X 500 G APROX	UNIDAD	144	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
6	CANELA CHINA EN POLVO X 250 G APROX	UNIDAD	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
7	CANELA ENTERA	KILOGRAM O	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
8	CEBADA TOSTADA	KILOGRAM O	180	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
9	CHANCACA EN TAPA	UNIDAD	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
10	CHOCOLATE DE TAZA EN BARRA X 85 GR APROX	UNIDAD	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30
11	CHUNO A GRANEL	KILOGRAM O	72	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
12	CLAVO DE OLOR	KILOGRAM O	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
13	COMINO MOLIDO X 1 KG APROX	KILOGRAM O	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
14	CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 820 GR APROX	UNIDAD	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20
15	FIDEO CABELLO DE ANGEL X 250 GR APROX	KILOGRAM O	240	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
16	FIDEO CANUTO CHICO X 250 GR APROX	KILOGRAM O	60	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
17	FIDEO CODITO X 250 GR APROX	KILOGRAM O	60	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
18	FIDEO CORBATA CHICO X 250 GR APROX.	KILOGRAM O	60	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
19	FIDEO TALLARIN DELGADO SPAGUETTI X 500 GR APROX	KILOGRAM O	240	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
20	FIDEO TALLARIN GRUESO X	KILOGRAM O	180	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

	500 GR APROX													
21	FIDEO TORNILLO X 250 GR APROX	KILOGRAM O	60	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
22	FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL	LATA	708	59	59	59	59	59	59	59	59	59	59	59
23	FLAN INSTANTANEO X 100 GR APROX	UNIDAD	96	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
24	FRIJOL CABALLERO CALIDAD 1 - EXTRA	KILOGRAM O	84	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
25	GALLETA DE SODA X 250 GR APROX	UNIDAD	60	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
26	GALLETA DE VAINILLA X 250 GR APROX	UNIDAD	30	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
27	GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA	KILOGRAM O	90	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5
28	GELATINA A GRANEL X 5 KG APROX	KILOGRAM O	180	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
29	GLUTAMATO MONOSODICO X 1 KG APROX	UNIDAD	36	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
30	GUINDON	KILOGRAM O	6	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
31	HOJUELA DE AVENA	KILOGRAM O	240	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
32	HONGO SECO	KILOGRAM O	6	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
33	KETCHUP X 380 GR APROX	UNIDAD	36	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
34	LAUREL (AL PESO)	KILOGRAM O	6	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
35	LECHE DE SOYA EVAPORADA X 400 GR APROX	UNIDAD	120	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
36	LECHE EVAPORADA DESCREMADA X 400 GR APROX	UNIDAD	120	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
37	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR APROX	UNIDAD	576	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48
38	LINAZA EN GRANO	KILOGRAM O	18	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
39	MAICENA ALMIDÓN DE MAÍZ X 1 KG APROX	KILOGRAM O	36	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
40	MAÍZ CANCHA SERRANA	KILOGRAM O	48	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 - ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDECENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

	TOSTADA SABOR NATURAL A GRANEL														
41	MAÍZ MOTE PELADO A GRANEL	KILOGRAM O	36	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
42	MANI ENTERO ROJO	KILOGRAM O	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
43	MANJAR BLANCO X 1 KG APROX	UNIDAD	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
44	MANZANILLA FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	48	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
45	MERMELEDA DE FRESA X 1 KG APROX	UNIDAD	96	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
46	MIEL DE ABEJA FRASCO X 500 ML APROX	UNIDAD	60	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
47	OREGANO ENTERO SECO A GRANEL	KILOGRAM O	6	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
48	PALILLO MOLIDO X 10.5 APROX CAJA X 84 UND	UNIDAD	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
49	PANETON X 900 GR APROX	UNIDAD	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30
50	PASA NEGRA	KILOGRAM O	30	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
51	PASTA DE TOMATE X 200 GR APROX	UNIDAD	72	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
52	PASTA WANTAN X 500 GR APROX	UNIDAD	120	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
53	PIMIENTA MOLIDA X 1KG APROX	KILOGRAM O	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
54	PUDIN INSTANTANE O X 100 GR APROX	UNIDAD	180	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
55	QUINUA GRADO 1	KILOGRAM O	36	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
56	SAL DE COCINA	KILOGRAM O	396	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33
57	SALVADO DE TRIGO X 400 GR APROX	KILOGRAM O	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
58	SEMOLA X 180 GR APROX	KILOGRAM O	180	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
59	SILLAO X 500 ML APROX	UNIDAD	120	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
60	SOLIDO DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL	LATA	300	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 - ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

61	SOYA ENTERA	KILOGRAM O	30	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0	5	0
62	TE CANELA CLAVO FILTRANTE CAJA X 100 SOBRES	UNIDAD	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
63	TE NEGRO A GRANEL	KILOGRAM O	6	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
64	TOSTADA INTEGRAL PAQUETE X 10 UNIDADES	UNIDAD	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
65	TRIGO PELADO	KILOGRAM O	36	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
66	VINAGRE BLANCO X 1 LT APROX	UNIDAD	180	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
CARNES ROJAS															
67	CARNE DE CABRITO DE LECHE	KILOGRAM O	384	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32
68	CARNE DE RES - CORTE SANCOCHADO DE PECHO REFRIGERADO	KILOGRAM O	900	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75
69	CHULETA DE PIERNA DE CERDO	KILOGRAM O	1200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
70	MONDONGO	KILOGRAM O	360	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
CARNES DE AVES Y MENUDENCIA															
71	GALLINA	KILOGRAM O	480	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
72	MEDALLÓN DE PAVO	KILOGRAM O	108	0	0	16	0	16	0	16	0	0	0	0	60
73	MOLLEJA DE POLLO	KILOGRAM O	360	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
74	PAVITA	KILOGRAM O	720	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
FRUTAS															
75	CARAMBOLA CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAM O	360	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
76	COCONA	KILOGRAM O	360	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
77	DURAZNO CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAM O	1200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
78	GRANADILLA CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAM O	1200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
79	MAIZ MORADO	KILOGRAM O	480	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
80	MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAM O	600	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
81	MANGO EDWARDS CATEGORÍA I	KILOGRAM O	720	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
82	MANZANA CHILENA	UNIDAD	4800	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400
83	MANZANA DE AGUA	KILOGRAM O	120	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 - ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

84	MANZANA DELICIA CATEGORÍA I	KILOGRAM O	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
85	MANZANA ROYAL	UNIDAD	5040	420	420	420	420	420	420	420	420	420	420	420
86	MARACUYA CATEGORÍA I	KILOGRAM O	360	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
87	MEMBRILLO	KILOGRAM O	60	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
88	NARANJA VALENCIA CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAM O	1020	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85
89	PALTA FUERTE CATEGORÍA I	KILOGRAM O	660	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55
90	PERA CATEGORÍA PRIMERA	KILOGRAM O	1200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
91	PIÑA	UNIDAD	840	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70
92	PLATANO DE ISLA	UNIDAD	5040	420	420	420	420	420	420	420	420	420	420	420
93	PLATANO PARA FREIR	UNIDAD	1440	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120
94	TANGELO CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAM O	480	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
95	UVA NEGRA AL PESO	KILOGRAM O	720	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
VERDURAS														
96	AJÍ ESCABECHE	KILOGRAM O	204	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
97	AJÍ LIMO	KILOGRAM O	60	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
98	AJÍ PANCA SECO	KILOGRAM O	6	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
99	AJO CATEGORÍA PRIMERA	KILOGRAM O	240	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
100	ALBAHACA POR ATADO	UNIDAD	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
101	APIO	KILOGRAM O	360	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
102	ARRACACHA	KILOGRAM O	120	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
103	ARVEJA VERDE CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAM O	1080	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90
104	BETERRAGA	KILOGRAM O	144	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
105	BROCOLI	KILOGRAM O	180	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
106	CAIGUA	KILOGRAM O	600	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
107	CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	KILOGRAM O	360	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
108	CEBOLLA CHINA	KILOGRAM O	120	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
109	CEBOLLA ROJA	KILOGRAM O	1800	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150
110	CHILENO	KILOGRAM O	36	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
111	CHOCLO CATEGORÍA	UNIDAD	840	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

	EXTRA O PRIMERA														
112	CHOCLO DESGRANADO	KILOGRAMO	360	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
113	COLIFLOR	KILOGRAMO	60	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
114	CULANTRO	KILOGRAMO	96	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
115	ESPINACA	KILOGRAMO	120	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
116	HABA	KILOGRAMO	480	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
117	HIERBA BUENA POR ATADO	UNIDAD	36	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
118	HUACATAY POR ATADO	UNIDAD	36	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
119	KION	KILOGRAMO	60	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
120	LECHUGA ESCAROLA	UNIDAD	1560	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130	130
121	LIMÓN CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	804	67	67	67	67	67	67	67	67	67	67	67	67
122	MAÍZ MOTE MOLIDO	KILOGRAMO	456	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38	38
123	NABO	KILOGRAMO	360	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
124	OLLUCO	KILOGRAMO	180	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
125	PAC CHOY	KILOGRAMO	60	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
126	PAPA AMARILLA	KILOGRAMO	1800	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150
127	PAPA MOLINERA	KILOGRAMO	2400	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
128	PAPA YUNGAY CALIDAD EXTRA	KILOGRAMO	3000	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250
129	PEPINILLO	UNIDAD	1356	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113	113
130	PEREJIL	KILOGRAMO	6	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
131	PIMIENTO	UNIDAD	1200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
132	PORO	KILOGRAMO	360	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
133	RABANITO POR ATADO	UNIDAD	96	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
134	ROCOTO	UNIDAD	96	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
135	TOMATE	KILOGRAMO	1200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
136	VAINITA CALIDAD EXTRA	KILOGRAMO	120	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
137	YUCA CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	1320	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110
138	ZANAHORIA	KILOGRAMO	1200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
139	ZAPALLO ITALIANO	UNIDAD	120	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
140	ZAPALLO LOCHE	UNIDAD	120	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
141	ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA	KILOGRAMO	2400	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200

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.

Pagar en	:	– Caja de la Entidad, sito Av. Ramón Castilla N° 597 – Lambayeque
Recoger en	:	– Unidad de Logística, sito Av. Ramón Castilla N° 597 – Lambayeque
Costo de bases	:	– Impresa: S/ 5.00 (Cinco con 00/100 soles).
	:	– Digital: Gratuito

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley N.º 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N.º 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública, aprobado mediante el Decreto Supremo N.º 021-2019-JUS.
- Ley N.º 30225, Ley de Contrataciones del Estado, y su modificación efectuada mediante Decreto Legislativo N.º 1341 y Decreto Legislativo N.º 1444.
- Ley N.º 31465, Ley que modifica la Ley N.º 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N.º 31535, Ley que modifica la Ley 30225, Ley de contrataciones del Estado.
- Ley N.º 31638, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N.º 31639, Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Ley N.º 31640, Ley de Endeudamiento del Sector Público para el Año Fiscal 2023.
- Decreto Supremo N.º 304-2012-EF, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley General del Sistema Nacional del Presupuesto.
- Decreto Supremo N.º 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N.º 30225, modificado por Decreto Supremo N.º 377-2019-EF, Decreto Supremo N.º 168-2020-EF, Decreto Supremo N.º 250-2020-EF, Decreto Supremo N.º 162-2021-EF, Decreto Supremo N.º 234-2022-EF y Decreto Supremo N.º 308-2022-EF.
- Decreto Supremo N.º 217-2019-EF, que aprueba el Decreto Legislativo N.º 1439 del Sistema Nacional de Abastecimiento.
- Decreto Supremo N.º 004-2019-JUS, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N.º 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Decreto Supremo N.º 082-2019-EF, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N.º 30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N.º 250-2020-EF, establecen disposiciones en el marco del Texto Único Ordenado de la Ley N.º 30225 Ley de Contrataciones del Estado y modifican el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

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

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento.

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/>

(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)**
- e) Copia del Carnet Sanitario de Trabajadores que realizarán el traslado y entrega de los productos, vigente a la fecha de presentación de las propuestas. El proveedor deberá presentar como mínimo a dos (02) personas autorizadas para la entrega de alimentos. El referido carnet será emitido por la Municipalidad de la jurisdicción del postor.
- f) Copia de la Licencia de funcionamiento emitida por la Municipalidad que corresponda, para la venta de alimentos.
- g) Copia del informe de inspección técnica de inspección de almacenamiento higiénico sanitario de los almacenes, dicho documento debe ser emitido por una certificadora acreditada ante INACAL.
- h) Declaración jurada con el detalle de las especificaciones técnicas de los bienes propuestos por el postor, señalando en cada uno de ellos la denominación del bien, marca, procedencia (indicar país y lugar de origen, así como datos el fabricante o productor, tiempo de vida útil, forma de almacenamiento del producto según su naturaleza, cantidad, presentación, el porcentaje de su composición en base a la ficha técnica; debiendo tener en cuenta que las características técnicas ofertadas no deben ser una copia literal exacta de las mismas bases, por cuanto en muchos casos éstas indican rangos en la cual se encuentran comprendidos diversos productos existentes en el mercado, razón por la cual deberán precisar dicha información por cada artículo que conforman el paquete solicitado por la entidad. anexar a la presente declaración la documentación que sustente tal como se detalla a continuación:
 - VIVERES SECOS. - Copia simple del registro sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la dirección general de salud ambiental e inocuidad alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias y otras de las especificaciones técnicas.
 - PARA EL PRODUCTO FILETE DE ATUN. - Copia simple del registro sanitario vigente del producto filete de atún en aceite vegetal expedido por Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES.
 - Copia simple de la habilitación sanitaria vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el artículo 26 del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE Reglamento de la Ley N° 30063, para cada bien a contratar.
 - Constancia de verificación del plan HACCP emitido por la autoridad SANIPES asegurando la inocuidad y trazabilidad cuyo alcance debe considerar el proceso productivo de conservas de pescado y estar vigente durante la fabricación del producto, asegurando la inocuidad y su trazabilidad.
 - PARA CARNES ROJAS, CARNE DE AVE Y MENUENCIAS, FRUTAS, VERDURAS, MENESTRAS: copia simple del certificado de autorización sanitaria de establecimiento vigente dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios durante la fabricación y entrega del producto,

BASES ADMINISTRATIVAS

- otorgado por el servicio nacional de sanidad agraria SENASA, según indica el artículo 33 del reglamento de inocuidad agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias.
- Copia simple de la autorización sanitaria para el funcionamiento de centro de faenamiento avícola
 - Copia simple de autorización para el funcionamiento de matadero.
- i) Certificado de capacitación de buenas prácticas de manipulación y conservación de alimentos con una vigencia de 15 días calendarios anterior a la presentación de propuestas.
- j) Declaración Jurada de los vehículos que harán el transporte de los productos a suministrar los cuales deberán encontrarse saneados ambientalmente con el servicio de desinsectación y desinfección por una empresa autorizada por la DIRESA de la jurisdicción de esta en conformidad a lo establecido en el D.S 022-2001-SA y RM N°499-2001-SA/DM, anexando a esta los documentos que sustenten dicha declaración.
- k) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**⁵
- l) 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)**
- m) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

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

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

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

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

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

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁸.
- i) 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,*

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

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

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Importante

con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 y el numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.

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

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la 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 Trámite Documentario de la entidad, sito en Av. Ramón Castilla N° 597, Distrito, Provincia y Departamento de Lambayeque, en el horario de 07:30 a 13:00 y 14:00 a 16:30 horas.

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos mensuales, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en los artículos 149° y 39° de la Ley de Contrataciones con el Estado.

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

- Recepción del Almacén Central General del Hospital Belén de Lambayeque.
- Documento del funcionario responsable del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Belén de Lambayeque, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.

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

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

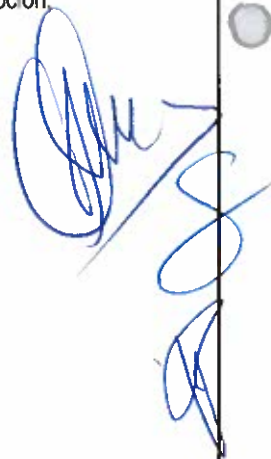
BASES ADMINISTRATIVAS

- Guía de remisión.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en Almacén Central General, sito en Av. Ramón Castilla N° 597 – Lambayeque – Lambayeque – Lambayeque, luego de la entrega de los bienes en Almacén de Cocina Central del Servicio de Nutrición.

Debe precisarse que el pago se realizará después de ejecutada la prestación y, otorgada la conformidad, en caso de suministros, deberá señalarse que el pago se realizará por cada prestación parcial (entrega) luego de otorgada la conformidad correspondiente a cada entrega. La Entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los quince (15) días calendario siguientes de emitida la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

La conformidad se emite en un plazo máximo de diez (10) días calendario de producida la recepción.



HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

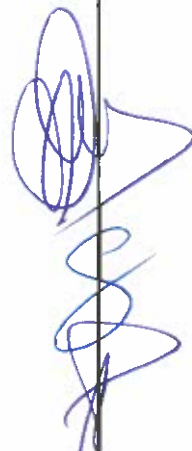
BASES ADMINISTRATIVAS

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIAS, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE

I. ÁREA USUARIA

Servicio de Nutrición y Dietética del Departamento de Apoyo al Tratamiento del Hospital Belén Lambayeque

II. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de Suministro de Bienes: Viveres Secos, Carnes Rojas, Carnes de Aves y Menudencias, Frutas y Verduras para la Preparación de Alimentos para los Usuarios del Servicio de Nutrición del Hospital Belén de Lambayeque

III. FINALIDAD PÚBLICA

La Adquisición de Suministro de Bienes: Viveres Secos, Carnes Rojas, Carnes de Aves y Menudencias, Frutas y Verduras para la Preparación de Alimentos de dietas para los pacientes y personal de guardia para los Usuarios del Servicio de Nutrición del Hospital Belén de Lambayeque

IV. ANTECEDENTES

El Hospital Belén Lambayeque al ser un centro de salud con hospitalización, debe entregar raciones alimentarias a pacientes y personal de guardia. En tal sentido, el Servicio de Nutrición y Dietética del Departamento de Apoyo al Tratamiento del Hospital Belén de Lambayeque requiere la adquisición de alimentos de acuerdo al número de raciones para la atención de dietas a pacientes hospitalizados y menús al personal de guardia.

V. OBJETIVOS

V.1. OBJETIVO GENERAL

- Adquirir alimentos para la preparación de dietas saludables para los pacientes hospitalizados y menús al personal de turno/guardia

V.2. OBJETIVO ESPECÍFICO

- Asegurar el abastecimiento oportuno de los alimentos
- Adquirir alimentos de calidad y aptos para el consumo humano.

VI. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

VI.1. DESCRIPCIÓN Y CANTIDADES DE BIENES

ÍTEM PAQUETE			
N° ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
VÍVERES SECOS			
1	ACEITE SACHAYCHI X 250 ML APROX	UNIDAD	12
2	AJI PANCA MOLIDO DE 27 G APROX. X 42	UNIDAD	24
3	ANIS FILTRANTE CAJA X 100 SOBRES	UNIDAD	48
4	ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA	KILOGRAMO	204
5	CAFÉ INSTANTANEO X 500 G APROX	UNIDAD	144
6	CANELA CHINA EN POLVO X 250 G APROX	UNIDAD	24
7	CANELA ENTERA	KILOGRAMO	24
8	CEBADA TOSTADA	KILOGRAMO	180
9	CHANCACA EN TAPA	UNIDAD	12
10	CHOCOLATE DE TAZA EN BARRA X 85 GR APROX	UNIDAD	30
11	CHUÑO A GRANEL	KILOGRAMO	72
12	CLAVO DE Olor	KILOGRAMO	12

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 - ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

13	COMINO MOLIDO X 1 KG APROX	KILOGRAMO	12
14	CONSERVA DE DURAZNO EN ALMIBAR X 820 GR APROX	UNIDAD	20
15	FIDEO CABELLO DE ANGEL X 250 GR APROX	KILOGRAMO	240
16	FIDEO CAYUTO CHICO X 250 GR APROX	KILOGRAMO	60
17	FIDEO CODITO X 250 GR APROX	KILOGRAMO	60
18	FIDEO CORBATA CHICO X 250 GR APROX	KILOGRAMO	60
19	FIDEO TALLARIN DELGADO SPAGUETTI X 500 GR APROX	KILOGRAMO	240
20	FIDEO TALLARIN GRUESO X 500 GR APROX	KILOGRAMO	180
21	FIDEO TORNILLO X 250 GR APROX	KILOGRAMO	60
22	FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL	LATA	700
23	FLAN INSTANTANEO X 100 GR APROX	UNIDAD	96
24	FRIJOL CABALLERO CALIDAD 1 - EXTRA	KILOGRAMO	84
25	GALLETA DE SODA X 250 GR APROX	UNIDAD	60
26	GALLETA DE VAINILLA X 250 GR APROX	UNIDAD	30
27	GARBANZO CALIDAD 1 - EXTRA	KILOGRAMO	90
28	GELATINA A GRAVEL X 5 KG APROX	KILOGRAMO	180
29	GLUTAMATO MONOSODICO X 1 KG APROX	UNIDAD	36
30	GUINDON	KILOGRAMO	6
31	HUJUELA DE AVENA	KILOGRAMO	240
32	HONGO SECO	KILOGRAMO	6
33	KETCHUP X 380 GR APROX	UNIDAD	36
34	LAUREL (AL PESO)	KILOGRAMO	6
35	LECHE DE SOYA EVAPORADA X 400 GR APROX	UNIDAD	120
36	LECHE EVAPORADA DESCREMADA X 400 GR APROX	UNIDAD	120
37	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR APROX	UNIDAD	576
38	LINAZA EN GRANO	KILOGRAMO	18
39	MAICENA ALMIDON DE MAIZ X 1 KG APROX	KILOGRAMO	36
40	MAIZ CANCHA SERRANA TOSTADA SABOR NATURAL A GRAVEL	KILOGRAMO	48
41	MAIZ MOTE PELADO A GRAVEL	KILOGRAMO	36
42	MANI ENTERO ROJO	KILOGRAMO	12
43	MANJAR BLANCO X 1 KG APROX	UNIDAD	24
44	MANZANILLA FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	48
45	MERMELADA DE FRESA X 1 KG APROX	UNIDAD	96
46	MIEL DE ABEJA FRASCO X 500 ML APROX	UNIDAD	60
47	OREGANO ENTERO SECO A GRAVEL	KILOGRAMO	6
48	PALILLO MOLIDO X 10.5 APROX CAJA X 84 UND	UNIDAD	24
49	PANETON X 900 GR APROX	UNIDAD	30
50	PASA NEGRA	KILOGRAMO	30
51	PASTA DE TOMATE X 200 GR APROX	UNIDAD	72
52	PASTA WANTAN X 500 GR APROX	UNIDAD	120
53	PIMIENTA MOLIDO X 1 KG APROX	KILOGRAMO	12
54	PUDIN INSTANTANEO X 100 GR APROX	UNIDAD	180
55	QUINUA GRADO 1	KILOGRAMO	36
56	SAL DE COCINA	KILOGRAMO	396

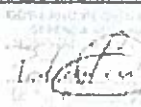
Elaborado por: [Firma]
 Revisado por: [Firma]
 Aprobado por: [Firma]
 Fecha: 10/01/2023

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

57	SALVADO DE TRIGO X 400 GR APROX	KILOGRAMO	12
58	SEMOLA X 180 GR APROX	KILOGRAMO	180
59	SILAO X 500 ML APROX	UNIDAD	120
60	SOLIDO DE ATUN EN ACEITE VEGETAL	LATA	300
61	SOYA ENTERA	KILOGRAMO	30
62	TÉ CANELA CLAYO FILTRANTE CAJA X 100 SOBRES	UNIDAD	24
63	TÉ NEGRO A GRANEL	KILOGRAMO	6
64	TOSTADA INTEGRAL PAQUETE X 10 UNIDADES	UNIDAD	12
65	TRIGO PELADO	KILOGRAMO	36
66	VINAGRE BLANCO X 1 LT APROX	UNIDAD	180
CARNES ROJAS			
67	CARNE DE CABRITO DE LECHE	KILOGRAMO	384
68	CARNE DE RES - CORTE SANCOCHADO DE Pecho REFRIGERADO	KILOGRAMO	900
69	CHULETA DE PIERNA DE CERDO	KILOGRAMO	1200
70	MONDOYGO	KILOGRAMO	360
CARNES DE AVES Y MENUDENCIA			
71	GALLINA	KILOGRAMO	480
72	MEDALLÓN DE PAVO	KILOGRAMO	108
73	MOLLEJA DE POLLO	KILOGRAMO	360
74	PAVITA	KILOGRAMO	720
FRUTAS			
75	CARAMBOLA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	360
76	COCONA	KILOGRAMO	360
77	DURAZNO CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	1200
78	GRANADILLA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	1200
79	MAIZ MORADO	KILOGRAMO	480
80	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	600
81	MANGO EDWARDS CATEGORIA I	KILOGRAMO	720
82	MANZANA CHILENA	UNIDAD	4800
83	MANZANA DE AGUA	KILOGRAMO	120
84	MANZANA DELICIA CATEGORIA I	KILOGRAMO	24
85	MANZANA ROYAL	UNIDAD	5040
86	MARACUYA CATEGORIA I	KILOGRAMO	360
87	MEMBRILLO	KILOGRAMO	60
88	NARANJA VALENCIA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	1020
89	PALTA FUERTE CATEGORIA I	KILOGRAMO	660
90	PERA CATEGORIA PRIMERA	KILOGRAMO	1200
91	PIÑA	UNIDAD	840
92	PLATANO DE ISLA	UNIDAD	5040
93	PLATANO PARA FREIR	UNIDAD	1440
94	TANGELO CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	480
95	UVA NEGRA AL PESO	KILOGRAMO	720
VERDURAS			



AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

98	AJÍ ESCABECHE	KILOGRAMO	204
97	AJÍ LMO	KILOGRAMO	60
96	AJÍ PANCA SECO	KILOGRAMO	6
99	AJO CATEGORÍA PRIMERA	KILOGRAMO	240
100	ALBAHACA POR ATADO	UNIDAD	24
101	APIO	KILOGRAMO	360
102	ARRACACHA	KILOGRAMO	120
103	ARVEJA VERDE CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	1080
104	BETERRAGA	KILOGRAMO	144
105	BROCOLI	KILOGRAMO	180
106	CAIGUA	KILOGRAMO	600
107	CAYOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	360
108	CEBOLLA CHINA	KILOGRAMO	120
109	CEBOLLA ROJA	KILOGRAMO	1800
110	CHILENO	KILOGRAMO	36
111	CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA	UNIDAD	840
112	CHOCLO DESGRANADO	KILOGRAMO	360
113	COLIFLOR	KILOGRAMO	60
114	CULANTRO	KILOGRAMO	96
115	ESPINACA	KILOGRAMO	120
116	HABA	KILOGRAMO	480
117	HIERBA BUENA POR ATADO	UNIDAD	36
118	HUACATAY POR ATADO	UNIDAD	36
119	KION	KILOGRAMO	60
120	LECHUGA ESCAROLA	UNIDAD	1560
121	LIMÓN CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	804
122	MAÍZ NOTE MOLIDO	KILOGRAMO	456
123	NABO	KILOGRAMO	360
124	OLLUCO	KILOGRAMO	180
125	PAC CHOY	KILOGRAMO	60
126	PAPA AMARILLA	KILOGRAMO	1800
127	PAPA MOLINERA	KILOGRAMO	2400
128	PAPA YUNGAY CALIDAD EXTRA	KILOGRAMO	3000
129	PEPINILLO	UNIDAD	1356
130	PEREJIL	KILOGRAMO	6
131	PIMIENTO	UNIDAD	1200
132	PORO	KILOGRAMO	360
133	RABANITO POR ATADO	UNIDAD	96
134	ROCOITO	UNIDAD	96
135	TOMATE	KILOGRAMO	1200
136	VAJITA CALIDAD EXTRA	KILOGRAMO	120
137	YUCA CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	1320
138	ZANAHORIA	KILOGRAMO	1200
139	ZAPALLO ITALIANO	UNIDAD	120

[Handwritten signature]

140	ZAPALLO LOCHE	UNIDAD	120
141	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KILOGRAMO	2400

VI.2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**VI.2.1. VÍVERES SECOS**

- Productos aptos para el consumo humano
- Productos de calidad
- Producidos por empresas que cuentan con los permisos y/o autorizaciones sanitarias correspondientes
- Que no vengas con abolladuras

VI.2.2. CARNES ROJAS**CARNE DE CABRITO**

- Carne de cabrito fresca, calidad de primera, magra (por cada 100 gr de peso contiene menos de 10gr de grasa), con ausencia de grasa de cobertura, no debiendo tener más de 12 horas de beneficiado, de color característico rosado
- La procedencia del producto deberá ser de canales autorizados por el SENASA de Lambayeque o provincias aledañas

CHULETA DE CHANCHO

- Corte efectuado a continuación de la perna, calidad de primera, no debiendo tener más de 12 horas de beneficiado, de color característico rosado
- La procedencia del producto deberá ser de canales autorizados por el SENASA de Lambayeque o provincias aledañas

HIGADO DE RES

- Viscera de vacuno de calidad primera, textura firme y homogénea sin bultos, y color característico rojo oscuro brillante totalmente limpio
- La procedencia del producto deberá ser de canales autorizados por el SENASA de Lambayeque o provincias aledañas

MONDONGO DE RES

- Viscera fresca de calidad primera, textura firme y color característico, totalmente limpio, el producto deberá identificar su condición y calidad
- La procedencia del producto deberá ser de canales autorizados por el SENASA de Lambayeque o provincias aledañas

CARNE PARA SANCOCHADO

- Carne de vacuno fresca, grado de la calidad de primera, mínima cobertura de grasa, y no más del 45 % de hueso, de buenas propiedades organolépticas (óptima madurez, textura, firmeza, y color del músculo), pH no mayor de 6.4%, de color característico rosado con tinte marrón, no debiendo tener más de 12 horas de beneficiado
- La procedencia del producto deberá ser de canales autorizados por el SENASA de Lambayeque o provincias aledañas

VI.2.3. CARNES DE AVES MENUDENCIAS**CARNE DE GALLINA CON MENUDENCIA**

- Aspecto General: Presentarán un buen terminado, aprobado mediante inspección sanitaria
- Color: Característico de acuerdo a la especie
- Olor: Sin gérmenes y exento de cualquier olor anormal
- Consistencia: Firme



- Menudencias: El hígado, la molleja y el corazón se podrán colocar dentro del pollo beneficiado. Los riñones se eliminarán del cuerpo del ave por considerarse órganos no comestibles.
- Libre de defectos o deformidades que cambien la apariencia o el efecto de una adecuada distribución de carnes; pueden existir ligeras curvaturas o dentado en el hueso de la pechuga o en la espalda.
- Libre de huesos rotos en ave entera o en partes. La cola debe ser removida de la base.
- Cobertura de grasa: La grasa es bien distribuida, tiene buen desarrollo de ella en la piel.
- Visceras: Completamente eviscerada, sólo incluirá el hígado, corazón, apéndices y sin despojos.
- Lesiones: No presentará lesiones por frío, por escaldado ni por golpes.
- Sin restos de pelo y materia fecal.

MOLLEJA DE POLLO

- Mollejas limpias y frescas de pollo, sin mucosa glandular, extraídas en el proceso de evisceración del pollo en condiciones higiénicas.
- Olor: Fresco, propio del producto.
- Color: Propio del producto.
- Materias extrañas: Ausencia.

MEDALLÓN DE PAVO

- Calidad: Extraído de las piernas del pavo, refrigerado, fresco y limpio.
- Color: característico. Color: característico, Textura: firme al tacto característico.
- Transporte: en cubetas limpias.

CARNE DE PAVITA

- Aspecto típico.
- Sin restos de pelo y materia fecal.
- No deben observarse olores anormales.
- Color rosado de carne fresca y blanco-amarillento de cobertura grasa.
- Lesiones: No presentará lesiones por frío, por escaldado ni por golpes.

VI.2.4. FRUTAS

- Tener tamaño grande.
- Estar enteras.
- 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 exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto.
- Estar exentos de daños causados por plagas.
- Exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.
- Estar exentos de cualquier olor y/o sabores extraños.
- Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas.
- Tener un aspecto fresco.
- Deberán haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, teniendo en cuenta las características de la variedad y/o tipo comercial y la zona en que se producen.
- El desarrollo y condición de los frutos deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.

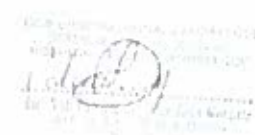
GOBIERNO REGIONAL LAMBAYEQUE
DIRECCIÓN REGIONAL DE ASESORIA LEGAL
DIRECCIÓN REGIONAL DE ADMINISTRACIÓN
DIRECCIÓN REGIONAL DE DESARROLLO
DIRECCIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN
DIRECCIÓN REGIONAL DE SALUD
DIRECCIÓN REGIONAL DE TURISMO
DIRECCIÓN REGIONAL DE VIVIENDA
DIRECCIÓN REGIONAL DE ZONAS RURALES
DIRECCIÓN REGIONAL DE CULTURA
DIRECCIÓN REGIONAL DE DEPORTE
DIRECCIÓN REGIONAL DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIRECCIÓN REGIONAL DE INVESTIGACIÓN Y PROMOCIÓN TECNOLÓGICA
DIRECCIÓN REGIONAL DE PLANIFICACIÓN Y EVALUACIÓN
DIRECCIÓN REGIONAL DE PROYECTOS
DIRECCIÓN REGIONAL DE RECURSOS HUMANOS
DIRECCIÓN REGIONAL DE TRÁFICO Y VEHÍCULOS
DIRECCIÓN REGIONAL DE URBANISMO
DIRECCIÓN REGIONAL DE VIVIENDA Y OBRAS PÚBLICAS
DIRECCIÓN REGIONAL DE ZONAS RURALES
DIRECCIÓN REGIONAL DE CULTURA
DIRECCIÓN REGIONAL DE DEPORTE
DIRECCIÓN REGIONAL DE INDUSTRIA Y COMERCIO
DIRECCIÓN REGIONAL DE INVESTIGACIÓN Y PROMOCIÓN TECNOLÓGICA
DIRECCIÓN REGIONAL DE PLANIFICACIÓN Y EVALUACIÓN
DIRECCIÓN REGIONAL DE PROYECTOS
DIRECCIÓN REGIONAL DE RECURSOS HUMANOS
DIRECCIÓN REGIONAL DE TRÁFICO Y VEHÍCULOS
DIRECCIÓN REGIONAL DE URBANISMO
DIRECCIÓN REGIONAL DE VIVIENDA Y OBRAS PÚBLICAS

VI.2.5. VERDURAS

- Estar enteras.
- Tamaño uniforme
- Estar sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo
- Estar limpios, y exentos de cualquier materia extraña visible
- Estar exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto
- Estar exentos de daños causados por plagas
- Exentos de humedad externa anormal.
- Estar exentos de cualquier olor y/o sabores extraños.
- Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas
- Tener un aspecto fresco. Deberán haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, teniendo en cuenta las características de la variedad y/o tipo comercial y la zona en que se producen
- El desarrollo y condición de las verduras deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino

VI.3. REQUISITOS SEGÚN LEYES, REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS, REGLAMENTOS Y DEMÁS NORMAS

- El local de almacenamiento de los alimentos del proveedor debe ser exclusivo para la actividad con alimentos y no tener conexión con otros ambientes o locales que puedan implicar contaminación cruzada para los alimentos
- La estructura física de almacenamiento de los alimentos del proveedor debe ser mantenida en buen estado de conservación e higiene
- El personal del postor debe haber llevado su Plan de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos
- Certificado de capacitación de buenas prácticas de manipulación y conservación de alimentos con una vigencia de 15 días calendarios anterior a la presentación de propuestas.
- El personal que distribuye los alimentos debe presentar condiciones de higiene: cabello limpio recogido, no llevar artículos de uso personal (pulseras, aretes, entre otros), mantener las manos limpias con uñas cortadas y sin esmalte, no fumar ni comer durante las operaciones con alimentos
- El personal que distribuye los alimentos debe presentar vestimenta exclusiva para la distribución de los alimentos, limpia y con buen estado de conservación.
- El personal que distribuye los alimentos debe contar con buena salud
- Se toma como referencia la NTS N° 142 MINSU/DIGESA -V 01
- Protocolo de bioseguridad y control sanitario contra la Covid 19, implementado en nuestra entidad para la exigencia tanto para nuestros beneficiarios como para entidades estatales y privadas y público en general



VI.4. EMBALAJE Y ROTULADO

VI.4.1. EMBALAJE

- Para los víveres secos: Para los productos que son producidos de manera industrial, debe contar con el envase comercial que corresponde.
- Para las carnes rojas: Envase primario en bolsa, transportado en jabas limpias y en buen estado
- Para las carnes de ave y menudencia: Envase primario en bolsa, transportado en jabas limpias y en buen estado
- Para las frutas: En cajas
- Para las verduras: En bolsa, transportado en jabas limpias y en buen estado

VI.4.2. ROTULADO

- Para los víveres secos: Indicar la fecha de vencimiento, registro sanitario, contenido neto. Debe indicar marca, en el caso de los productos que son fabricados industrialmente
- Para las carnes rojas: Indicar el nombre del producto y el peso
- Para las carnes de ave y menudencia: Indicar el nombre del producto y el peso
- Para las frutas: Indicar nombre del producto, contenido neto en peso o unidades
- Para las verduras: No corresponde

VI.5. TRANSPORTE

- El controlista asumirá los gastos de transporte hasta el ingreso en el almacén general y posteriormente al servicio de Nutrición, deberá transportar el bien asegurando la conservación del mismo
- Declaración Jurada de los vehículos que harán el transporte de los productos a suministrar los cuales deberán encontrarse saneados ambientalmente con el servicio de desinsectación y desinfección por una empresa autorizada por la Diresa de la jurisdicción de esta en conformidad a lo establecido en el D S 022-2001-SA y RM N°499 2001-SAYDM, anexando a esta los documentos que sustenten dicha declaración.

VI.6. GARANTÍAS

- Para los víveres secos: Vencimiento mínimo de 6 meses.
- Para las carnes rojas: Vencimiento mínimo de 5 días
- Para las carnes de ave y menudencia: Vencimiento mínimo de 5 días
- Para las frutas: Vencimiento mínimo de 05 días
- Para las verduras: Vencimiento mínimo de 03 días

VI.7. MUESTRAS

El postor participante presentará muestras de los productos a ofertar, sin costo alguno para la entidad para lo cual lo presentará el día de evaluación y calificación de la propuesta (desde las 08:00 a 13:00 horas, en el comedor del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Belén Lambayeque), con la finalidad de que no exista aglomeración de postores y personas, el postor participante enviará un correo electrónico a procesosbelen@gmail.com el día de presentación de propuestas, lo cual se le responderá y se le indicará la hora exacta del momento de su presentación de muestras (Anexará a su propuesta)

VI.8. MECANISMOS Y METODOLOGÍA QUE SE EMPLEARÁ

VI.8.1. MECANISMO

- Se utilizará inspección visual y del tacto (organoléptico) con el objetivo de comprobar las dimensiones de las medidas expresadas en las especificaciones técnicas.
- Se verificará el cumplimiento de las características técnicas del producto comparada con la muestra del postor, se verificará la existencia de todos los componentes o insumos que conforman los productos, a través de la prueba de cocción, prueba de aceptabilidad, prueba de rastreabilidad, prueba de caída libre

GOBIERNO REGIONAL LAMBAYEQUE
SECRETARÍA REGIONAL DE LA UNIDAD
ADMINISTRATIVA QUE
FIRMA
LA Jefe Regional de la Unidad
ADMINISTRATIVA QUE
FIRMA

VI.8.2. METODOLOGÍA

- Para todas las muestras una de cada muestra será sometida a la metodología de evaluación de verificación física de las muestras presentadas las mismas que se realizarán en base al análisis de tacto visual, táctil y de medición técnico comparativo que corresponda. la evaluación de cada muestra estará a cargo del especialista en la materia perteneciente al área usuaria; a fin de que se realicen las evaluaciones correspondientes (dureza, aleación de materiales y otros), de acuerdo a las características detalladas en las especificaciones técnicas
- Se verificará que las superficies de los bienes sean uniformes, libres de manchas, no debe ser áspero, no debe presentar roturas, rajaduras, orificios, deformaciones, malos olores o en estado de descomposición, así como cualquier otro defecto que afecte en estar apto para el consumo humano
- La omisión o no cumplimiento de los mismos implicarán una descalificación del postor participante en el presente proceso

VI.9. ÓRGANO QUE SE ENCARGARÁ DE REALIZAR LA VERIFICACIÓN

- Personal a cargo del Servicio de Nutrición y Dietética y del Comité de Selección

VI.10. RECEPCIÓN Y DEVOLUCIÓN DE LAS MUESTRAS

- La recepción será el día de evaluación y calificación de la propuesta (desde las 08.00 a 13.00 horas, en el comedor del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Belén Lambayeque)
- Las muestras serán devueltas al participante el mismo día de la etapa de evaluación y calificación de la propuesta

VI.11. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

- Suma Alzada

VI.12. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

- Sin Modalidad

VI.13. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

VI.13.1. LUGAR

El contratista deberá presentar los bienes indicados en el contrato en el Almacén General, sito en Av. Ramón Castilla N° 597 – Lambayeque – Lambayeque en presencia del encargado del verificar la calidad de los productos y un personal del Servicio de Nutrición y Dietética que verificará el ingreso de los bienes, en el horario de lunes a viernes en el horario de 08:00 a 10:00 am, salvo feriados

VI.13.2. PLAZO

El plazo de entrega de los bienes será en un periodo de duración de (365) días calendario, que se computa desde el día siguiente de la suscripción del contrato, previa coordinación con la Encargada del Servicio de Nutrición, el proveedor abastecerá los alimentos al llamado de la encargada que debe ser con anticipación de 24 horas.

El plazo de reposición de los alimentos será inmediata el mismo día

VI.14. CRONOGRAMA DE ENTREGA DE BIENES

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE
ENCARGADA DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
[Firma]
[Sello]

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

ITEM PAQUETE		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	CRONOGRAMA DE ENTREGA													
N° ITEM	DESCRIPCION			MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12		
VIVERES SECOS																	
1	ACEITE SACHA WASHI X 250 ML. APROX.	UNIDAD	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
2	AB. PANCA MOLIDO DE 27 G APROX. x 42	UNIDAD	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
3	ANIS FILTRANTE CAJA X 100 SOBRES	UNIDAD	48	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
7	ARVEJA PARTIDA CALIDAD I - EXTRA	KILOGRAMO	204	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	
8	CAFE INSTANTANEO X 500 G APROX.	UNIDAD	144	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	
9	CANELA CHIPA EN POLVO X 250 G APROX.	UNIDAD	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
10	CANELA ENTERA	KILOGRAMO	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
11	CEBADA TOSTADA	KILOGRAMO	180	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	
12	CHANCACA EN TAPA	UNIDAD	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
14	CHOCOLATE DE TAZA EN BARRA X 85 GR APROX.	UNIDAD	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30	
15	CHUÑO A GRAVEL	KILOGRAMO	72	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	
16	CLAVO DE OLOR	KILOGRAMO	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
18	COMINO MOLIDO X 1 P G APROX.	KILOGRAMO	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
19	CONSERVA DE DURAZNO EN ALMBAR 1 820 GR APROX.	UNIDAD	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20	
21	FIDEO CABELLO DE ANGEL X 250 GR APROX.	KILOGRAMO	240	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	
22	FIDEO CANUTO CHICO X 250 GR APROX.	KILOGRAMO	60	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
23	FIDEO CODITO X 250 GR APROX.	KILOGRAMO	60	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
24	FIDEO CORBATA CHICO X 250 GR APROX.	KILOGRAMO	60	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
25	FIDEO TALLARIN DEL GADO SPAGUETTI X 500 GR APROX.	KILOGRAMO	240	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	
26	FIDEO TALLARIN GRUESO X 500 GR APROX.	KILOGRAMO	180	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	
27	FIDEO TORVILLE X 250 GR APROX.	KILOGRAMO	60	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
28	FILETE DE ATUN EN ACEITE VEGETAL	LATA	708	59	59	59	59	59	59	59	59	59	59	59	59	59	
29	FLAN INSTANTANEO X 100 GR APROX.	UNIDAD	86	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	
30	FRÍJOL CABALLERO CALIDAD I - EXTRA	KILOGRAMO	84	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	

32	GALLETA DE SODA X 250 GR APROX.	UNIDAD	60	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
33	GALLETA DE VAINILLA X 250 GR APROX.	UNIDAD	30	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
34	GARBANZO CALIDAD I - EXTRA	KILOGRAMO	90	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5
36	GELATINA A GRANUL X 5 KG APROX.	KILOGRAMO	180	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
37	GLUTAMATO MONOSODICO X 1 KG APROX.	UNIDAD	36	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
38	GUINDON	KILOGRAMO	6	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
6	HOJUELA DE AVEÑA	KILOGRAMO	240	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
41	HONGO SECO	KILOGRAMO	6	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
42	KETCHUP X 300 GR APROX.	UNIDAD	36	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
44	LAUREL (AL PESO)	KILOGRAMO	6	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
46	LECHE DE SOYA EVAPORADA X 400 GR APROX.	UNIDAD	120	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
47	LECHE EVAPORADA DESCREMADA X 400 GR APROX.	UNIDAD	120	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
48	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 GR APROX.	UNIDAD	516	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48
50	LPAZA EN GRANO	KILOGRAMO	18	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5
51	MAICENA AL MIDÓN DE MAÍZ X 1 KG APROX.	KILOGRAMO	36	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
52	MAÍZ CANECHA SERRANA TOSTADA SABOR NATURAL A GRANUL	KILOGRAMO	48	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
53	MAÍZ MOTE PELADO A GRANUL	KILOGRAMO	36	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
54	MAÍZ ENTERO ROJO	KILOGRAMO	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
55	MAÍZAR BLANCO X 1 KG APROX.	UNIDAD	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
56	MAÍZANILLA FILTRANTE X 100 SOBRES	UNIDAD	48	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
58	MERMELEDA DE FRESA X 1 KG APROX.	UNIDAD	96	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
59	MIEL DE ABEJA FRASCO X 500 ML APROX.	UNIDAD	60	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
61	OREGANO ENTERO SECO A GRANUL	KILOGRAMO	8	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
62	PALILLO MOLIDO X 10.5 APROX. CAJA X 84 UND.	UNIDAD	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
63	PANETON X 500 GR APROX.	UNIDAD	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30
64	PASA NEGRA	KILOGRAMO	30	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
65	PASTA DE TOMATE X 200 GR APROX.	UNIDAD	72	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
66	PASTA MANTAR X 500 GR APROX.	UNIDAD	120	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

68	PIBIENTA VOLIDIA X 1KG APROX	KILOGRAMO	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
71	PUDIN INSTANTANEO X 100 GR APROX	UNIDAD	180	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
72	QUINUA GRADO 1	KILOGRAMO	36	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
73	SAL DE COCINA	KILOGRAMO	336	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33	33
75	SALVADO DE TRIGO X 400 GR APROX	KILOGRAMO	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
76	SEMOLA X 180 GR APROX	KILOGRAMO	180	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
77	SILLAO X 500 ML APROX	UNIDAD	120	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
78	SOLIDO DE ATUN EN ACEITE VEGETAL	LATA	300	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
79	SOYA ENTERA	KILOGRAMO	30	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
80	TE CAVELA CLAYO FILTRANTE CAJA X 100 SOBRES	UNIDAD	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
81	TE VEGPO X GRANEL	KILOGRAMO	6	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
82	TOSTADA INTEGRAL PAQUETE X 10 UNIDADES	UNIDAD	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
84	TRIGO PELADO	KILOGRAMO	36	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
85	VINAGRE BLANCO X 1LT APROX	UNIDAD	180	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
CARNES ROJAS																			
87	CARNE DE CABRITO DE LECHE	KILOGRAMO	394	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32
88	CARNE DE RES CORTE SANCOCHADO DE PUCHO REFRIGERADO	KILOGRAMO	900	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75	75
89	CHULETA DE PERNA DE CERDO	KILOGRAMO	1200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
91	MONDONGO	KILOGRAMO	360	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
CARNES DE AVES Y MENUDENCIA																			
92	GALLINA	KILOGRAMO	480	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
94	MEDALLÓN DE PAVO	KILOGRAMO	100	0	0	16	0	16	0	16	0	16	0	16	0	16	0	16	0
95	MOLLEJA DE POLLO	KILOGRAMO	360	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
96	PAYTA	KILOGRAMO	720	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
FRUTAS																			
97	CARAMBOLA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	360	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
98	COCOA	KILOGRAMO	360	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
99	DURAZNO CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	1200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100


101	GRANADILLA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	1200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
103	MAIZ MORADO	KILOGRAMO	480	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
104	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	600	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
105	MAYO EDWARDS CATEGORIA I	KILOGRAMO	720	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
106	MANZANA CHILENA	UNIDAD	4800	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400
107	MANZANA DE AGUA	KILOGRAMO	120	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
108	MANZANA DELICIA CATEGORIA I	KILOGRAMO	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
109	MANZANA ROYAL	UNIDAD	5040	420	420	420	420	420	420	420	420	420	420	420	420	420	420	420	420
110	MARACUYA CATEGORIA I	KILOGRAMO	360	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
112	MELBRILLO	KILOGRAMO	60	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
113	NARANJA VALENCIA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	1020	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85
114	PALTA FUERTE CATEGORIA I	KILOGRAMO	660	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55
117	PEPA CATEGORIA PRIMA	KILOGRAMO	1200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
118	PIÑA	UNIDAD	840	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70
119	PLATANO DE ISLA	UNIDAD	5040	420	420	420	420	420	420	420	420	420	420	420	420	420	420	420	420
120	PLATANO PARA PEPIN	UNIDAD	1440	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120
122	TANGULO CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	480	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
123	UVA NEGRA AL PESO	KILOGRAMO	720	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
VERDURAS																			
124	AJÍ ESCABECHE	KILOGRAMO	204	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
125	AJÍ LIMO	KILOGRAMO	60	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
126	AJÍ PASCA SECO	KILOGRAMO	6	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5
127	AJO CATEGORIA PRIMA	KILOGRAMO	240	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
128	ALBAHACA POR ATADO	UNIDAD	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
129	APU	KILOGRAMO	300	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
130	ARRACACHA	KILOGRAMO	120	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
131	AYUJA VERDE CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	1200	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90
132	BETTERPAPA	KILOGRAMO	144	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

[illegible][illegible]

VII.1 REQUISITOS Y RECURSOS DEL PROVEEDOR

- Contar con RUC en la condición de activo, habido y como actividad principal la venta de alimentos para consumo humano y/o similares al objeto de la contratación.
- Contar con Registro Nacional de Proveedores (RNP) vigente, en el rubro de bienes
- No estar inhabilitado para contratar con el Estado
- Contar mínimamente con 02 personas que distribuyen los alimentos y deben contar con carnet de sanidad
- Licencia de funcionamiento emitida por la Municipalidad que corresponda para la venta de alimentos.
- Copia del informe de inspección técnica de inspección de almacenamiento higiénico sanitario de los almacenes dicho documento debe ser emitido por una certificadora acreditada ante INACAL.
- Declaración jurada con el detalle de las especificaciones técnicas de los bienes propuestos por el postor, señalando en cada uno de ellos la denominación del bien, marca, procedencia (indicar país y lugar de origen, así como datos del fabricante o productor, tiempo de vida útil, forma de almacenamiento del producto según su naturaleza, cantidad, presentación, el porcentaje de su composición en base a la ficha técnica, debiendo tener en cuenta que las características técnicas definidas no deben ser una copia literal exacta de las mismas bases, por cuanto en muchos casos éstas indican rangos en la cual se encuentran comprendidos diversos productos existentes en el mercado, razón por la cual deberán precisar dicha información por cada artículo que conforman el paquete solicitado por la entidad, anexas a la presente declaración la documentación que sustente tal como se detalla a continuación:
- VIVERES SECOS - Copia simple del registro sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la dirección general de salud ambiental e inocuidad alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del 'Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas' aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias y otras de las especificaciones técnicas
- PARA EL PRODUCTO FILETE DE ATUN. - Copia simple del registro sanitario vigente del producto filete de atun en aceite vegetal expedido por Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES
- Copia simple de la habilitación sanitaria vigente otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el artículo 26 del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE Reglamento de la Ley N° 30063, para cada bien a contratar
- Constancia de verificación del plan HACCP emitido por la autoridad SANIPES asegurando la inocuidad y trazabilidad cuyo alcance debe considerar el proceso productivo de conservas de pescado y estar vigente durante la fabricación del producto, asegurando la inocuidad y su trazabilidad
- PARA CARNES ROJAS, CARNE DE AVE Y MENUENCIAS, FRUTAS, VERDURAS, MENESTRAS copia simple del certificado de autorización sanitaria de establecimiento vigente dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios durante la fabricación y entrega del producto otorgado por el servicio nacional de sanidad agraria SENASA, según indica el artículo 33 del reglamento de inocuidad agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias
- Copia simple de la autorización sanitaria para el funcionamiento de centro de faenamiento avícola
- Copia simple de autorización para el funcionamiento de matadero
- Certificado de capacitación de buenas prácticas de manipulación y conservación de alimentos con



una vigencia de 15 días calendario anterior a la presentación de propuestas.

- Declaración Jurada de los vehículos que harán el transporte de los productos a suministrar los cuales deberán encontrarse saneados ambientalmente con el servicio de desinsectación y desinfección por una empresa autorizada por la DIRESA de la jurisdicción de esta en conformidad a lo establecido en el D.S 022-2001-SA y RM N°499-2001-SA/DM, anexando a esta los documentos que sustentan dicha declaración

VII.2. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

VII.2.1. ÁREA QUE RECEPCIONARÁ Y BRINDARÁ LA CONFORMIDAD

- Almacén General (recepción)
- Servicio de Nutrición y Dietética (Conformidad)

VII.3. FORMA DE PAGO

- La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos mensuales, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en los artículos 149° y 39° de la Ley de Contrataciones con el Estado.
- Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:
- Recepción del Almacén Central General del Hospital Belén de Lambayeque
- Documento del funcionario responsable del Servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Belén de Lambayeque, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Guía de remisión
- Comprobante de pago
- Dicha documentación se debe presentar en Almacén Central General, sito en Av. Ramon Castilla N° 597 - Lambayeque - Lambayeque - Lambayeque, luego de la entrega de los bienes en Almacén de Cocina Central del Servicio de Nutrición.
- Debe precisarse que el pago se realizará después de ejecutada la prestación y, otorgada la conformidad, en caso de suministros, deberá señalarse que el pago se realizará por cada prestación parcial (entrega) luego de otorgada la conformidad correspondiente a cada entrega.
- La Entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los quince (15) días calendario siguientes de emitida la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.
- La conformidad se emite en un plazo máximo de diez (10) días calendario de producida la recepción.

VII.4. RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA

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 UN (1) AÑO contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD

VII.5. PENALIDADES

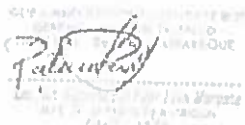
Si EL CONTRATISTA incurre en retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

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.

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.

VII.6. OTRAS PENALIDADES

N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CÁLCULO	PROCEDIMIENTO
1	No contar con vehículos acondicionados y autorizados por el HBL, según propuesta del postor/proveedor.	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad del 0.5% de una UIT.	Verificación en el lugar con Acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del Contratista. En caso de que el representante del contratista se niegue a firmar se dejará constancia.
2	En caso que el personal encargado de la distribución de los alimentos no cuente con certificado o carné de salud o carné de sanidad visible.	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad del 0.5% una UIT.	Verificación en el lugar con Acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del Contratista. En caso de que el representante del contratista se niegue a firmar se dejará constancia.
3	Los distribuidores no cuentan con ropa protectora (EPPs) y la indumentaria indicada en el Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas* aprobado mediante Decreto Supremo 007-98-SA, en buen estado de conservación e higiene.	Por cada ocurrencia la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad del 0.5% de una UIT.	Verificación en el lugar con Acta firmada por el personal responsable designado por el área usuaria y el representante del Contratista. En caso de que el representante del contratista se niegue a firmar se dejará constancia.

VII.7. CLAUSULA DE ANTICORRUPCIÓN (OBLIGATORIO)

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, 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 presente servicio.

Asimismo, el contratista se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución de la orden de compra, 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.

[Firma manuscrita]

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

VIII. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A	CAPACIDAD LEGAL
HABILITACIÓN	
Requisitos	
-	
	Copia de Carnet Sanitario de Trabajadores que realizarán el traslado y entrega de los productos, vigente a la fecha de presentación de las propuestas. El proveedor deberá presentar como mínimo a dos (02) personas autorizadas para la entrega de alimentos. El referido carnet será emitido por la Municipalidad de la jurisdicción del postor.
-	Copia de la Licencia de Funcionamiento del postor participante emitida por la Municipalidad en cualquiera de los diferentes giros que tenga que ver con la venta de alimentos perecibles y no perecibles.
-	Copia del informe de inspección técnica de inspección de almacenamiento higiénico sanitario de los almacenes, dicho documento debe ser emitido por una certificadora acreditada ante INACAL.
-	Declaración jurada con el detalle de las especificaciones técnicas de los bienes propuestos por el postor, señalando en cada uno de ellos la denominación del bien, marca, procedencia (indicar país y lugar de origen, así como datos del fabricante o productor, tiempo de vida útil, forma de almacenamiento del producto según su naturaleza, cantidad, presentación, el porcentaje de su composición en base a la ficha técnica, debiendo tener en cuenta que las características técnicas ofrecidas no deben ser una copia literal exacta de las mismas bases, por cuanto en muchos casos éstas indican rangos en la cual se encuentran comprendidos diversos productos existentes en el mercado, razón por la cual deberán precisar dicha información por cada artículo que conforman el paquete solicitado por la entidad, anexar a la presente declaración la documentación que sustente tal como se detalla a continuación:
-	VIVERES SECOS - Copia simple del registro sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la dirección general de salud ambiental e inocuidad alimentaria - DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificaciones y otras de las especificaciones técnicas.
-	PARA EL PRODUCTO FILETE DE ATUN - Copia simple del registro sanitario vigente del producto filete de atún en aceite vegetal expedido por Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES.
-	Copia simple de la habilitación sanitaria vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, según el artículo 26 del Decreto Supremo N° 012-2013 PRODUCE Reglamento de la Ley N° 30063 para cada bien a contratar.
-	Constancia de verificación del plan HACCP emitido por la autoridad SANIPES asegurando la inocuidad y trazabilidad cuyo alcance debe considerar el proceso productivo de conservas de pescado y estar vigente durante la fabricación del producto, asegurando la inocuidad y su trazabilidad.
-	PARA CARNES ROJAS, CARNE DE AVE Y MENUDENCIAS, FRUTAS, VERDURAS, MENESTRAS: copia simple del certificado de autorización sanitaria de establecimiento vigente dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios durante la fabricación y entrega del producto, otorgado por el servicio nacional de sanidad agraria SENASA, según indica el artículo 33 del reglamento de inocuidad agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias.

<ul style="list-style-type: none"> - Copia simple de la autorización sanitaria para el funcionamiento de centro de faenamiento avícola - Copia simple de autorización para el funcionamiento de matadero - Certificado de capacitación de buenas prácticas de manipulación y conservación de alimentos con una vigencia de 15 días calendario anterior a la presentación de propuestas - Declaración Jurada de los vehículos que harán el transporte de los productos a suministrar los cuales deberán encontrarse saneados ambientalmente con el servicio de desinsección y desinfección por una empresa autorizada por la DIRESA de la jurisdicción de esta en conformidad a lo establecido en el D.S 022 2001-SA y RM N°499-2001-SA/DM anexando a esta los documentos que sustentan dicha declaración
<p>Importante</p> <p>De conformidad con la Opinión N° 186-2015/DIN, la habilitación de un postor, esta relacionada con cierta actividad con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado</p>
<p>Acreditación</p> <p>Para todos los requisitos se acreditará mediante copia simple de cada uno de las constancias o certificados que se requieran</p>
<p>Importante</p> <p>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito</p> <p>Por ejemplo, en caso que el objeto de la convocatoria sea el suministro de algún insumo químico y/o producto o subproducto o derivado que esté sujeto al registro, control y fiscalización señalado en el Decreto Legislativo N° 1126 y el Decreto Supremo N° 345 2015-EF y modificatorias, se debe requerir lo siguiente:</p>
<p>Requisitos:</p> <p>El postor debe contar con:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inscripción vigente en el Registro para el Control de Bienes Fiscalizados a cargo de la SUNAT, que lo autoriza para realizar actividades fiscalizadas con el insumo químico y/o producto o subproducto o derivado que esté sujeto al registro, control y fiscalización objeto de la convocatoria
<p>Acreditación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Copia de la Resolución de Intendencia expedido por la SUNAT que otorga al postor la inscripción en

el Registro para el Control de Bienes Fiscalizados.

- La vigencia de la inscripción así como la inclusión del insumo químico y/o producto o subproducto o derivado sujeto al registro, control y fiscalización, objeto de la convocatoria, deben ser verificados en la base de datos del Registro para el Control de Bienes Fiscalizados publicado en la página web de la SUNAT.

B EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 800,000.00 (Ochocientos mil con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 80,000.00, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes: alimentos de consumo humano.

Acreditación:

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

1. Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0065-2018-TCE 81 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 encuentre cancelado. Admitir esto equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado”.

“Siempre que se sujeta ante el sello colocado por el dueño del postor [se utilizando el término “cancelado” o “pagado”] supuesto en el cual sí se cuenta con la declaración de un tercero que brinda certeza, ante la cual debiera reconocerse la validez de la experiencia”.

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE
 DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
 15/05/2023
 15/05/2023

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".

Para acceder a los documentos de información complementaria ingresar según el rubro al que pertenece el bien objeto de la contratación:

DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO

Alimentos, bebidas y productos de tabaco

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf>

Combustibles, aditivos para combustibles, lubricantes y materiales anticorrosivos

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-002-2016.pdf>

Componentes y suministros de construcciones, estructuras y obras

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-003-2016.pdf>

Componentes y suministros de fabricación

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-004-2016.pdf>

Componentes, equipos y sistemas de acondicionamiento y de distribución

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-005-2016.pdf>

Electrodomésticos, productos electrónicos, enseres, ropa de cama, toallas y otros accesorios

ELABORADO POR: [Firma]
REVISADO POR: [Firma]
APROBADO POR: [Firma]

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-009-2016.pdf
Equipos, accesorios y suministros médicos
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-011-2016.pdf
Materiales, accesorios y suministros de plantas y animales vivos
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-006-2016.pdf
Materiales de minerales, tejidos, plantas y animales no comestibles
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-012-2016.pdf
Medicamentos y productos farmacéuticos
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-007-2016.pdf
Productos para el cuidado personal, equipaje y vestimenta
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-010-2016.pdf
Productos químicos, bio-químicos y gases industriales
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-013-2016.pdf
Suministros y equipo de limpieza
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-014-2016.pdf
Suministros, componentes y accesorios eléctricos y de iluminación
https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-013-2016.pdf

DOCUMENTOS DE INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SEGÚN RUBRO

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-009-2016.pdf>

Equipos, accesorios y suministros médicos

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-011-2016.pdf>

Material, accesorios y suministros de plantas y animales vivos

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-006-2016.pdf>

Materiales de minerales, tejidos, plantas y animales no comestibles

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-012-2016.pdf>

Medicamentos y productos farmacéuticos

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-007-2016.pdf>

Productos para el cuidado personal, equipaje y vestimenta

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-010-2016.pdf>

Productos químicos, bio-químicos y gases industriales

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-015-2016.pdf>

Suministros y equipo de limpieza

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-014-2016.pdf>

Suministros, componentes y accesorios eléctricos y de iluminación

<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-013-2016.pdf>

[Handwritten signature]

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: CARNE DE RES – CORTE SANCOCHADO DE PECHO REFRIGERADO
Denominación técnica	: CARNE DE BOVINO – CORTE SANCOCHADO DE PECHO REFRIGERADO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El bovino comprende a los animales de las especies <i>Bos taurus</i> , <i>Bos indicus</i> y del género <i>Bubalus</i> la especie <i>Bubalus bubalis</i> y sus híbridos. El corte sancochado de pecho refrigerado es una pieza con hueso del cuarto anterior, de la región pectoral, la cual ha sido enfriada hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Su base ósea está conformada por cartílagos de prolongación de las costillas y el esternón. Sus planos musculares principales son los pectorales superficial y profundo. Puede tener diferente presentación dependiendo del número de costillas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El corte sancochado de pecho refrigerado debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la Autoridad Sanitaria. Solo se podrán comercializar aquellos cortes de carne provenientes de carcasas que hayan sido aprobadas como aptas para consumo humano en la inspección veterinaria, según lo señalado en el numeral 6.1.1 de la NTP 201.055:2021 y en el capítulo II del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

El corte sancochado de pecho refrigerado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos	NTP 201.055:2021 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 3ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular	
pH	Entre 5,5 y 6,4	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá señalar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 3.2 y/o proforma del contrato) que la temperatura de recepción del corte sancochado de pecho refrigerado no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del corte de res, como en corte entero o en porciones individuales (trozos), entre otros; indicando el peso aproximado de cada presentación. Por ejemplo: Carne de Res - Corte sancochado de pecho refrigerado, en trozos de 200 g aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

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

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje deben ser inocuos, limpios e higiénicos, de grado alimentario y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, deben ser impermeables, resistentes, conservar las características del producto y, al eliminarse, no deben dejar residuos sobre la carne, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055.2021.

El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 del código de práctica Codex CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos

Cuando la carne sea envasada o envuelta, el material debe ser apto para su utilización y las cajas o cartones deben disponer de un forro adecuado o de otro medio adecuado para proteger la carne, con la salvedad de que en determinados casos no será necesario que estén forrados o protegidos de otra manera si las piezas de carne, tales como los cortes, son envueltas individualmente antes de ser envasadas, según lo indicado en el numeral 151 del código de prácticas Codex CXC 58-2005. Código de prácticas de higiene para la carne.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto aproximado de producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, tipo de cerrado o presentación a granel en envases con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

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

En caso de estar envasados o empacados, la etiqueta o rótulo utilizado para la comercialización, debe cumplir con la legislación nacional vigente o en su defecto con la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición. Además, debe cumplir con los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXC 1-1985 (2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, según lo señalado en el numeral 10 de la NTP 201.055.2021, por lo que debe indicar lo siguiente:

- nombre del producto;
- país de origen;
- nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento;
- condiciones de almacenamiento;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos, otorgado por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: CARAMBOLA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	: CARAMBOLA CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La carambola es el fruto proveniente de la especie <i>Averrhoa carambola</i> L. de la familia Oxalidaceae.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

La carambola categoría extra debe cumplir las siguientes características:

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
Tolerancia de Calidad	El 5%, en número o en peso, de las carambolas que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecida para esta última.									
Calibre	El calibre se determina por el peso de la carambola, de acuerdo con el siguiente cuadro: <table><tr><th>Calibre</th><th>Peso (en gramos)</th></tr><tr><td>A</td><td>80 – 129</td></tr><tr><td>B</td><td>130 – 190</td></tr><tr><td>C</td><td>> 190</td></tr></table>		Calibre	Peso (en gramos)	A	80 – 129	B	130 – 190	C	> 190
Calibre	Peso (en gramos)									
A	80 – 129									
B	130 – 190									
C	> 190									
Tolerancias de Calibre	5%, en número o peso, de las carambolas que no satisfagan los requisitos relativos al calibre, pero que entren en la categoría inmediatamente inferior.									
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.								

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el calibre de la carambola categoría extra requerida de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Carambola categoría extra, calibre B.

2.2. Envase y/o embalaje

La carambola categoría extra debe ser envasada según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

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

La carambola categoría extra debe envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la norma Codex CXC 187-1993 (2005).

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de la carambola categoría extra, los envases deben estar exentos de cualquier materia y olores extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la norma Codex CXC 187-1993 (2005).

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

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de la carambola categoría extra debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 6.2 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005):

- nombre del producto;
- categoría;
- peso neto;
- calibre (código de calibre o gama de pesos en gramos);
- nombre y dirección del envasador y/o expedidor;
- país de origen;
- el código o clave del lote;
- fecha de envasado;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto:
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: DURAZNO CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	: DURAZNO O MELOCOTÓN CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El durazno o melocotón es el fruto proveniente de la especie <i>Prunus persica</i> (L.) Batsch, de la familia de Rosaceae. Es una drupa de forma redondeada, piel con textura aterciopelada, pulpa de color blanco, amarillo, anaranjado o rosado según la variedad, que alberga un carozo en su interior que puede estar libre o adherido según la variedad.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El durazno categoría extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Los duraznos categoría extra deben: <ul style="list-style-type: none"> - Estar enteros. - Presentar forma, textura, color y olor característico de la variedad. - Tener pulpa succulenta y carnosa. - Estar exento de sabores y olores extraños. - Estar sanos (excluidos los que presenten daños y/o defectos siguientes: carozo partido, grietas de crecimiento, heridas cicatrizadas, manchas, deformidades y defectos de color). - Estar limpios y exentos de materias extrañas visibles. - Estar exentos de daños físicos, tales como magulladuras, cortes, golpes, desprendimiento de la piel, entre otros. - Estar exentos de humedad externa, con excepción de la condensación natural que se genera inmediatamente después de la remoción de un ambiente refrigerado. - Haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez fisiológica de acuerdo con las características del cultivar de la zona de producción, que permita soportar el transporte y la manipulación para llegar en estado satisfactorio a su lugar de destino. 	NTP 011.650:2012 (revisada el 2018) FRUTAS FRESCAS. Durazno o melocotón. Requisitos. 1ª Edición
Madurez	Firmeza de la pulpa	Entre 2,0 kg-f y 4,9 kg-f
	Sólidos solubles	Mínimo, el equivalente a 10 grados Brix a 20 °C

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA														
Tamaño o Calibre	<p>El calibre se determina por el diámetro ecuatorial de la fruta:</p> <table><tr><th>Calibre</th><th>Diámetro ecuatorial (mm)</th></tr><tr><td>X</td><td>> 80</td></tr><tr><td>1</td><td>75 – 80</td></tr><tr><td>2</td><td>71 – 74</td></tr><tr><td>3</td><td>66 – 70</td></tr><tr><td>4</td><td>61 – 65</td></tr><tr><td>5</td><td>56 – 60</td></tr></table>	Calibre	Diámetro ecuatorial (mm)	X	> 80	1	75 – 80	2	71 – 74	3	66 – 70	4	61 – 65	5	56 – 60	
Calibre	Diámetro ecuatorial (mm)															
X	> 80															
1	75 – 80															
2	71 – 74															
3	66 – 70															
4	61 – 65															
5	56 – 60															
Tolerancia de tamaño	En un lote se tolera hasta 5% de frutas de rango de tamaño inmediato inferior al indicado.															
Forma	Típica del cultivar. En un lote no se toleran frutas con deformidades.															
Color	No se toleran frutas que no alcancen la coloración típica de la variedad.															
Manchas	No se tolera frutas con manchas.															
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.														

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el calibre del durazno categoría extra requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Durazno categoría extra, calibre 4.

2.2. Envase y/o embalaje

El durazno categoría extra debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, acomodado de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido por durazno categoría extra del mismo origen, variedad, cultivar, categoría de calidad y tamaño. Las frutas visibles en la parte superior del envase que las contenga, deben ser representativas de todo el contenido del mismo, según indica el numeral 7.1 de la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018).

Los envases de durazno categoría extra deben satisfacer las características de calidad, limpieza, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación de los duraznos categoría extra. Se permite el uso de materiales, como papel, sellos y adhesivos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén elaborados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 7.2 de la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

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

2.3. Rotulado

El rotulado del durazno categoría extra, debe cumplir con lo indicado en la NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 8 de la NTP 011.650:2012 (revisada el 2018):

- nombre del producto, nombre de la variedad, cultivar o cultivares cuando corresponda;
- nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo);
- fecha de cosecha y facultativamente, nombre de la localidad, valle, distrito o región de producción;
- categoría de calidad;
- calibre (tamaño);
- peso neto;
- fecha de envasado;
- número de lote (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La granadilla categoría extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"> - Estar enteras. - Presentar una apariencia fresca. - Ser de consistencia firme. - Estar sanas, y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. - Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto. - Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños. - Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo. - Exentas de hundimientos. - Exentas de grietas. 	NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN, 1ª Edición
Grado de madurez	Coloración externa característica	
Categoría	<p>a. Las frutas deben ser de calidad superior y características de la variedad.</p> <p>b. No deben 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.</p> <p><u>Tolerancia:</u> Se tolera el 5% en número o en peso de las granadillas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría I de la norma de la referencia.</p>	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
Calibre (se determina por el peso del fruto)	Código de calibre	Rango de peso (g)	
	A	>139	
	B	>128 – 139	
	C	>122 – 128	
	D	>106 - 122	
	E	>83 - 106	
	F	>74 - 83	
Tolerancia de calibre	El 10%, en número o en peso, del calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase.		
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granadilla del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.		
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el calibre de las granadillas que desea adquirir, de acuerdo a lo establecido en la NTP – CODEX CXS 316:2019. Por ejemplo: granadilla categoría extra – calibre por peso D.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de la granadilla categoría extra debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 316:2019, siguientes:

- nombre del producto, nombre de la variedad (facultativo);

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

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

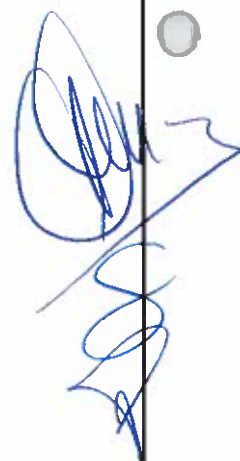
BASES ADMINISTRATIVAS

- nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo);
- país de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- categoría de calidad;
- calibre (código de calibre por peso);
- peso neto (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	MANDARINA SATSUMA CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	KILOGRAMO
Descripción general	Las mandarinas son los frutos cítricos procedentes del género Citrus. Constituyen un conjunto de especies, incluidas las Mandarinas Satsumas (<i>Citrus unshiu</i> Marcovitch).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las mandarinas Satsuma categoría extra deben haber sido cuidadosamente recolectadas y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez debe permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.4 de la NTP 011.023:2014.

Las mandarinas Satsuma categoría extra deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Apariencia	<p>Las frutas deben presentarse:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enteras. - Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo. - Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara. - Prácticamente exentas de plagas. - Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa. - Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas. - Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. - Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. - Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Exentas de olores y/o sabores extraños. - Exentas de toda señal de desecación o deshidratación. 	NTP 011.023:2014 CÍTRICOS Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición
Color	<p>La fruta, al momento del empaque, no podrá tener áreas con color "Valor IC: -18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores del Anexo A de la norma de la referencia.</p> <p>De acuerdo con la coloración, las frutas de esta categoría deben ser de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Muy bien coloreada, es decir que deben tener el color típico de la 	

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
		variedad.	
		No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes aplicadas sobre la superficie de la fruta.	
Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto)		Mínimo 33%	
Tolerancia respecto a granulación		Se aceptará hasta un 5% de fruta granulada.	
		Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40% del diámetro ecuatorial de la fruta.	
Madurez	*Brix	Mínimo 7,5 °Brix	
	Acidez	Mínimo 0,5% Máximo 1,5%	
	Índice de madurez (*Brix/Acidez)	Mínimo 6,5	
Tolerancia respecto al grado de madurez		No más del 5% deberá estar fuera del requerimiento mínimo.	
Categoría		<ul style="list-style-type: none"> - Las frutas de esta categoría deben ser de calidad superior y de consistencia firme. - Su forma, aspecto exterior, desarrollo y coloración (muy bien coloreada) deben ser característicos de la variedad a la que pertenezcan. - Solo podrán permitirse defectos muy leves en su superficie, siempre y cuando estos no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase. 	
Tolerancia respecto a la apariencia		Se admite hasta 1% de fruta con pudrición.	
Tolerancias de Defectos / daños		Defectos muy leves	
- Ácaros		-	
- Botritys y Thrips		-	
- Fumagina		-	
- Queresas		-	
- Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y manchas		Suaves, le restan a la apariencia no más que una decoloración permitida en la categoría.	
- Oleocelosis		-	
- Quemadura de sol		-	
- Bufado		-	
- Creasing		-	

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																													
Tamaño Calibres según el diámetro (ecuatorial)	<table><tr><th rowspan="2">Calibre</th><th colspan="2">Diámetro en mm</th></tr><tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Cal 5</td><td>45</td><td>50</td></tr><tr><td>Cal 4</td><td>50</td><td>54</td></tr><tr><td>Cal 3</td><td>54</td><td>58</td></tr><tr><td>Cal 2</td><td>58</td><td>63</td></tr><tr><td>Cal 1</td><td>63</td><td>68</td></tr><tr><td>Cal 1X</td><td>68</td><td>73</td></tr><tr><td>Cal 1XX</td><td>73</td><td>78</td></tr><tr><td>Cal 1XXX</td><td>78</td><td>a más</td></tr></table>	Calibre	Diámetro en mm		Mínimo	Máximo	Cal 5	45	50	Cal 4	50	54	Cal 3	54	58	Cal 2	58	63	Cal 1	63	68	Cal 1X	68	73	Cal 1XX	73	78	Cal 1XXX	78	a más	
	Calibre		Diámetro en mm																												
		Mínimo	Máximo																												
	Cal 5	45	50																												
	Cal 4	50	54																												
	Cal 3	54	58																												
	Cal 2	58	63																												
	Cal 1	63	68																												
	Cal 1X	68	73																												
	Cal 1XX	73	78																												
Cal 1XXX	78	a más																													
Tolerancia respecto al tamaño	Se admitirá para la categoría, y para cualquier modo de presentación, un 10% en número o en peso de frutas que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.																														
Homogeneidad	<p>El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, calidad, calibre y que presenten un mismo grado de desarrollo y madurez. La parte visible del contenido del envase o lote debe ser representativa del conjunto. Además, para la Categoría Extra se exige la homogeneidad de coloración.</p> <p>Los cítricos deben presentarse alineados en capas regulares de acuerdo con las escalas de calibrado, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando la fruta se clasifique y envase según el diámetro de los frutos, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre los frutos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibrado.</p>																														
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.																													

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la mandarina Satsuma categoría extra requerida de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: mandarina Satsuma categoría extra, calibre Cal 5.

2.2. Envase y/o embalaje

La mandarina Satsuma categoría extra debe envasarse tomando en consideración lo establecido en la norma CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023.2014.

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de un material que no pueda causar

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

alteraciones internas ni externas a la fruta. Se permite el uso de materiales y, en particular papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas no tóxicas. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste debe ser nuevo, fino e inodoro y debe estar seco. Los envases deben estar exentos de materias extrañas. No obstante, se permitirá que lleven adherida una rama corta, no leñosa, provista de algunas hojas verdes según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Cada envase debe llevar, en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las siguientes indicaciones, según el numeral 10 de la NTP 011.023:2014:

- nombre o razón social;
- dirección;
- datos de contacto (teléfono, fax y correo electrónico);
- nombre del producto (especie) y la variedad;
- país de origen y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- características comerciales (categoría, calibre y tratamiento post-cosecha);
- datos de trazabilidad, los mismos que pueden ser codificados (identificación del productor, identificación de la planta de empaque, fecha de empaque y adicionalmente otros datos de manera facultativa);
- peso neto, es el contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra, no puede ser inferior al peso nominal rotulado (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: MANGO EDWARDS CATEGORÍA I
Denominación técnica	: MANGO EDWARDS CATEGORÍA I
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El mango Edwards categoría I es una fruta obtenida de la especie <i>Mangifera indica</i> L. de la familia de las Anacardiáceas, que se suministra fresca al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El desarrollo y condición de los mangos Edwards categoría I deben ser tales que permitan asegurar la continuación del proceso de maduración hasta que alcancen el grado adecuado de madurez que corresponda a las características propias de la variedad, soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio a su destino, según se indica en el numeral 4.1 de la NTP 011.010:2020.

El mango Edwards categoría I debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	a) Estar enteros. b) Estar sanos; deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo. c) Estar limpios y prácticamente exentos de cualesquiera materias extrañas visibles. d) Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. e) Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. f) Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. g) Ser de consistencia firme. h) Tener un aspecto fresco. i) Estar exentos de daños causados por bajas y/o altas temperaturas. j) Estar exentos de manchas necróticas o estrías. k) Estar exentos de magulladuras. l) Estar suficientemente desarrollados y presentar un grado de madurez satisfactorio. m) Estar prácticamente exentos de secreción y quemaduras producidas por látex, daños por quemaduras de sol y defectos en la cáscara producidos por rozaduras. n) Presentar formas y características propias de la variedad. o) Tener pedúnculo no menor de 0,5 cm de longitud ni mayor a 1 cm.	NTP 011.010:2020 MANGO. Mango fresco. Requisitos. 3ª Edición

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																																																												
Calidad	<ul style="list-style-type: none">Los mangos de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos de la variedad.Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad y estado de conservación y presentación en el envase:<ul style="list-style-type: none">- defectos leves de forma;- defectos leves en la cáscara como rozaduras o quemaduras producidas por el sol (color anaranjado), manchas suberizadas debido a la exudación de resina (incluidas estrías alargadas) y magulladuras que no excedan de 1 cm².Se permite la presencia de lenticelas rojizas suberizadas esparcidas, así como el amarillamiento de las variedades de color verde, debido a una exposición directa a la luz solar, pero sin que exceda el 10% de la superficie, siempre y cuando no existan señales de necrosis (blanco amarillento).Se tolera el 10% en número o en peso en la unidad comercial de venta pactada, que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II, indicada en la norma de referencia.																																																													
Calibre	<table><thead><tr><th>Calibre</th><th>Peso promedio (g)</th><th>Peso inferior (g)</th><th>Peso superior (g)</th></tr></thead><tbody><tr><td>4</td><td>1000</td><td>875</td><td>1125</td></tr><tr><td>5</td><td>800</td><td>725</td><td>875</td></tr><tr><td>6</td><td>667</td><td>612</td><td>725</td></tr><tr><td>7</td><td>571</td><td>530</td><td>612</td></tr><tr><td>8</td><td>500</td><td>470</td><td>530</td></tr><tr><td>9</td><td>444</td><td>420</td><td>470</td></tr><tr><td>10</td><td>400</td><td>380</td><td>420</td></tr><tr><td>12</td><td>333</td><td>307</td><td>380</td></tr><tr><td>14</td><td>286</td><td>266</td><td>307</td></tr><tr><td>15</td><td>250</td><td>235</td><td>266</td></tr><tr><td>18</td><td>222</td><td>210</td><td>235</td></tr><tr><td>20</td><td>200</td><td>190</td><td>210</td></tr><tr><td>22</td><td>182</td><td>164</td><td>190</td></tr><tr><td>24</td><td>167</td><td>159</td><td>182</td></tr></tbody></table> <p>Notas:</p> <ol style="list-style-type: none">El código de calibre indica el número de frutos que se pueden colocar en una caja de cartón de 4 kg neto (referencial).Los rangos especificados incluyen la tolerancia de calibre, que es de $\pm 10\%$ en peso de la fruta contenida en cada envase.	Calibre	Peso promedio (g)	Peso inferior (g)	Peso superior (g)	4	1000	875	1125	5	800	725	875	6	667	612	725	7	571	530	612	8	500	470	530	9	444	420	470	10	400	380	420	12	333	307	380	14	286	266	307	15	250	235	266	18	222	210	235	20	200	190	210	22	182	164	190	24	167	159	182	
Calibre	Peso promedio (g)	Peso inferior (g)	Peso superior (g)																																																											
4	1000	875	1125																																																											
5	800	725	875																																																											
6	667	612	725																																																											
7	571	530	612																																																											
8	500	470	530																																																											
9	444	420	470																																																											
10	400	380	420																																																											
12	333	307	380																																																											
14	286	266	307																																																											
15	250	235	266																																																											
18	222	210	235																																																											
20	200	190	210																																																											
22	182	164	190																																																											
24	167	159	182																																																											
Tolerancia de calibre	Máximo el 10%, en número o en peso, de los mangos contenidos en cada envase puede no ajustarse a los límites de calibre del grupo en un 50% de la diferencia máxima permisible para el grupo.																																																													

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Homogeneidad		El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por mangos del mismo origen, variedad calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.	
Madurez fisiológica	Sólidos solubles totales	Mínimo 7,5 °Brix	NTP 011.025.2010 MANGO. Mango fresco. Determinación de madurez fisiológica. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.025.2010/CT 1:2019 MANGO. Mango fresco. Determinación de madurez fisiológica. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
	Firmeza	11 – 16 kg/cm ²	
INOCUIDAD		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de inocuidad agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el calibre del mango Edwards categoría I que desea adquirir, según lo establecido en el numeral 5 de la NTP 011.010.2020. Por ejemplo, Mango Edwards categoría I – calibre 7.

2.2. Envase y/o embalaje

El mango Edwards categoría I debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, deben ser envasados de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según lo indicado en el numeral 7.2 de la NTP 011.010.2020.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser de primer uso, estar limpios y ser de calidad tal que eviten cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, especialmente papel o sellos, que lleven especificaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 7.2 de la NTP 011.010.2020.

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los mangos. Los envases deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 7.2.1 de la NTP 011.010.2020.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de mango Edwards categoría I debe cumplir con los requisitos de la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 8 de la NTP 011.010:2020 siguientes:

- nombre y dirección del envasador y/o distribuidor;
- nombre del producto, incluyendo la variedad;
- país de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- categoría;
- calibre;
- peso neto;
- número de unidades (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	MANZANA DELICIA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	MANZANA DELICIOUS DE VISCAS CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	KILOGRAMO
Descripción general	La manzana es el fruto procedente de cualquier variedad de la especie <i>Malus doméstica</i> Borkhausen. La variedad de la manzana es la Deliciuos de Viscas.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

La manzana Delicia categoría extra, debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA										
CALIDAD												
Requisitos generales	Los frutos contenidos en un mismo envase deben ser de la misma variedad y en ese sentido uniformes en tamaño, forma y color.	NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición										
	Las manzanas deben estar: – Enteras, sanas, quedando excluidos los productos que presenten podredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo. – Limpias, es decir, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. – Prácticamente exentas de plagas, magulladuras profundas y pudrición. – Prácticamente exentas de daños causados por plagas. – Exentas de un grado anormal de humedad exterior. – Exentas de olores y sabores extraños.											
Índice de madurez	El índice de madurez de la manzana está determinado básicamente por las características siguientes:											
	<table><tr><th>Características</th><th>Mínima</th><th>Máxima</th></tr><tr><td>Firmeza de la pulpa (Variedad Deliciuos de Viscas)</td><td>7,7 kgf</td><td>11,8 kgf</td></tr><tr><td>Sólidos solubles</td><td>11 °Brix</td><td>17 °Brix</td></tr></table>		Características	Mínima	Máxima	Firmeza de la pulpa (Variedad Deliciuos de Viscas)	7,7 kgf	11,8 kgf	Sólidos solubles	11 °Brix	17 °Brix	
Características	Mínima	Máxima										
Firmeza de la pulpa (Variedad Deliciuos de Viscas)	7,7 kgf	11,8 kgf										
Sólidos solubles	11 °Brix	17 °Brix										
Coloración	Las manzanas Deliciuos de Viscas pueden encontrarse entre los colores detallados a continuación:											
	<table><tr><th>Color Munsell</th><th>Color</th></tr><tr><td>5R / 5 / 10</td><td>Rojo</td></tr><tr><td>5R / 4 / 10</td><td>Rojo teja</td></tr><tr><td>2.5R / 5 / 10</td><td>Rojo rosado</td></tr><tr><td>2.5R / 4 / 10</td><td>Rojo carmín</td></tr></table>	Color Munsell	Color	5R / 5 / 10	Rojo	5R / 4 / 10	Rojo teja	2.5R / 5 / 10	Rojo rosado	2.5R / 4 / 10	Rojo carmín	
Color Munsell	Color											
5R / 5 / 10	Rojo											
5R / 4 / 10	Rojo teja											
2.5R / 5 / 10	Rojo rosado											
2.5R / 4 / 10	Rojo carmín											

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA						
	<table><tr><td>2.5R / 6 / 10</td><td>Rojo coral</td></tr><tr><td>5R 3 / 6</td><td>Rojo vino</td></tr><tr><td>2.5R 7 / 8</td><td>rosado</td></tr></table>	2.5R / 6 / 10	Rojo coral	5R 3 / 6	Rojo vino	2.5R 7 / 8	rosado	
2.5R / 6 / 10	Rojo coral							
5R 3 / 6	Rojo vino							
2.5R 7 / 8	rosado							
Calibre	<p>El calibre se determina por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, se tienen los siguientes calibres:</p> <table><tr><th>Clasificación</th><th>Calibre (mm)</th></tr><tr><td>Calibre A: Extra</td><td>Mayor a 80</td></tr></table>	Clasificación	Calibre (mm)	Calibre A: Extra	Mayor a 80			
Clasificación	Calibre (mm)							
Calibre A: Extra	Mayor a 80							
Categoría de calidad	<p>Las manzanas de esta categoría deben ser de calidad superior, deben presentar las características de forma, desarrollo y color que sean propias de la variedad a la que pertenezcan y deben conservar su pedúnculo intacto.</p> <p>La pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro.</p> <p>Además, no pueden presentar defectos, salvo ligerísimas alteraciones superficiales de la epidermis que no afecten al aspecto general del producto ni a su calidad, conservación y presentación en el envase.</p> <p>Los defectos menores (herida cicatrizada, russet y mancha), y mayor (magulladuras), que presenten forma alargada, no deben exceder más de 2 cm de longitud, y para los defectos menores que presentan formas irregulares no deben ocupar más de 1 cm² de superficie, ya sea en forma individual o sumados.</p>							
Tolerancias de Defectos Menores Los defectos se expresan en porcentaje de unidades defectuosas.								
- Herida seca	Máximo 5%							
- Mancha	Máximo 5%							
- Russet	Máximo 5%							
- Acorchamiento	Máximo 5%							
- Deformación	Máximo 5%							
Subtotal acumulado defectos menores	Máximo 5%							
Tolerancias de Defectos Mayores Los defectos se expresan en porcentaje de unidades defectuosas.								
- Herida húmeda	Máximo 5%							
- Escaldado	Máximo 1%							
- Daño por el sol	Máximo 5%							
- Magulladura	Máximo 5%							
- Bitter Pit	Máximo 1%							
	Máximo 5%							
- Corazón acuoso *	<p>*Si se presenta corazón acuoso durante la inspección se debe ampliar la muestra a 100 frutos de los cuales deben ser partidos en forma transversal. De esta nueva muestra se contabilizan los frutos que presentan el daño considerado severo.</p>							
- Deshidratación	Máximo 5%							

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
- Pardeamiento interno	Máximo 1%	
- Pudrición	Máximo 1%	
Subtotal acumulado defectos mayores	Máximo 5%	
Total defectos acumulados	Máximo 5% La suma de los subtotales acumulados no debe superar al total acumulado.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad de Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

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

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de la manzana Delicia categoría extra debe cumplir con lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, debe inscribirse en idioma castellano, pudiendo llevar inscripciones en otros idiomas siempre que no aparezcan en forma destacada y debe contener la siguiente información, según el numeral 8.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019):

- nombre del producto;
- grado de calidad: extra;
- tamaño, en milímetros;
- contenido neto;
- nombre o razón social o marca del productor, envasador o vendedor o importador;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: MARACUYÁ CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	: MARACUYÁ CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La maracuyá (<i>Passiflora edulis</i> Sims) es la fruta obtenida de la familia Passifloraceae, que se suministran frescas al consumidor, después de su preparación y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La maracuyá categoría extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<ul style="list-style-type: none"> - Estar enteras. - Presentar una apariencia fresca. - Ser de consistencia firme - Estar sanas y exentas de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo. - Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentas de plagas y daños causados por ellas, que afecten al aspecto general del producto. - Estar exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentas de cualesquiera olores y/o sabores extraños. - Estar dotadas de un tallo/pedúnculo que debe llegar hasta el primer nudo. - Exentas de hundimientos. - Exentas de grietas. 	NTP-CODEX CXS 316:2019 NORMA PARA LAS FRUTAS DE LA PASIÓN. 1ª Edición
Grado de madurez	Coloración externa característica	
Categoría	<p>a. Las frutas deben ser de calidad superior y características de la variedad.</p> <p>b. No deben 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.</p> <p><u>Tolerancia:</u> Se tolera el 5% en número o en peso de las maracuyás que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría I de la norma de la referencia.</p>	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
Calibre (se determina por el peso del fruto)	Código de calibre	Rango de peso (g)	
	A	>139	
	B	>128 – 139	
	C	>122 – 128	
	D	>106 - 122	
	E	>83 - 106	
	F	>74 - 83	
Tolerancias de calibre	El 10%, en número o en peso, del calibre inmediatamente inferior y/o superior al indicado en el envase.		
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por maracuyá del mismo origen, variedad, calidad, color y calibre. La parte visible del contenido del envase debe ser representativa de todo el contenido.		
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el calibre de las maracuyás que desea adquirir, de acuerdo a lo establecido en la NTP-CODEX CXS 316:2019. Por ejemplo: maracuyá categoría extra – calibre por peso D.

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de la maracuyá categoría extra debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 6 de la NTP-CODEX CXS 316:2019, siguientes:

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

- nombre del producto, nombre de la variedad (facultativo);
- nombre, dirección legal del productor o asociación de productores, del acopiador y/o distribuidor cuando sea aplicable, código de identificación del productor (facultativo);
- país de origen, y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- categoría de calidad;
- calibre (código de calibre por peso);
- peso neto (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica	: MAZORCA DE MAÍZ MORADO CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La mazorca de maíz morado es el fruto de la planta de maíz morado conformado por la coronta o marlo y los granos de maíz morado que se adhieren a ella. Está constituida, en base seca, aproximadamente de un 80% por grano y 20% por coronta. Se caracteriza por presentar pigmentos antocianicos que colorean el pericarpio del grano y la corona o marlo

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La mazorca de maíz morado categoría primera debe ser inocua y apropiada para su uso en el consumo directo. No debe presentar contaminantes de tipo físico, químico y microbiológico que afecten la salud, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.601:2016.

La mazorca de maíz morado categoría primera debe estar conformada por un mismo cultivar o variedad, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.601:2016.

La mazorca de maíz morado categoría primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA					
CALIDAD							
Requisitos sensoriales							
Aspecto general	- Entera o partida sin granos defectuosos - Sana, sin pudrición, sin presencia de hongos - Limpia	NTP 011.601:2016 MAÍZ AMILÁCEO. Mazorcas de maíz morado. Requisitos. 1ª Edición					
Olor	Característico a maíz morado sano, sin olores extraños (como humedad, fermentado, rancidez, enmohecimiento, entre otros)						
Sabor	Característico, sin sabores extraños						
Color	Bueno, excelente o promedio (según el anexo D de la norma de la referencia)						
Calibre	<table><tr><th>Código de calibre</th><th>Mazorca</th></tr><tr><td>I</td><td>12 cm o más</td></tr><tr><td>II</td><td>6 cm a 12 cm</td></tr></table>		Código de calibre	Mazorca	I	12 cm o más	II
Código de calibre	Mazorca						
I	12 cm o más						
II	6 cm a 12 cm						
Requisitos fisicoquímicos							
Humedad	Máximo 13%						
Porcentaje de antocianina	mínimo 0,8%						
Longitud (base hasta la punta de la mazorca)	Mayor a 6 cm						
Requisitos de Sanidad							
Defectos de apariencia externa							
Apariencia de la mazorca	Mazorca entera con granos completos Se tolera hasta el 5% en peso en granos sueltos						

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Daños y defectos		
Grano picado (por efecto del gorgojo, por efecto de la polilla)	No se tolera	
Mazorca dañada por <i>Heliothis</i>	Hasta 1%	
Mazorca dañada por animales menores (ratas o aves)	No se tolera	
Daño por enfermedades	No se tolera	
Presencia de materias extrañas	Hasta 1%	
Total tolerancia serios daños	2%	
Total tolerancia	Hasta 2%, en número o en peso, de mazorcas de maíz morado que no cumplan los requerimientos de esta categoría.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad de Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de la mazorca de maíz morado categoría primera que desea adquirir de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.601:2016, por ejemplo: mazorca de maíz morado categoría primera - calibre I. Asimismo, según el anexo D de la NTP 011.601:2016 se debe especificar el color de maíz morado a adquirir.

2.2. Envase y/o embalaje

La mazorca de maíz morado categoría primera debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

La mazorca de maíz morado categoría primera debe envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas del producto. Los recipientes, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinen. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según se indica en el numeral 10.1 de la NTP 011.601:2016.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de la mazorca de maíz morado categoría primera debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 10.2 de la NTP 011.601:2016:

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

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

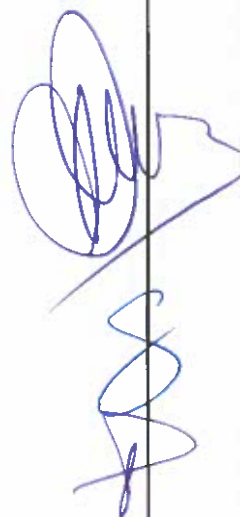
BASES ADMINISTRATIVAS

- el nombre del producto que debe aparecer en la etiqueta será "mazorca de maíz morado";
- nombre o razón social y dirección del fabricante o envasador;
- el grado de calidad: "categoría segunda";
- calibre;
- el peso neto, en kilogramos (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: NARANJA VALENCIA CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	: NARANJA DEL GRUPO BLANCAS CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Frutos de las variedades o cultivares procedentes de la especie <i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**2.1. Del bien**

Las naranjas Valencia categoría extra deben haber sido cuidadosamente recolectadas y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez debe permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.4 de la NTP 011.023:2014.

Las naranjas Valencia categoría extra deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Apariencia	<p>Las frutas deben presentarse:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enteras. - Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo. - Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrificaciones por cortes en la cáscara. - Prácticamente exentas de plagas. - Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa. - Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas. - Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. - Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. - Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Exentas de olores y/o sabores extraños. - Exentas de toda señal de desecación o deshidratación. 	<p>NTP 011.023:2014 CÍTRICOS Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición</p>
Color	<p>La fruta, al momento del empaque, no podrá tener áreas con color "Valor IC: -18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores del Anexo A de la norma de la referencia.</p> <p>De acuerdo a la coloración, las frutas de esta categoría deben ser de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Muy bien coloreadas, es decir que deben tener el color típico de la variedad. 	

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
		No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes aplicadas sobre la superficie de la fruta.	
Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto)		Mínimo 33%	
Tolerancia respecto a granulación		Se aceptará hasta un 5% de fruta granulada. Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40% del diámetro ecuatorial de la fruta.	
Madurez	°Brix	Mínimo 8,0 °Brix	
	Acidez	Mínimo 0,5% Máximo 1,5%	
	Índice de madurez (*Brix/Acidez)	Mínimo 6,5	
Tolerancia respecto al grado de madurez		No más del 5% deberá estar fuera del requerimiento mínimo.	
Categoría		Las frutas de esta categoría deben ser de calidad superior y de consistencia firme. Su forma, aspecto exterior, desarrollo y coloración deben ser característicos de la variedad a la que pertenezcan. Solo podrán permitirse defectos muy leves en su superficie, siempre y cuando estos no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.	
Tolerancia respecto a la apariencia		Se admite hasta 1% de fruta con pudrición.	
Tolerancias de Defectos / daños		Defectos muy leves	
- Ácaros		-	
- Botritys y Thrips		-	
- Fumagina		-	
- Queresas		-	
- Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y		Suaves, le restan a la apariencia no más que una decoloración permitida en la categoría.	
- Oleocelosis		-	
- Quemadura de sol		-	
- Bufado		-	
- Creasing		-	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																																						
Tamaño Calibres según el diámetro (ecuatorial)	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Calibre</th><th colspan="2">Diámetro en mm</th></tr> <tr> <th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>Cal 11</td><td>58</td><td>61</td></tr> <tr><td>Cal 10</td><td>60</td><td>63</td></tr> <tr><td>Cal 9</td><td>62</td><td>65</td></tr> <tr><td>Cal 8</td><td>64</td><td>68</td></tr> <tr><td>Cal 7</td><td>67</td><td>71</td></tr> <tr><td>Cal 6</td><td>70</td><td>74</td></tr> <tr><td>Cal 5</td><td>73</td><td>78</td></tr> <tr><td>Cal 4</td><td>77</td><td>82</td></tr> <tr><td>Cal 3</td><td>81</td><td>86</td></tr> <tr><td>Cal 2</td><td>84</td><td>90</td></tr> <tr><td>Cal 1</td><td>87</td><td>a más</td></tr> </tbody> </table>	Calibre	Diámetro en mm		Mínimo	Máximo	Cal 11	58	61	Cal 10	60	63	Cal 9	62	65	Cal 8	64	68	Cal 7	67	71	Cal 6	70	74	Cal 5	73	78	Cal 4	77	82	Cal 3	81	86	Cal 2	84	90	Cal 1	87	a más	
Calibre	Diámetro en mm																																							
	Mínimo	Máximo																																						
Cal 11	58	61																																						
Cal 10	60	63																																						
Cal 9	62	65																																						
Cal 8	64	68																																						
Cal 7	67	71																																						
Cal 6	70	74																																						
Cal 5	73	78																																						
Cal 4	77	82																																						
Cal 3	81	86																																						
Cal 2	84	90																																						
Cal 1	87	a más																																						
Tolerancia respecto al tamaño	Se admitirá para la categoría, y para cualquier modo de presentación, un 10% en número o en peso de frutas que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.																																							
Homogeneidad	<p>El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, calidad, calibre y que presenten un mismo grado de desarrollo y madurez. La parte visible del contenido del envase o lote debe ser representativa del conjunto. Además, para la categoría extra se exige la homogeneidad de coloración.</p> <p>Los cítricos deben presentarse alineados en capas regulares de acuerdo a las escalas de calibrado, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando la fruta se clasifique y envase según el diámetro de los frutos, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre los frutos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibrado.</p>																																							
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.																																						

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la naranja Valencia categoría extra requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Naranja Valencia categoría extra, calibre Cal 5.

2.2. Envase y/o embalaje

La Naranja Valencia Categoría Extra debe envasarse tomando en consideración lo establecido en la norma CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

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

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de un material que no pueda causar alteraciones internas ni externas a la fruta. Se permite el uso de materiales y, en particular papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas no tóxicas. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste debe ser nuevo, fino e inodoro y debe estar seco. Los envases deben estar exentos de materias extrañas. No obstante, se permitirá que lleven adherida una rama corta, no leñosa, provista de algunas hojas verdes según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Cada envase debe llevar, en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las siguientes indicaciones, según el numeral 10 de la NTP 011.023:2014:

- nombre o razón social;
- dirección;
- datos de contacto (teléfono, fax y correo electrónico);
- nombre del producto (especie) y la variedad;
- país de origen y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- características comerciales (categoría, calibre y tratamiento post cosecha);
- datos de trazabilidad, los mismos que pueden ser codificados (identificación del productor, identificación de la planta de empaque, fecha de empaque y adicionalmente otros datos de manera facultativa);
- peso neto, es el contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra, no puede ser inferior al peso nominal rotulado (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

La palta fuerte categoría I debe presentar las siguientes características:

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

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Categoría	<p>Las paltas deben ser de buena calidad. Deben ser de aspecto característico de la variedad. Puede permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten el aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Defectos leves de forma y coloración; y - Defectos leves de la cáscara (suberosidad, lenticelas ya sanadas) y quemaduras producidas por el sol; la superficie total afectada no debe superar 4 cm². <p>En ningún caso los defectos deben afectar la pulpa del fruto.</p> <p>Cuando haya pedúnculo puede presentar daños leves.</p>	
Tolerancias de calidad por su aspecto externo	<p>El 10% en número o peso, de las paltas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría II, o excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.</p>	
Tolerancias sobre daños y defectos menores		
Los valores se expresan en porcentaje de unidades defectuosas en número		
- Manchas	Máximo 10%	
- Decoloración	Máximo 10%	
- Rameado, rozadura o raspado	Máximo 10%	
- Daños por insectos (que no involucre la condición del fruto, afectándolo sólo superficialmente en la piel)	Máximo 10%	
- Desórdenes fisiológicos (su causa no se debe a daños mecánicos o fitopatológicos)	Máximo 10%	
- Cambio de color	Máximo 10%	
- Herida cicatrizada	Máximo 10%	
- Contaminantes menores: fumagina, cal, pintura blanca	Máximo 10%	
Subtotal de defectos menores	Máximo 10%	
Tolerancias sobre daños y defectos mayores		
Los valores se expresan en porcentaje de unidades defectuosas en número		
- Ausencia de pedúnculo (se considera defecto grave cuando afecta la piel en forma de herida)	Máximo 1%	
- Magulladura o golpe	Máximo 1%	
- Daños por heladas	Máximo 1%	
- Quemadura de sol	Máximo 1%	

Versión 05

Página 2 de 4

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																																
- Pudrición	Máximo 1%																																	
- Herida abierta	Máximo 1%																																	
- Contaminantes mayores: excretas de aves	Máximo 0%																																	
Subtotal de defectos mayores	Máximo 2%																																	
Total de defectos acumulados	Máximo 10%																																	
Calibre (tamaño)	<table><tr><th>Código por calibre</th><th>Peso (en gramos)</th></tr><tr><td>2</td><td>>1220</td></tr><tr><td>4</td><td>781 - 1220</td></tr><tr><td>6</td><td>576 - 780</td></tr><tr><td>8</td><td>456 - 576</td></tr><tr><td>10</td><td>364 - 462</td></tr><tr><td>12</td><td>300 - 371</td></tr><tr><td>14</td><td>258 - 313</td></tr><tr><td>16</td><td>227 - 274</td></tr><tr><td>18</td><td>203 - 243</td></tr><tr><td>20</td><td>184 - 217</td></tr><tr><td>22</td><td>165 - 196</td></tr><tr><td>24</td><td>151 - 175</td></tr><tr><td>26</td><td>144 - 157</td></tr><tr><td>28</td><td>134 - 147</td></tr><tr><td>30</td><td>123 - 137</td></tr></table>	Código por calibre	Peso (en gramos)	2	>1220	4	781 - 1220	6	576 - 780	8	456 - 576	10	364 - 462	12	300 - 371	14	258 - 313	16	227 - 274	18	203 - 243	20	184 - 217	22	165 - 196	24	151 - 175	26	144 - 157	28	134 - 147	30	123 - 137	CXS 197-1995 (2013) NORMA PARA EL AGUACATE
	Código por calibre	Peso (en gramos)																																
	2	>1220																																
	4	781 - 1220																																
	6	576 - 780																																
	8	456 - 576																																
	10	364 - 462																																
	12	300 - 371																																
	14	258 - 313																																
	16	227 - 274																																
	18	203 - 243																																
	20	184 - 217																																
	22	165 - 196																																
	24	151 - 175																																
26	144 - 157																																	
28	134 - 147																																	
30	123 - 137																																	
Tolerancias de calibre	El 10%, en peso, de los aguacates que correspondan al calibre inmediatamente superior o inferior al indicado en el envase.																																	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente¹.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.																																

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la palta fuerte categoría I requerida, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: palta fuerte categoría I calibre 18.

2.2. Envase y/o embalaje

La palta fuerte categoría I debe ser envasada tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según el numeral 8.2 de la NTP 011.018:2019.

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

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las paltas, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 8.2.1 de la NTP 011.018.2019.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Los envases de la palta fuerte categoría I, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar, en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, lo siguiente, según el numeral 9 de la NTP 011.018:2019:

- nombre del producto y la variedad;
- nombre, dirección del comercializador, productor, otro;
- país de origen;
- categoría de calidad;
- calibre;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: PERA CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica	: PERA CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La pera es el fruto de las variedades obtenidas de la especie <i>Pyrus communis</i> L. o los híbridos de esta especie con otras especies, en estado fresco. Deben ser lisas, lustrosas, sabor ácido, algo azucarado. El pedúnculo situado en la extremidad superior del fruto, debe estar intacto y firme, y cortado a ras del fruto con grado de maduración adecuado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las peras categoría primera de cada lote deben ser del mismo cultivar, deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipuleo, transporte y conservación, sin por ello afectar su calidad, sabor y aroma típico, según lo que indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019).

Las peras categoría primera deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Forma	Típica del cultivar
	Pulpa	Suculenta y carcosa, no debe ser cremosa.
	Color	Típica del cultivar
	Alteraciones y sustancias extrañas	- Libres de humedad externa - Exentas de olores y sabores extraños - Exentas de síntomas de deshidratación
	Sanidad	Producto sano, sin alteraciones, exentas de daños causados por plagas.
Grado de calidad	- Las peras categoría primera deben ser de buena calidad y presentarán las características de forma, desarrollo y color que sean propias de la variedad a la que pertenezcan. - La pulpa no debe haber sufrido deterioro. - No obstante, siempre que no se vean afectados su aspecto general ni su calidad, conservación y presentación en el envase, algunos frutos podrán presentar defectos leves tales como una ligera malformación, un ligero defecto de desarrollo, un ligero defecto de coloración, ligeros defectos de la epidermis. - Las peras no deben ser pétreas.	NTP 011.004:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Peras. Requisitos. 2ª Edición
Tolerancia de calidad	Se permite un 10% en número o en peso de peras que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que se ajusten a los de la categoría segunda, según la norma de la referencia. Esta tolerancia no será aplicable a las peras que estén desprovistas de pedúnculo.	
Calibre (diámetro de la máxima circunferencia ecuatorial)	Mínimo 55 mm	
Tolerancia de calibre	Máximo, el 10% en número o en peso de peras que se ajusten al calibre	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	inmediatamente inferior al indicado en el envase.	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo, incluyendo únicamente peras del mismo origen, variedad, calidad, estado de madurez y calibre, además de la homogeneidad de coloración. La parte visible del contenido del envase, tendrá que ser representativa del conjunto.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad de Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: No aplica.

2.2. Envase y/o embalaje

Las peras categoría primera deben ser envasadas tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Además, las peras categoría primera deben envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido, ventilado y bien presentado, según los numerales 7.2, 9.1 y 11.1 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019).

Las peras deben comercializarse en cajas de madera, cartón corrugado o de otro material adecuado, que reúna las condiciones de higiene, ventilación, resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice una adecuada conservación del producto, según se indica en el numeral 9.2 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de la pera categoría primera debe cumplir con los requisitos de la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 9.3 de la NTP 011.004:2014 (revisada el 2019) siguientes:

- peso neto en kilogramos;
- procedencia y fecha de cosecha;
- nombre o marca del productor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: TANGELO CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	: TANGELO CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es un fruto híbrido de las especies <i>Citrus reticulata</i> Blanco con <i>Citrus paradisi</i> Macfadyen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los Tangelos categoría extra deben haber sido cuidadosamente recolectados y haber alcanzado un desarrollo y un estado de madurez adecuado, de acuerdo con los criterios apropiados para la variedad. Su estado de madurez debe permitirles soportar el transporte y la manipulación así como llegar en condiciones satisfactorias al lugar de destino, según indica el numeral 5.1.4 de la NTP 011.023:2014.

Los Tangelos categoría extra deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Apariencia	<p>Las frutas deben presentarse:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enteras. - Sanas, se excluyen los productos atacados por la podredumbre, u otras alteraciones que los hagan impropias para el consumo. - Prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones por cortes en la cáscara. - Prácticamente exentas de plagas. - Exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa. - Exentas de daños considerables y/o alteraciones externas causadas por ataque de plagas. - Prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas. - Limpias, prácticamente exentas de materias extrañas visibles. - Exentas de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Exentas de olores y/o sabores extraños. - Exentas de toda señal de desecación o deshidratación. 	<p>NTP 011.023:2014 CÍTRICOS. Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisitos. 2ª Edición</p>
Color	<p>La fruta, al momento del empaclado, no podrá tener áreas con color "Valor IC: -18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores del Anexo A de la norma de la referencia.</p> <p>De acuerdo a la coloración, las frutas de esta categoría deben ser de la siguiente manera:</p>	

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
		- Muy bien coloreadas, es decir que deben tener el color típico de la variedad. No está permitido el uso de sustancias químicas colorantes aplicadas sobre la superficie de la fruta.	
Contenido de jugo (con relación al peso total del fruto)		Mínimo 45%	
Tolerancia respecto a granulación		Se aceptará hasta un 5% de fruta granulada. Se considera fruta granulada cuando, al hacer el corte en el diámetro ecuatorial, se observa esta condición (granulación) en un área cuyo diámetro es mayor al 40% del diámetro ecuatorial de la fruta.	
Madurez	*Brix	Mínimo 8,0 °Brix	
	Acidez	Mínimo 0,5% Máximo 1,5%	
	Índice de madurez (*Brix/Acidez)	Mínimo 6,0	
Tolerancia respecto al grado de madurez		No más del 5% debe estar fuera del requerimiento mínimo.	
Categoría		Las frutas de esta categoría deben ser de calidad superior y de consistencia firme. Su forma, aspecto exterior, desarrollo y coloración deben ser característicos de la variedad a la que pertenezcan. Solo podrán permitirse defectos muy leves en su superficie, siempre y cuando estos no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.	
Tolerancia respecto a la apariencia		Se admite hasta 1% de fruta con pudrición.	
Tolerancias de Defectos / daños		Defectos muy leves	
- Ácaros		-	
- Botrytis y Thrips		-	
- Fumagina		-	
- Quemas		-	
- Cicatrices, rozaduras (rameado, russet) y		Suaves, le restan a la apariencia no más que una decoloración permitida en la categoría	
- Oleocalosis		-	
- Quemadura de sol		-	
- Bufado		-	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																																
- Creasing	-																																	
Tamaño Calibres según el diámetro (ecuatorial)	<table><tr><th rowspan="2">Calibre</th><th colspan="2">Diámetro en mm</th></tr><tr><th>Mínimo</th><th>Máximo</th></tr><tr><td>Cal 3</td><td>54</td><td>60</td></tr><tr><td>Cal 2</td><td>58</td><td>65</td></tr><tr><td>Cal 1</td><td>63</td><td>68</td></tr><tr><td>Cal 1X</td><td>66</td><td>73</td></tr><tr><td>Cal 1XX</td><td>71</td><td>78</td></tr><tr><td>Cal 1XXX</td><td>76</td><td>83</td></tr><tr><td>Cal 4X</td><td>81</td><td>88</td></tr><tr><td>Cal 5X</td><td>84</td><td>93</td></tr><tr><td>Cal 6X</td><td>90</td><td>A más</td></tr></table>	Calibre	Diámetro en mm		Mínimo	Máximo	Cal 3	54	60	Cal 2	58	65	Cal 1	63	68	Cal 1X	66	73	Cal 1XX	71	78	Cal 1XXX	76	83	Cal 4X	81	88	Cal 5X	84	93	Cal 6X	90	A más	
Calibre	Diámetro en mm																																	
	Mínimo	Máximo																																
Cal 3	54	60																																
Cal 2	58	65																																
Cal 1	63	68																																
Cal 1X	66	73																																
Cal 1XX	71	78																																
Cal 1XXX	76	83																																
Cal 4X	81	88																																
Cal 5X	84	93																																
Cal 6X	90	A más																																
Tolerancia respecto al tamaño	Se admitirá para la categoría, y para cualquier modo de presentación, un 10% en número o en peso de frutas que se ajusten al calibre inmediatamente inferior o superior al mencionado en el envase o en los documentos de transporte.																																	
Homogeneidad	<p>El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, calidad, calibre y que presenten un mismo grado de desarrollo y madurez. La parte visible del contenido del envase o lote debe ser representativa del conjunto. Además, para la Categoría Extra se exige la homogeneidad de coloración.</p> <p>Los cítricos deben presentarse alineados en capas regulares de acuerdo a las escalas de calibrado, tanto en envase cerrado como en abierto. Cuando la fruta se clasifique y envase según el diámetro de los frutos, debe ser necesario que la diferencia máxima de diámetro entre los frutos corresponda a tres calibres sucesivos de la escala de calibrado.</p>																																	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.																																

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre del Tangelo Categoría Extra requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Tangelo Categoría Extra, calibre Cal 3.

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

2.2. Envase y/o embalaje

El Tangelo Categoría Extra debe envasarse tomando en consideración lo establecido en la norma CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de un material que no pueda causar alteraciones internas ni externas a la fruta. Se permite el uso de materiales y, en particular papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas no tóxicas. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste debe ser nuevo, fino e inodoro y debe estar seco. Los envases deben estar exentos de materias extrañas. No obstante, se permitirá que lleven adherida una rama corta, no leñosa, provista de algunas hojas verdes según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Cada envase debe llevar, en caracteres agrupados en uno de sus costados y que sean legibles, indelebles y visibles desde el exterior, las siguientes indicaciones, según el numeral 10 de la NTP 011.023:2014:

- nombre o razón social;
- dirección;
- datos de contacto (teléfono, fax y correo electrónico);
- nombre del producto (especie) y la variedad;
- país de origen y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- características comerciales (categoría, calibre y tratamiento post cosecha);
- datos de trazabilidad, los mismos que pueden ser codificados (identificación del productor, identificación de la planta de empaque, fecha de empaque y adicionalmente otros datos de manera facultativa);
- peso neto, es el contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra, no puede ser inferior al peso nominal rotulado (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El ajo categoría primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	<p>Los ajos deben:</p> <ul style="list-style-type: none">- Estar enteros, compactos y bien formados.- Ser de consistencia firme.- Estar exentos de pudriciones o daños físicos (heridas y rajaduras) que afecten la calidad del producto.- Estar exentos de cualquier materia extraña (tierra, piedra, arena u otro material extraño objetable).- Estar exentos de plagas (hongos, insectos, ácaros, nematodos, entre otros) que afecten la calidad del producto.- Estar exentos de humedad externa, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.- Estar exentos de cualquier olor, color o sabor no característicos del producto.- Los lotes de ajo deben estar conformados por bulbos de la forma típica de la variedad, compactos y constituidos por dientes ovoideos, carnosos.- Los bulbos deben estar completos, secos o curados, cubiertos con sus propias hojas envolventes secas y sin signos de desecación.- Cada lote de ajo debe estar conformado por una misma variedad.	NTP 011.101:2015 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Ajo. Requisitos. 2ª Edición
<u>Categoría, sanidad y aspecto</u>		
Defectos menores* (cortes, cicatrices, manchas, mechones radiculares, dientes faltantes, comeduras o perforaciones) * Que no afecten la parte comestible	Máximo 9% (en masa del producto por unidad de envase)	
Defectos mayores* (mohos superficiales que no afecten a la parte comestible, bulbos)	Máximo 1% (en masa del producto por unidad de envase)	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
brotados y bulbos abiertos) * Que no afecten la parte comestible		
Pudrición	0%	
Calibre	30 g – 200 g	
Forma y color	Característicos de la variedad	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad de Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El ajo categoría primera, debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los bulbos de ajo deben ser envasados en sacos, bolsas u otros envases de grado alimentario, para el expendio al por menor en mallas, cajas, u otros envases de tamaño y peso variables, el contenido de cada unidad de embalaje debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por bulbo de ajo de la misma variedad y calidad; los envases deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones del producto, que reúnan las condiciones de higiene, limpieza y resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice la conservación del producto, según indica el numeral 10 de la NTP 011.101.2015 (revisada el 2021).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado del ajo categoría primera, debe cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, además de las disposiciones especificadas en el numeral 9 de la NTP 011.101.2015 (revisada el 2021):

- el nombre y variedad del producto indicado;
- categoría indicada como "primera";
- peso neto, en kilogramos;
- nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados nombre o razón social del importador;
- el país de origen;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

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

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar los atributos del bien descritos en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	ARVEJA VERDE CATEGORÍA EXTRA
Denominación técnica	VAINAS DE ARVEJA VERDE CATEGORÍA EXTRA
Unidad de medida	KILOGRAMO
Descripción general	La arveja verde es la semilla inmadura de la especie <i>Pisum sativum</i> L. La vaina es el fruto de las plantas de la familia Fabaceas (Leguminosas), que contiene las semillas de arveja verde.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**2.1. Del bien**

Las vainas de la arveja verde categoría extra deben presentarse con la adecuada madurez comercial, limpias, frescas, enteras y sanas; deben pertenecer a la misma variedad y deben estar en condiciones adecuadas para su manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según lo especificado en el numeral 5.1.1 de la NTP 011.106:2016.

El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por arvejas frescas de la misma variedad, grado, color y calibre. La parte visible del contenido del empaque debe ser representativa del conjunto, según lo indicado en el numeral 8.1.3 de la NTP 011.106:2016.

Y debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
CALIDAD											
Consistencia		Granos tiernos y consistentes, no harinosos.	NTP 011.106:2016 HORTALIZAS. Arveja verde. Requisitos. 2ª Edición								
Llenado de vainas		100% llenado de vainas.									
Color de vaina y granos		Verde brillante (claro u oscuro, según variedad).									
Tamaño del grano		<table><tr><th>Tamaño</th><th>Diámetro ecuatorial del grano</th></tr><tr><td>Pequeño</td><td>Entre 7,1 mm y 8,7 mm</td></tr><tr><td>Mediano</td><td>Entre 8,7 mm y 10,3 mm</td></tr><tr><td>Grande</td><td>Mayor a 10,3 mm</td></tr></table>		Tamaño	Diámetro ecuatorial del grano	Pequeño	Entre 7,1 mm y 8,7 mm	Mediano	Entre 8,7 mm y 10,3 mm	Grande	Mayor a 10,3 mm
		Tamaño		Diámetro ecuatorial del grano							
		Pequeño		Entre 7,1 mm y 8,7 mm							
		Mediano	Entre 8,7 mm y 10,3 mm								
Grande	Mayor a 10,3 mm										
Sanidad		Daños serios: Indicios de pudrición	No se tolera indicios de pudrición.								
		Daños leves: manchas ligeras, heridas cicatrizadas	No se tolera vainas con defectos.								
INOCUIDAD		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.								

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el tamaño de las arvejas verdes, de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.106:2016, por ejemplo: Arveja verde categoría extra - tamaño grande.

2.2. Envase y/o embalaje

Las vainas de arvejas verdes categoría extra deben ser envasadas tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, según lo indicado en el numeral 8.1.1 de la NTP 011.106:2016.

Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, y sean de material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y al transporte, de modo que garantice una adecuada conservación del producto, según se indica en el numeral 8.1.4 de la NTP 011.106:2016.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS y las disposiciones especificadas en el numeral 8.2 de la NTP 011.106:2016, conteniendo las siguientes indicaciones:

- peso neto en kilogramos;
- procedencia y fecha de cosecha;
- nombre o marca del productor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica	: CAMOTE AMARILLO CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El camote es la raíz comestible proveniente del género y especie <i>Ipomoea batatas</i> L. de la familia de las Convolvuláceas, en estado fresco y destinada para el consumo humano.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El camote amarillo calidad primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN		REFERENCIA
CALIDAD			
Uniformidad	Cada lote de camote amarillo debe estar conformado por una misma variedad (es decir, color, forma y piel).		NTP 011.120.1992 (revisada el 2012) TUBÉRCULOS Y RAÍCES. Camote amarillo. Requisitos. 1ª Edición
Alteraciones y sustancias extrañas	Exento de: - Humedad externa anormal (mojado). - Olores y sabores extraños. - Impurezas y materias extrañas visibles (tierra, piedras, etc.).		
Tamaño (diámetro perpendicular al eje de crecimiento)	Calibre de 60 mm a 100 mm Se aceptará por unidad de envase, un máximo de 15% en peso del producto de tamaño diferente al establecido.		
Sanidad y aspecto (las tolerancias se refieren al porcentaje en peso del producto por unidad de envase)	Desprendimiento de la piel	0%	
	Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 2%	
	Brotamiento	0%	
	Pudrición seca	0%	
	Pudrición húmeda	0%	
	Perforaciones, galerías (daños causados por insectos)	Máximo 1%	
	Mezclas varietales	Máximo 2%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .		Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: No aplica.

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

2.2. Envase y/o embalaje

El camote amarillo calidad primera debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS.

Los envases deben satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los camotes, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser sacos, bolsas u otros envases, que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes, según indica el numeral 11.1 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y las disposiciones especificadas en el numeral 10 de la NTP 011.120:1992 (revisada el 2012):

- el nombre del producto indicado como "camote amarillo";
- el grado de calidad: "primera";
- masa aproximada en kilogramos;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los choclos categoría extra deben presentar las siguientes características:

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

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Tamaño (calibre) (longitud de la mazorca sin penca, medida desde la base hasta el ápice)		Variedades de choclo que presentan mazorcas grandes y provienen de las razas Cusco y Pardo	Mayor a 14,00 cm
		Otras variedades de choclo	Mayor a 12,00 cm
Categoría		Dentro de la categoría extra se clasifican las mazorcas de choclo de un mismo cultivar, tamaño y que cumplan con los requisitos mínimos establecidos en la presente Ficha Técnica.	
Tolerancias	Tamaño	Hasta 10% en número o masa de choclos que corresponda al calibre inmediato inferior al solicitado.	
	Presencia de Indicios de podredumbre	0,0%	
	Presencia de insectos	0,0%	
	Defectos Deformaciones, lesiones, contusiones, granos fuera de color	Máximo 5,0%	
INOCUIDAD		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el tamaño del Choclo categoría extra o primera requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Choclo categoría extra o primera de tamaño mayor a 12 cm.

2.2. Envase y/o embalaje

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

Los choclos categoría extra o primera deben ser acondicionados de tal manera que queden protegidos, bien presentados, homogéneos y deben estar constituidos únicamente por mazorcas de choclo del mismo origen, calidad y tamaño. La parte visible del envase debe ser representativa de todo el contenido, según el numeral 7.1 de la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado

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

que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases del choco categoría extra o primera o bien los documentos que acompañen el envío, deben cumplir con lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 011.105:2014 (revisada el 2019):

- identificación: nombre ("choco o maíz choco");
- dirección del envasador y/o expedidor;
- código de identificación (lote);
- origen (país de origen);
- categoría o grado;
- tamaño (calibre);
- cantidad de choclos;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

El limón categoría extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<p>Los limones deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estar enteros. - Ser de consistencia firme. - Estar sanos, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo. - Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentos de plagas que afecten el aspecto general del producto. - Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. - Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas. - Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. 	NTP 011.006:2005 FRUTAS. Limón Sutil. Requisitos. 4ª Edición
Categoría	<p>Los limones de esta categoría deben ser de calidad superior y característicos de la variedad. No deben 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.</p> <p>Tolerancia: Cinco por ciento, en número o peso, de los limones que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.</p>	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA															
Calibre (tamaño)	<p>El limón categoría extra, de acuerdo a su diámetro se clasifica en los siguientes calibres:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Calibre</th><th>Diámetro ecuatorial (mm)</th><th>Unidades del producto por Kilogramo</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td><td>44 a más</td><td>20 - 22</td></tr> <tr> <td>B</td><td>41 a 43,9</td><td>23 - 27</td></tr> <tr> <td>C</td><td>38 a 40,9</td><td>28 - 33</td></tr> <tr> <td>D</td><td>35 a 37,9</td><td>34 - 39</td></tr> </tbody> </table> <p>Tolerancia: Diez por ciento en número o en peso de los limones que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.</p>	Calibre	Diámetro ecuatorial (mm)	Unidades del producto por Kilogramo	A	44 a más	20 - 22	B	41 a 43,9	23 - 27	C	38 a 40,9	28 - 33	D	35 a 37,9	34 - 39	
Calibre	Diámetro ecuatorial (mm)	Unidades del producto por Kilogramo															
A	44 a más	20 - 22															
B	41 a 43,9	23 - 27															
C	38 a 40,9	28 - 33															
D	35 a 37,9	34 - 39															
Homogeneidad	El contenido de cada envase (o lote, para los productos presentados a granel) debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por limones del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel) debe ser representativa de todo el contenido.																
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.															

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre del limón categoría extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Limón categoría extra de calibre C.

2.2. Envase y/o embalaje

El limón categoría extra debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.006.2005.

Los empaques deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de los limones. Los empaques deben estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según indica el numeral 8.2.1 de la NTP 011.006.2005.

Podrán ser cajas de cartón, plástico, mallas u otros (evitar el uso de cajas de madera) de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (se incluye material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permiten el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.006.2005.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

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

2.3. Rotulado

El rotulado del limón categoría extra debe cumplir con las disposiciones establecidas en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y demás disposiciones establecidas en el numeral 9 de la NTP 011.006:2005:

- nombre del producto y nombre de la variedad;
- nombre/razón social del productor, envasador y/o distribuidor comercializador;
- origen del producto;
- categoría;
- calibre;
- peso neto;
- fecha de envasado;
- lote;
- número de Autorización Sanitaria del Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o profoma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: PAPA YUNGAY CALIDAD EXTRA
Denominación técnica	: PAPA YUNGAY GRADO DE CALIDAD EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La variedad Yungay tiene pulpa cremosa amarillenta y el uso sugerido es sancocado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La papa Yungay calidad extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																			
CALIDAD																					
Uniformidad	<p>Cada lote de papa debe estar conformado por la misma variedad. Las papas variedad Yungay deben presentar las siguientes características:</p> <ul style="list-style-type: none">- Forma oval - chatos tamaño grande y compactas.- Piel amarillenta con jaspes rojizos, ojos superficiales y en poco número.- Pulpa cremosa amarillenta.	NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición																			
Tamaño ¹	<table><tr><td rowspan="2">Diámetro (D) y peso (g)</td><td colspan="3">Calibres</td></tr><tr><td>Extra</td><td>Primera</td><td>Segunda</td></tr><tr><td>D mayor (mm)</td><td>151-104</td><td>103-73</td><td>77-45</td></tr><tr><td>D menor (mm)</td><td>101-61</td><td>60-45</td><td>44-32</td></tr><tr><td>Peso (g)</td><td>710-321</td><td>320-132</td><td>131-20</td></tr></table>		Diámetro (D) y peso (g)	Calibres			Extra	Primera	Segunda	D mayor (mm)	151-104	103-73	77-45	D menor (mm)	101-61	60-45	44-32	Peso (g)	710-321	320-132	131-20
Diámetro (D) y peso (g)	Calibres																				
	Extra		Primera	Segunda																	
D mayor (mm)	151-104		103-73	77-45																	
D menor (mm)	101-61		60-45	44-32																	
Peso (g)	710-321		320-132	131-20																	
Sanidad y aspecto																					
- Inmadurez (papa pelada o pelona con levantamiento de piel)	Máximo 1% m/m																				
- Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras	Máximo 2% m/m																				
- Brotamiento	0% m/m																				
- Verdeamiento	0% m/m																				
- Pudrición seca	0% m/m																				
- Pudrición húmeda	0% m/m																				
- Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores)	Máximo 2% m/m																				
- Mezclas varietales	0% m/m																				
Porcentaje máximo acumulado	5% m/m																				

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ² .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el tamaño de papa Yungay calidad extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: papa Yungay calidad extra de calibre primera.

2.2. Envase y/o embalaje

La papa Yungay calidad extra debe ser envasada según lo establecido en las normas Codex: CXC 1-1969(2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

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

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar lo siguiente:

- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	PEPINILLO CALIDAD PRIMERA
Denominación técnica	PEPINO CALIDAD PRIMERA
Unidad de medida	UNIDAD
Descripción general	El pepinillo es el fruto de la hortaliza <i>Cucumis sativus</i> L. cuyo color va desde el verde oscuro al verde claro; de sabor y color característicos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El pepinillo calidad primera se clasifica de acuerdo a su tamaño, según se indica en la siguiente tabla, de acuerdo a lo establecido en el numeral 4.1.3 de la NTP 011.113:2019 y su Corrigenda Técnica:

Código de calibre	Tamaño	
	Rango de longitud en cm	Rango de masa en g
B	20 – 25	500 – 600
C	15 – 19	300 – 500
D	10 – 14	< 300

El pepinillo calidad primera debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	<ul style="list-style-type: none"> - Estar enteros, sanos, frescos, limpios, de consistencia firme y cáscara razonablemente lisa. - Ser de forma, sabor y olor característicos de la variedad. - Ser de color verde oscuro a claro, pero homogéneo. - Estar prácticamente rectos. - Estar libres de defectos de origen meteorológico (granizo, quemaduras de sol, daños por frío), mecánico (rajaduras, magulladuras, cicatrices), entomológico (insectos) o genético-fisiológico (mosaicos). - Estar exentos de cualquier olor o sabor extraño. - Estar libres de humedad anormal externa. - Excluirse todos los que estén afectados por pudrición o deterioro, al grado que sean inadecuados para su consumo. 	NTP 011.113:2019 HORTALIZAS. Pepino. Requisitos. 2ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.113:2019/CT 1:2022 HORTALIZAS. Pepino. Requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición
Color	<p>Verde oscuro.</p> <p><u>Tolerancia:</u> Máximo 10% con coloración comercial mediana (es aquel que presenta un tercio de su superficie de un color verde claro o blanquecino).</p>	

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Forma	Normal (prácticamente rectos con muy ligeras contracciones y gradualmente angostos en los extremos). <u>Tolerancia:</u> Máximo 10% de frutos ligeramente deformes.	
Tamaño (Relación entre la longitud y la masa del fruto)	Longitud: Máximo 25 cm Peso: Máximo 600 g <u>Tolerancia:</u> Máximo 5% de frutos de calidad inmediata inferior.	
Diámetro (medida de mayor diámetro del fruto tomada en ángulo recto al eje longitudinal)	Máximo: 6,0 cm <u>Tolerancia:</u> Máximo 5% de frutos de calidad inferior.	
Aspecto	Frescos, sin signos de deshidratación y/o lignificación. <u>Tolerancia:</u> Máximo 10% de pérdida de peso por deshidratación.	
Sanidad	Sanos, libres de insectos, enfermedades u otras alteraciones que pueden perjudicar su conservación y consumo. <u>Tolerancias:</u> a) Daños entomológicos: - Comeduras (producidas generalmente por "gusano de tierra"): Máximo 1% - Perforaciones (producidas generalmente por <i>Diaphania nitidalis</i>): 0% b) Daños fitopatológicos (enfermedades): - Pudriciones: 0%	
Grado de madurez	Incipiente formación de semilla y cáscara suave. <u>Tolerancia:</u> Máximo 5% de frutos con semilla formada.	
Daños mecánicos	Exentos de magulladuras, cortes o rajaduras. <u>Tolerancia:</u> Máximo 5%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el código de calibre del pepinillo calidad primera de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Pepinillo calidad primera – código de calibre B.

2.2. Envase y/o embalaje

Los pepinillos calidad primera deben ser envasados tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS. Asimismo, deben ser acondicionados de tal manera que queden protegidos, ventilados y bien presentados, según se indica en los numerales 6 y 7.1.2 de la NTP 011.113:2019 y su Corrigenda Técnica.

Los envases y materiales de empaque deben ser nuevos, sanitariamente aptos, técnicamente adecuados, limpios, homogéneos en presentación, resistentes a la manipulación y al transporte. También pueden utilizarse envases reutilizables, que cumplan con todos los requisitos antes especificados, según se indica en el numeral 7.1.5 de la NTP 011.113:2019 y su Corrigenda Técnica.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase y/o embalaje. Además, podrá indicar las características del envase y/o embalaje, tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado se debe efectuar de acuerdo con lo establecido en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 7.2 de la NTP 011.113:2019 y su Corrigenda Técnica:

- nombre del producto y la variedad;
- grado de calidad: "primera";
- tamaño;
- número aproximado de pepinillos;
- contenido neto en kilogramos;
- nombre o razón social o marca del productor, envasador o vendedor;
- país de origen;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitido por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**2.1. Del bien**

Las vainitas calidad extra deben presentarse limpias, frescas, enteras y sanas; deben pertenecer al mismo cultivar, deben tener un grado de madurez comercial que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 4.1.1 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2021).

Las vainitas calidad extra deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto	Las vainitas deben estar frescas, sin síntomas de marchitez y/o lignificación.	NTP 011.111:1974 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Vainita. Requisitos. 1ª Edición
Fibrosidad	Vainita con fibrosidad incipiente (grado 1: Identificable por el hecho de que no presenta dificultad al rompimiento, quedando las dos partes netamente separadas y no produciéndose rasgaduras en las paredes de la vainita). <u>Tolerancia:</u> 5% de frutos ligeramente fibrosos (grado 2: Vainita ligeramente fibrosa, caracterizado por presentar ligera resistente al rompimiento, lo que da lugar a una separación neta de las partes, pero con producción de ligeras rasgaduras en la cara externa de las paredes de la vainita).	
Afriolamiento	Frutos no afriolados (grado 1: Vainita no afriolada, la que presenta una forma normal en huso y sin sinuosidad en su superficie. Al corte transversal se observa el desarrollo incipiente de la semilla y un tejido translúcido que llena la cavidad interna de la vainita). <u>Tolerancia:</u> Máximo 5% de frutos ligeramente afriolados (grado 2: Vainita ligeramente afriolada la que presenta ligera sinuosidad en su superficie. Al corte transversal se observa la semilla ya desarrollada, ocupando un tercio de la sección transversal. El tejido translúcido no cubre totalmente la cavidad interna).	

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
		quedando un pequeño espacio vacío).	
Daños mecánicos		0%	
Daños químicos (quemaduras)		0%	
Forma		Las vainas deben tener una forma alargada y ahusada, sin sinuosidades superficiales, típico del cultivar considerado y con una madurez comercial conveniente. Se aceptan formas irregulares de acuerdo a la siguiente tolerancia: - Máximo 5% de frutos deformes.	
Color		La vainita debe ser color verde típico del cultivar y de acuerdo a las condiciones requeridas para su comercialización al estado fresco. No se permiten variaciones de color.	
Tamaño (Relación entre el diámetro menor y el peso)	Diámetro menor	Máximo 0,8 cm	
	Peso	Máximo 7 g	
	Tolerancia	Máximo de 10% de frutos de calidad inmediata inferior.	
Longitud		Máximo 11 cm <u>Tolerancia:</u> Máximo 5% de frutos con longitudes de hasta 14 cm.	
Sanidad		Las vainitas deben presentarse sanas, libres de insectos, enfermedades u otras alteraciones capaces de perjudicar su conservación y consumo.	
<u>Tolerancias de sanidad – Daños Entomológicos (Plagas)</u>			
- Perforaciones de la vainita (producida por <i>Laspeyresia sp</i>)		Máximo 1% de vainitas con perforaciones.	
- Comeduras de la vainita (producidas por <i>Pesudoplusia</i> y <i>Prodenia sp</i>)		0%	
<u>Tolerancias de sanidad - Daños Fitopatológicos (enfermedades)</u>			
- Pústulas en la vainita (producida por Roya)		Máximo 1% de vainitas con pústulas.	
- Pudrición seca (Antracnosis)		0%	
- Pudrición húmeda (Esclerotiosis)		0%	
Tolerancia acumulativa		Máximo 10%	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

Las vainitas calidad extra deben ser envasadas tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada de las vainitas, y deben estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Debe cumplir con los requisitos que se indican en la NTP 203.016:1971 (revisada el 2011) VAINITAS ENVASADAS AL NATURAL. 1ª Edición, según indica el numeral 7.2 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2021).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Los envases, o bien los documentos que acompañen el envío de las vainitas calidad extra, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar, en idioma español, lo siguiente, según indica el numeral 7.3 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2021):

- designación de la hortaliza según: nombre, cultivar, calidad y tamaño;
- peso neto en kilogramos;
- procedencia;
- nombre o marca del productor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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

**FICHA TÉCNICA
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**2.1. Del bien**

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

La yuca categoría extra debe presentar las siguientes características:

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

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA								
	<p>defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase.</p> <p><u>Tolerancia:</u> El 5%, en número o en peso, de la yuca (mandioca) que no satisfaga los requisitos de esta categoría pero satisfaga los de la Categoría I o, excepcionalmente, que no supere las tolerancias establecidas para esta última</p>									
Calibre	<p>La yuca categoría extra se clasifica en los siguientes calibres, de acuerdo al diámetro en la sección transversal más gruesa de la raíz, de acuerdo con el siguiente cuadro:</p> <table><tr><th>Calibre</th><th>Diámetro (cm)</th></tr><tr><td>A</td><td>3,5 - 6,0</td></tr><tr><td>B</td><td>6,1 - 8,0</td></tr><tr><td>C</td><td>> 8,0</td></tr></table> <p><u>Tolerancia:</u> El 10%, en número o en peso, de las yucas (mandiocas) que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.</p>	Calibre	Diámetro (cm)	A	3,5 - 6,0	B	6,1 - 8,0	C	> 8,0	
Calibre	Diámetro (cm)									
A	3,5 - 6,0									
B	6,1 - 8,0									
C	> 8,0									
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004-2011-AG, y sus modificatorias.								

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre de la yuca categoría extra requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: yuca categoría extra, calibre B.

2.2. Envase y/o embalaje

La yuca categoría extra debe ser envasada según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, CXC 53-2003 (2017) CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS y CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

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

Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 5.2 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019).

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

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

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Cada envase de yuca categoría extra debe llevar las siguientes indicaciones en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de forma legible e indeleble y visible desde el exterior, o bien en los documentos que acompañen el envío, según indica el numeral 6.2 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019):

- nombre del producto y tipo (dulce) si el contenido no es visible desde el exterior;
- nombre de la variedad (facultativo);
- nombre y dirección del envasador y/o expedidor;
- país de origen y, facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción;
- categoría extra;
- calibre (expresado como código de calibre o diámetro mínimo y máximo en cm);
- peso neto;
- instrucciones de preparación (incluir una leyenda que indique que la yuca deberá pelarse y cocerse antes de su consumo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los zapallos macre categoría primera deben pertenecer al mismo cultivar y deben tener el grado de madurez comercial que les permita soportar adecuadamente el manejo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.114.2015.

Los zapallos macre categoría primera deben presentar las siguientes características:

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

CARACTERÍSTICA		ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
	Textura de pulpa	Los frutos deben presentar la textura de pulpa lo suficientemente firme que asegure que el manejo post-cosecha no debe deteriorar su calidad física. Este parámetro se debe evaluar de acuerdo a la resistencia que la pulpa oponga al tacto.	
		El zapallo macre categoría primera debe tener una textura de pulpa de grado firme.	
	Color de pulpa	El zapallo macre categoría primera debe tener color de pulpa amarillo fuerte.	
Tamaño		Peso mínimo 25 kg	
<u>Tolerancia de Defectos</u>			
- Magulladuras y rajaduras		Se permiten daños superficiales que no comprometan la pulpa o muestren daños de pudrición.	
- Cortes		0%	
Tolerancia acumulativa		No comprometa el estado de la pulpa. Sin pudriciones.	
INOCUIDAD		Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El zapallo macre categoría primera podrá ser no envasado, pero su manipulación debe tener en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS y otros textos pertinentes del Codex, así como la reglamentación nacional vigente, según indica el numeral 10.1 de la NTP 011.114:2015.

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

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Los documentos que acompañen el envío del zapallo macre categoría primera, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deben indicar, en idioma español, lo siguiente:

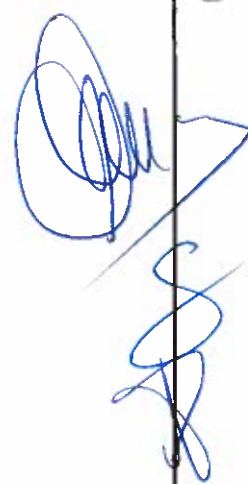
¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

- el nombre del producto;
- nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial;
- peso neto, en kilogramos;
- nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



**FICHA TÉCNICA
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: ARVEJA PARTIDA CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica	: ARVEJA PARTIDA GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: La arveja partida son los cotiledones separados y descascarados del grano de arveja. La arveja es el grano procedente de la especie <i>Pisum sativum</i> L. es usado comúnmente en estado seco con fines alimenticios.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**2.1. Del bien**

La arveja partida calidad 1 - extra debe ser inocua y apta para el consumo humano, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019), y debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Los granos de arveja partida deben: - Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadíos. - Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana. - Estar conformados por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales).	NTP 205.025:2014 (revisada el 2019) LEGUMINOSAS. Arveja partida. Requisitos. 2ª Edición
Contenido de humedad	Máximo 15%	
Grado de calidad	Grano infectado	0,00%
	Grano picado	Máximo 0,30%
	Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%
	Grano con cáscara (testa)	Máximo 1,00%
	Grano quemado	Máximo 0,20%
	Materias extrañas	Máximo 0,10%
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

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

2.2. Envase y/o embalaje

La arveja partida calidad 1 - extra debe envasarse en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales del producto. Los envases, incluido el material de envasado, deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y adecuadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indican los numerales 7 y 7.1 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de arveja partida calidad 1 - extra, además de cumplir lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, debe considerar lo siguiente, según el numeral 7.2 de la NTP 205.025:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- el grado de calidad 1 – extra;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- el contenido neto, en kilogramos;
- fecha de vencimiento;
- el código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL
Denominación técnica	: CONSERVA DE FILETE DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL
Unidad de medida	: LATA
Descripción general	: El atún en conserva es el producto compuesto por carne de las especies <i>Thunnus alalunga</i> , <i>Thunnus albacares</i> , <i>Thunnus atlanticus</i> , <i>Thunnus obesus</i> , <i>Thunnus maccoyii</i> , <i>Thunnus thynnus</i> , o <i>Thunnus tonggol</i> , precocida, con aceite vegetal como medio de relleno o líquido de gobierno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El filete de atún es el músculo longitudinal (dorsal y ventral) del pescado, separado del cuerpo mediante corte paralelo a la espina dorsal, con o sin piel, espinas y carne oscura, según el numeral 3.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

El tamaño de los filetes debe ser, de acuerdo al tipo del envase, de manera tal que ocupen el diámetro, ancho, largo o altura de forma completa, en los formatos cilíndricos o rectangulares, según corresponda. El peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta. El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase, según el numeral 5.2 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El filete de atún en aceite vegetal debe estar preparado con pescado sano, de una calidad apta para venderse fresco para el consumo humano; el medio de envasado y todos los demás ingredientes utilizados deben ser de calidad alimentaria y se deben ajustar a todas las norma del Codex aplicables, según los numerales 3.1 y 3.2 de la NTP-CODEX STAN 70:2019.

El filete de atún en aceite vegetal debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Factores de calidad	Una conserva de filete de atún en aceite vegetal debe cumplir con todos los requisitos de esta Ficha Técnica y los defectos que presente deben encontrarse dentro de las siguientes tolerancias:	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y BONITO EN CONSERVA 3ª Edición
	- El número total de unidades defectuosas, no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5;	
	- El número total de unidades de muestra que no se ajustan a la forma de presentación (filete) y a la denominación del color no es mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5;	
	- El peso neto medio o el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no es inferior al peso declarado siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Defectos		
Una unidad de muestra se considera defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente:		
Materias extrañas	Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del pescado o del medio de envasado, que no constituya un peligro para la salud humana, y se reconozca fácilmente a simple vista o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.	
Olor y sabor	Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.	
Textura	<ul style="list-style-type: none"> - Carne excesivamente blanda no característica de la especie que compone el producto; o - Carne excesivamente dura no característica de la especie que compone el producto; o - Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escurrido. 	
Alteraciones del color	Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escurrido.	
Materias objetables	Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de longitud.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente ¹ .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y embalaje

El envase y embalaje utilizado debe cumplir lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Generalidades. 2ª Edición.

Asimismo, el doble cierre en los envases metálicos debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Del mismo modo, los envases metálicos deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.2.7 del Manual

¹ Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo 1402.

Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase y embalaje. Además, podrá indicar las características del envase y el embalaje tales como: material, peso o contenido, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir lo establecido en los numerales 6 de la norma NTP-CODEX STAN 70:2019, 8 1 de la NTP 204.001:2019 y 5.2.3 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016).

El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA; aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2018-SA y sus modificatorias. Dichas advertencias publicitarias deben ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto; así mismo, el rotulado debe cumplir, también, con todo lo establecido en el Manual indicado.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: FRIJOL CABALLERO CALIDAD 1 - EXTRA
Denominación técnica	: FRIJOL CABALLERO GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El frijol caballero calidad 1 - extra es el grano maduro, procedente de la especie <i>Phaseolus vulgaris</i> (L.) o frijol común.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**2.1. Del bien**

El frijol caballero calidad 1 - extra se debe comercializar en su envase original, que permita mantener sus características de calidad e higiénicas, asegurando que el mismo no sea alterado, contaminado, adulterado o manipulado en condiciones no sanitarias que representen un peligro para la salud, según indica el último párrafo del numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

El frijol caballero calidad 1 - extra debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cada lote de frijol debe estar conformado por la misma variedad.	NTP 205.015:2015 LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 205.015:2015/COR 1:2016 CORRIGENDA 1. LEGUMINOSAS Frijol. Requisitos. 1ª Edición
	Variedad contrastante: Máximo 1,00%	
Humedad	Máximo 15%	
Sanidad	- Ausencia de granos infestados, con insectos vivos en cualquiera de sus estadios.	
	- Ausencia de granos con hongos	
<u>Aspecto</u>		
- Grano enfermo	0,00%	
- Grano picado	Máximo 1,00%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%	
- Grano arrugado	Máximo 1,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0.050%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El frijol caballero calidad 1 - extra debe ser envasado según lo establecido en la norma CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, y en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica², de tal manera que el

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

² NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición

producto quede debidamente protegido, según indican los numerales 7 y 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

Los granos de frijol caballero calidad 1 - extra se deben envasar en envases de primer uso, que salvaguarden las cualidades de calidad, higiénicas (inocuas o no dañinas), nutricionales, tecnológicas y sensoriales del alimento. Los envases incluido el material de envasado deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan. No deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables, además, cuando el producto se envase en sacos, estos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según numeral 10.1 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los granos de frijol caballero calidad 1 - extra, debe cumplir con lo establecido en la norma NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición, además de la siguiente información, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.015:2015, y su Corrigenda Técnica:

- el nombre del producto, indicando el nombre común "frijol";
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor en el caso de productos importados, nombre o razón social, RUC y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número de lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- el contenido neto (por ejemplo: gramos g, kilogramos kg);
- el grado de calidad indicado como "Grado 1 o Extra";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA****1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: GARBANZO CALIDAD 1 – EXTRA
Denominación técnica	: GARBANZO GRADO DE CALIDAD 1 - EXTRA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: El Garbanzo es el grano maduro procedente de la especie <i>Cicer arietinum</i> L.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**2.1. Del bien**

Los granos de garbanzo calidad 1 - extra deben ser inocuos y aptos para el consumo humano, y estar exentos de materias extrañas inorgánicas y de semillas tóxicas o nocivas que representen un peligro para la salud humana, según indican los numerales 6.1 y 6.2.5 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

Los granos de garbanzo calidad 1 - extra se deben preparar y manipular de conformidad con las secciones apropiadas de la norma Codex CXC 1-1969 (2020) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS, según indica el numeral 7.1 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

Los granos de garbanzo calidad 1 - extra deben presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA																			
CALIDAD																					
Calibre	Los granos de garbanzo se clasifican de acuerdo a su calibre:																				
	<table><tr><th>Calibre (Tamaño del grano)</th><th>Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana)</th></tr><tr><td rowspan="5">Grande</td><td>40 - 42</td></tr><tr><td>42 - 44</td></tr><tr><td>44 - 46</td></tr><tr><td>46 - 48</td></tr><tr><td>48 - 50</td></tr><tr><td rowspan="5">Mediano</td><td>50 - 55</td></tr><tr><td>55 - 60</td></tr><tr><td>60 - 65</td></tr><tr><td>65 - 70</td></tr><tr><td>70 - 75</td></tr><tr><td rowspan="4">Pequeño</td><td>75 - 80</td></tr><tr><td>80 - 90</td></tr><tr><td>90 - 100</td></tr><tr><td>100 o mayor</td></tr></table>	Calibre (Tamaño del grano)	Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana)	Grande	40 - 42	42 - 44	44 - 46	46 - 48	48 - 50	Mediano	50 - 55	55 - 60	60 - 65	65 - 70	70 - 75	Pequeño	75 - 80	80 - 90	90 - 100	100 o mayor	
	Calibre (Tamaño del grano)	Número de granos de garbanzo contenidos en la masa de 28,5 g (onza americana)																			
	Grande	40 - 42																			
		42 - 44																			
		44 - 46																			
		46 - 48																			
		48 - 50																			
	Mediano	50 - 55																			
		55 - 60																			
		60 - 65																			
		65 - 70																			
		70 - 75																			
Pequeño	75 - 80																				
	80 - 90																				
	90 - 100																				
	100 o mayor																				
	NTP 205.023:2014 (revisada el 2019)																				
	LEGUMINOSAS.																				
	Garbanzo. Requisitos.																				
	2ª Edición																				
Requisitos generales	Los granos de garbanzo deben:																				
	<ul style="list-style-type: none">- Estar exentos de sabores y olores extraños y de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios.- Estar exentos de materias extrañas inorgánicas que representen un peligro para la salud humana.- Cada lote debe estar conformado por una misma variedad (es decir un mismo color, forma y otras características varietales), de acuerdo a las tolerancias establecidas en la presente Ficha Técnica.																				

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Contenido de humedad	Máximo 15%	
Grado de calidad	No se acepta, en ninguno de los grados de calidad, que presenten granos infestados con insectos vivos en cualquiera de sus estadios, ni granos con hongos. Los granos de garbanzo calidad extra deben tener como máximo el porcentaje total acumulado de defectos, clase contrastante, variedad contrastante y materias extrañas que se establecen a continuación:	
<u>Tolerancias de calidad</u>		
- Grano enfermo	0%	
- Grano picado	Máximo 0,25%	
- Grano partido o quebrado	Máximo 1,00%	
- Grano arrugado	Máximo 1,00%	
- Materias extrañas	Máximo 0,10%	
- Variedad contrastante y grano verdoso	Máximo 1,00%	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato) el calibre (tamaño del grano) de garbanzo calidad 1 - extra requerido, de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: garbanzo calidad 1 - extra de calibre mediano.

2.2. Envase y/o embalaje

El garbanzo calidad 1 - extra debe ser envasado según lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020), de tal manera que el producto quede debidamente protegido, además los recipientes empleados deben ser tales que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y sensoriales del alimento.

El envase debe cumplir con lo especificado en la NTP 399.163-1:2017 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. 3ª Edición, y su Corrigenda Técnica². Los envases (incluido el material de envasado) deben estar fabricados con sustancias que sean inocuas y apropiadas para el uso al que se destinan; deben ser de material nuevo (incluye material recuperado de calidad alimentaria), no deben transmitir al producto sustancias tóxicas ni olores o sabores desagradables. Cuando el producto se envase en sacos, éstos deben estar limpios, ser resistentes y estar bien cosidos o sellados, según indica el numeral 10.1 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019).

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar

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

² NTP 399.163-1:2017/CT 1:2018 ENVASES Y ACCESORIOS PLÁSTICOS EN CONTACTO CON ALIMENTOS. Parte 1: Disposiciones generales y requisitos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de granos de garbanzo calidad 1 - extra debe cumplir con lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según indica el numeral 10.2 de la NTP 205.023:2014 (revisada el 2019):

- el nombre del producto;
- nombre o razón social y dirección del productor, envasador o vendedor; en caso de producto importado, nombre o razón social, número de R.U.C. y dirección del importador;
- fecha de vencimiento;
- código o número del lote;
- condiciones de conservación o almacenamiento;
- contenido neto, en gramos o kilogramos;
- el grado de calidad indicado como "grado 1 o extra";
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o profoma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	:	HOJUELA DE AVENA
Denominación técnica	:	HOJUELAS DE AVENA
Unidad de medida	:	Kilogramo
Descripción general	:	Es el producto obtenido de los granos de avena (<i>Avena sativa</i> , L. o <i>Avena bizantina</i> , L.) previamente limpiados, secados, estabilizados, descascarados, cortados transversalmente o no, y que han sido aplastados para formar las hojuelas, escamas o copos.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las hojuelas de avena deberán provenir de granos de avena enteros, limpios, sanos, libres de infestación por insectos y de cualquier otra materia extraña objetable; por lo que deberán cumplir con los requisitos establecidos en la NTP 205.033:1982 (Revisada el 2016). Las hojuelas de avena deberán ser preparadas, procesadas y envasadas bajo condiciones higiénico-sanitarias acordes con el CAC/RCP 1-1969 (2003) y otros códigos de prácticas recomendados por el Codex que sean pertinentes para este producto, según los numerales 5.1 y 5.2 de la NTP 205.050:2014 y su enmienda ENM1:2016.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos físico: - Tamaño de partícula - Materias extrañas	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.1 (correspondiente a hojuela de avena normal) de la NTP de la referencia	NTP 205.050:2014 HOJUELAS DE AVENA. Requisitos y métodos de ensayo y su enmienda ENM1:2016
Requisitos fisicoquímicos - Humedad - Proteína (base seca x5,7) - Fibra cruda (base seca) - Cenizas (base seca) - Grasa (base seca) - Ácidos grasos libres (base seca)	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia	
Requisitos sensoriales	Cumplir con lo establecido en el numeral 6.4 de la NTP de la referencia	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y normas complementarias

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase

Las hojuelas deberán envasarse en recipientes que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutritivas, tecnológicas y organolépticas (sensoriales) del producto. Los recipientes, inclusive el

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062 Ley de inocuidad de los alimentos aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

material de envasado, deberán ser fabricados con sustancias que sean inocuas y de acuerdo al uso que se destina. No deberán transmitir al producto ninguna sustancia tóxica ni olores o sabores desagradables, según el numeral 10.1 de la NTP 205.050:2014 y su enmienda ENM1:2016.

El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según el D.S. N° 038-2014-SA.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), el contenido neto del bien por envase. Además podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases deberá cumplir con lo establecido la NTP 209.038:2009 (revisada el 2014), según el numeral 10.2 de la NTP 205.050:2014 y su enmienda ENM1:2016.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar, en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: QUINUA GRADO 1
Denominación técnica	: QUINUA PROCESADA (BENEFICIADA) GRADO 1
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Quinoa procesada (beneficiada) son los granos de quinoa (género y especie <i>Chenopodium quinoa</i> Willd.) que han sido sometidos a operaciones o procesos de limpieza, escarificado, lavado, secado, despedrado, selección (clasificación) y eliminación de granos contrastantes (granos de color), resultando un producto apto para la comercialización y el consumo humano (alguna operación opcionalmente puede repetirse).

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La quinoa grado 1 debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA							
CALIDAD									
Requisitos mínimos de calidad	Los granos de quinua deben tener el color característico de la variedad o ecotipo utilizada como materia prima, deben estar exentas de olores extraños o desagradables.	NTP 205.062:2021 GRANOS ANDINOS. Quinua en grano. Requisitos. 3ª Edición							
	Su aspecto debe responder a un grado de homogeneidad respecto a características sensoriales.								
Requisitos químico proximales (Valores expresados en base seca)									
- Humedad	Máximo 13,0%								
- Proteínas	Mínimo 10%								
- Cenizas	Máximo 3,5%								
- Grasa	Mínimo 4,0%								
- Fibra cruda	Mínimo 4,0%								
- Saponina	Menor que 0,12%								
Tamaño del grano	<table><tr><td>Tamaño de los granos</td><td>Diámetro promedio de los granos (mm)</td></tr><tr><td>Grandes</td><td>Mayor a 1,70</td></tr><tr><td>Medianos</td><td>Entre 1,40 a 1,70</td></tr><tr><td>Pequeños</td><td>Mayor a 1,20</td></tr></table>		Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)	Grandes	Mayor a 1,70	Medianos	Entre 1,40 a 1,70	Pequeños
Tamaño de los granos	Diámetro promedio de los granos (mm)								
Grandes	Mayor a 1,70								
Medianos	Entre 1,40 a 1,70								
Pequeños	Mayor a 1,20								
Grado (Tolerancias de calidad)									
Sensoriales									
- Granos enteros	Mínimo 97%								
- Granos quebrados	Máximo 1,0%								
- Granos dañados (manchados)	Máximo 0,5%								
- Granos germinados	Máximo 0,25%								
- Granos recubiertos	0%								
- Granos inmaduros	Máximo 0,5%								

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
- Granos contrastantes	Máximo 0,5%	
- Impurezas totales	Máximo 0,25%	
Físicos		
- Piedrecillas en 100 g de muestra	Ausencia	
- Insectos (enteros, partes o larvas)	Ausencia	
Homogeneidad	El contenido de cada envase debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por granos de quinua procesada de la misma calidad. La parte visible de los granos en el envase debe ser representativa.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la autoridad competente ¹ .	
	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA ² , Autoridad Nacional competente.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
	Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA ³ para Alimento elaborado industrialmente (fabricado).	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato), el tamaño del grano de quinua grado 1 requerido de acuerdo a lo establecido en la presente Ficha Técnica, por ejemplo: Quinua grano grande - grado 1.

2.2. Envase y/o embalaje

La quinua grado 1 debe ser envasada de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los envases y embalajes deben ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Los envases deben ser de primer uso y conservar sus características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar y garantizar la inocuidad y aptitud del producto durante el transporte, la manipulación, conservación y comercialización apropiada de los granos de quinua, según lo indica el numeral 7.2 de la NTP 205.062:2021.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase tales como: material, peso, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

¹ A los alimentos en los cuales se aplique un secado industrial, es decir que se aplica transferencia de masa y calor (lío-filización, secado por aire caliente, atomización, etc.), donde se requiere que dichos procesos sean controlados, la competencia corresponde a la DIGESA.

A los alimentos en los cuales se aplique un secado que solo implica una transferencia de masa (seco salado, deshidratación osmótica, etc.), donde no se requiera necesariamente que sea controlado, la competencia corresponde al SENASA. La entidad no requerirá hacer dicha precisión, es responsabilidad del proveedor cumplir con lo establecido por la autoridad competente correspondiente según el proceso seguido para la obtención del bien de la presente ficha técnica.

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

³ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

2.3. Rotulado

Además de los requisitos aplicables especificados en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS, y en la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, el rotulado debe contener lo siguiente, según el numeral 8 de la NTP 205.062:2021:

- nombre del producto;
- nombre y dirección del productor, envasador o comercializador;
- clasificación, tamaño y grado;
- peso neto;
- número de lote.

Adicionalmente, si el producto corresponde que sea controlado por la DIGESA, debe cumplir con el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Si el producto corresponde que sea controlado por el SENASA, debe presentar, además, la siguiente información:


- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario emitida por el SENASA.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: SAL DE COCINA
Denominación técnica	: SAL PARA CONSUMO HUMANO – SAL DE COCINA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es la sal yodada y fluorada de venta directa para consumo humano, de granulometría gruesa, con o sin adición de antihumedantes y que cumple con requisitos de calidad e inocuidad.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La sal de cocina debe presentarse bajo la forma de cristales blancos agrupados y unidos. La granulación debe ser uniforme, según indica el numeral 7.1.1 de la NTP 209.015.2006.

La sal de cocina podrá contener aditivos alimentarios, según lo indicado en la legislación nacional vigente, según se indica en el numeral 7.2 de la NTP 209.015.2006.

La sal de cocina debe cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos sensoriales		NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición
Aspecto	Granulosos y libre de sustancias extrañas visibles	
Color	Blanco	
Olor	Inodoro	
Sabor	Salado característico	
Requisitos físico químicos		
1. Humedad	Máximo 0,5%	
2. Pureza	Mínimo 99,1%	
3. Granulometría: debe pasar	<ul style="list-style-type: none">• Tamiz ITINTEC 2,00 mm (N° 10): Mínimo 75%• Tamiz ITINTEC 177 µm (N° 80): Máximo 30%	
4. Sustancias Impermeabilizantes totales agregadas	Máximo 1,0%	
5. Impurezas		
- Impurezas insolubles en agua	Máximo 0,15%	
- Sulfato (SO ₄)	Máximo 0,4%	
- Calcio (Ca ⁺⁺)	Máximo 0,2%	
- Magnesio (Mg ⁺⁺)	Máximo 0,2%	
- Cadmio (Cd)	Máximo 0,5 mg/Kg	
- Cobre (Cu)	Máximo 2,0 mg/Kg	
- Arsénico (As)	Máximo 0,5 mg/Kg	
- Mercurio (Hg)	Máximo 0,1 mg/Kg	
- Hierro (Fe)	Máximo 10 mg/Kg	
- Bario (Ba ⁺⁺)	Exenta	
- Materia nitrogenadas	Exenta	
- Boratos	Exenta	
Nota: Todos los requisitos, menos la humedad, estarán referidos y estarán dados en base seca		
Plomo (Pb)	Máximo 1,0 mg/Kg	CXS 193-1995 (2019) NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Yodo (para asegurar la proporción de yodo, en el procesamiento de la sal se utilizará el yodato de potasio)	30 a 40 ppm (o mg/Kg de sal)	PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS Reglamento del Decreto Ley N° 17387, Fijan los tipos de sal para expendio al público en el territorio nacional, aprobado por Decreto Supremo N° 00223-71-SA, y su modificatoria.
Flúor (en forma de fluoruro de sodio o su equivalente en cualesquiera de las sales de flúor autorizadas a usar)	200 miligramos de fluoruro de sodio por kilogramo de sal (200 ppm)	Aprueban normas para la adición del flúor a la sal de consumo humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 0131-85-SA-DVM.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

Precisión 1: Ninguna

2.2. Envase y/o embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase y embalaje tales como: material, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases debe cumplir con lo dispuesto en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, además de lo señalado en el numeral 11 de la NTP 209.015:2006:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento;
- código o clave de lote;
- el contenido de yodo y flúor expresado en ppm;

¹ Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 - ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

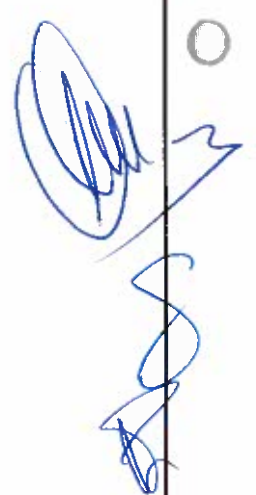
BASES ADMINISTRATIVAS

- país de fabricación;
- contenido neto del producto expresado en kilogramos;
- condiciones especiales de conservación: "Manténgase en lugar seco, fresco y protegido de la luz".

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto
No aplica.

Precisión 4: No aplica.



FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: SÓLIDO DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL
Denominación técnica	: CONSERVA DE SÓLIDO DE ATÚN EN ACEITE VEGETAL
Unidad de medida	: LATA
Descripción general	: El atún en conserva es el producto compuesto por carne de las especies <i>Thunnus alalunga</i> , <i>Thunnus albacares</i> , <i>Thunnus atlanticus</i> , <i>Thunnus obesus</i> , <i>Thunnus maccoyii</i> , <i>Thunnus thynnus</i> o <i>Thunnus tonggol</i> , precocida, con aceite vegetal como medio de relleno, envasada en recipientes cerrados herméticamente, que han sido sometidos a esterilización comercial.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El sólido de atún es el músculo de pescado cortado en segmentos transversales que se deben colocar en el envase con los planos de sus cortes transversales paralelos al fondo del envase. La proporción de trozos pequeños o trozos sueltos en general no debe superar el 18% del peso escurrido del envase, según el numeral 2.3.1 de la NTP-CODEX STAN 70:2019.

Las unidades preferentemente deben acondicionarse de tal manera que evidencien ordenamiento. El contenido debe ocupar como mínimo el 95% de la capacidad del envase. El peso escurrido debe ser declarado en la etiqueta. La mayoría de las unidades contenidas en un mismo envase deben ser de tamaño uniforme, según el numeral 5.4 de la NTP 204.002:2011 (revisada el 2016) CONSERVAS DE PESCADO. Clasificación de acuerdo a la presentación del contenido. 2ª Edición.

El sólido de atún debe estar preparado con pescado sano de las especies indicadas en la descripción general, de una calidad apta para venderse fresco para el consumo humano; así mismo, el medio de envasado y todos los demás ingredientes utilizados deben ser de calidad alimentaria y se deben ajustar a todas las normas del Codex aplicables; según los numerales 3.1 y 3.2 de la NTP-CODEX STAN 70:2019.

El sólido de atún en aceite vegetal debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Factores de calidad	Una conserva de sólido de atún en aceite vegetal debe cumplir con todos los requisitos de esta Ficha Técnica y los defectos que presente, se deben encontrar dentro de las siguientes tolerancias:	
	- El número total de unidades defectuosas no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5;	NTP-CODEX STAN 70:2019 NORMA PARA EL ATÚN Y EL BONITO EN CONSERVA. 3ª Edición
	- El número total de unidades de muestra que no se ajustan a la forma de presentación y a la denominación (sólido) no debe ser mayor que el número de aceptación (c) de un plan de muestreo apropiado con un NCA de 6,5;	
	- El peso neto medio o el peso escurrido medio, según corresponda, de todas las unidades de muestra examinadas no debe ser inferior al peso declarado, siempre que ninguno de los envases tomado por separado presente un déficit de peso excesivo.	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
Defectos	Una unidad de muestra se considera defectuosa cuando presente cualquiera de las características que se determinan seguidamente:	
Materias extrañas	Cualquier materia presente en la unidad de muestra que no provenga del pescado o del medio de envasado, que no constituya un peligro para la salud humana, y se reconozca fácilmente a simple vista o se detecte mediante cualquier método, incluso mediante el uso de una lente de aumento, que revele el incumplimiento de las buenas prácticas de fabricación e higiene.	
Olor y sabor	Una unidad de muestra afectada por olores o sabores objetables persistentes e inconfundibles que sean signo de descomposición o ranciedad.	
Textura	Carne excesivamente blanda no característica de las especies que componen el producto. Carne excesivamente dura no característica de las especies que componen el producto. Presencia de orificios en la carne en más del 5% del contenido escurrido.	
Alteraciones del color	Una unidad de muestra con claras alteraciones del color que sean signo de descomposición o ranciedad con manchas de sulfuro que afecten a más del 5% del contenido escurrido.	
Materias objetables	Una unidad de muestra que presente uno o más cristales de estruvita de más de 5 mm de longitud.	
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente ¹ .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El envase y embalaje utilizado debe cumplir lo establecido en los numerales 8.2 y 8.3 de la NTP 204.001:2019 CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS, Generalidades, 2ª Edición.

Asimismo, el doble cierre en los envases metálicos debe cumplir con los requisitos mínimos establecidos en el numeral 1.2.6 del Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Del mismo modo, los envases metálicos deben cumplir con las especificaciones de vacío mínimo según el tipo de envase y capacidad, según lo establecido en el numeral 1.2.7 del Manual

¹ Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30063, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo 1402.

Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

Precisión 2: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase y embalaje. Además, podrá indicar las características del envase y el embalaje tales como: material, peso o contenido, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

Además de lo indicado en los artículos 150 y 151 de la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobada mediante Decreto Supremo N° 040-2001-PE, y sus modificatorias, el rotulado debe cumplir lo establecido en el numeral 8.1 de la NTP 204.001:2019.

El rotulado debe contener advertencias publicitarias, en caso corresponda, según lo indicado en el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA; aprobado mediante Decreto Supremo N° 012-2018-SA y sus modificatorias. Dichas advertencias publicitarias deben ser consignadas de manera clara, legible, destacada y comprensible en la cara frontal de la etiqueta del producto; así mismo, el rotulado debe cumplir, también, con todo lo establecido en el Manual indicado.

Precisión 3: La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas, numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

Importante

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<u>Requisitos:</u>
	<p>a) Copia del Carnet Sanitario de Trabajadores que realizarán el traslado y entrega de los productos, vigente a la fecha de presentación de las propuestas. El proveedor deberá presentar como mínimo a dos (02) personas autorizadas para la entrega de alimentos. El referido carnet será emitido por la Municipalidad de la jurisdicción del postor.</p> <p>b) Copia de la Licencia de funcionamiento emitida por la Municipalidad que corresponda, para la venta de alimentos.</p> <p>c) Copia del informe de inspección técnica de inspección de almacenamiento higiénico sanitario de los almacenes, dicho documento debe ser emitido por una certificadora acreditada ante INACAL.</p> <p>d) Declaración jurada con el detalle de las especificaciones técnicas de los bienes propuestos por el postor, señalando en cada uno de ellos la denominación del bien, marca, procedencia (indicar país y lugar de origen, así como datos del fabricante o productor, tiempo de vida útil, forma de almacenamiento del producto según su naturaleza, cantidad, presentación, el porcentaje de su composición en base a la ficha técnica; debiendo tener en cuenta que las características técnicas ofertadas no deben ser una copia literal exacta de las mismas bases, por cuanto en muchos casos éstas indican rangos en la cual se encuentran comprendidos diversos productos existentes en el mercado, razón por la cual deberán precisar dicha información por cada artículo que conforman el paquete solicitado por la entidad. anexar a la presente declaración la documentación que sustente tal como se detalla a continuación:</p> <ul style="list-style-type: none"> - VIVERES SECOS. - Copia simple del registro sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la dirección general de salud ambiental e inocuidad alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias y otras de las especificaciones técnicas. - PARA EL PRODUCTO FILETE DE ATUN. - Copia simple del registro sanitario vigente del producto filete de atún en aceite vegetal expedido por Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES. - Copia simple de la habilitación sanitaria vigente, otorgado por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera – SANIPES, según el artículo 26 del Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE Reglamento de la Ley N° 30063, para cada bien a contratar. - Constancia de verificación del plan HACCP emitido por la autoridad SANIPES asegurando la inocuidad y trazabilidad cuyo alcance debe considerar el proceso productivo de conservas de pescado y estar vigente durante la fabricación del producto, asegurando la inocuidad y su trazabilidad.

- PARA CARNES ROJAS, CARNE DE AVE Y MENUDECIA, FRUTAS, VERDURAS, MENESTRAS: copia simple del certificado de autorización sanitaria de establecimiento vigente dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios durante la fabricación y entrega del producto, otorgado por el servicio nacional de sanidad agraria SENASA, según indica el artículo 33 del reglamento de inocuidad agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias y complementarias.
 - Copia simple de la autorización sanitaria para el funcionamiento de centro de faenamiento avícola.
 - Copia simple de autorización para el funcionamiento de matadero.
- e) Certificado de capacitación de buenas prácticas de manipulación y conservación de alimentos con una vigencia de 15 días calendarios anterior a la presentación de propuestas.
- f) Declaración Jurada de los vehículos que harán el transporte de los productos a suministrar los cuales deberán encontrarse saneados ambientalmente con el servicio de desinsectación y desinfección por una empresa autorizada por la DIRESA de la jurisdicción de esta en conformidad a lo establecido en el D.S 022-2001-SA y RM N°499-2001-SA/DM, anexando a esta los documentos que sustenten dicha declaración.

Importante

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

Acreditación:

Para todos los requisitos solicitados, copia simple de cada uno de los certificados o constancias que se requieran.

Importante

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

B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 800,000.00 (Ochocientos mil con 0/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 80,000.00 (Ochenta mil con 00/100 soles) por la venta de bienes

iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

Se consideran bienes similares a los siguientes alimentos de consumo humano.

Acreditación:

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

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 fehacencia en relación a que se encuentra cancelado. Admitir ello equivaldría a considerar como válida la sola declaración del postor afirmando que el comprobante de pago ha sido cancelado"

(...)

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

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

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

Importante

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

Importante

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

**CAPÍTULO IV
FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

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

Importante

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

**CAPÍTULO V
PROFORMA DEL CONTRATO****Importante**

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL 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.

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

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

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 accesorio como garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias, debe consignarse lo siguiente:

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

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA 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:

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).

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

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.

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>

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

ANEXOS

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] 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 subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. 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

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. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

¹⁶ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

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

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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) :		

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 consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁸ Ibidem.

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

MYPE ¹⁹	Sí		No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] 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 subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. 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.

¹⁹ Ibidem

²⁰ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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.

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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.

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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, SEGÚN CORRESPONDA

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

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

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.

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

TOTAL OBLIGACIONES

100%²³

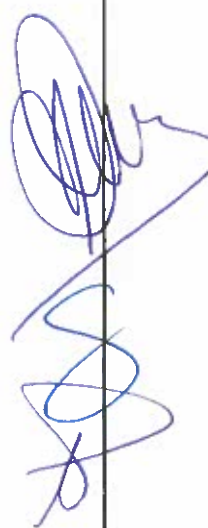
[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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



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

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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]".

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]
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 ²⁴	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁵	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁶ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁷	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁸	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁹
1										
2										

²⁴ 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.

²⁵ 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 período

²⁶ 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".

²⁷ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁸ 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

²⁹ Consignar en la moneda establecida en las bases

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁴	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁵	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁶ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁷	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁸	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁹
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

HOSPITAL BELÉN LAMBAYEQUE

AS-SM-1-2023-GRL-HBL-CS-1 – ADQUISICIÓN ANUAL DE SUMINISTRO DE BIENES: VÍVERES SECOS, CARNES ROJAS, CARNES DE AVES Y MENUDENCIA, FRUTAS Y VERDURAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA LOS USUARIOS DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL BELÉN DE LAMBAYEQUE AÑO 2023

BASES ADMINISTRATIVAS

ANEXO N° 10

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

Señores

[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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