

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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 comité de selección y por los proveedores.
4	Advertencia • Abc	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	Importante para la Entidad • Xyz	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

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

BASES ESTÁNDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-CVH-CS-1

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

**ADQUISICIÓN DE VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS
PARA PROGRAMACIÓN DE INSUMOS PREPARACIÓN DE
ALIMENTACIÓN Y SERVICIO DE ATENCIÓN PARA LOS
CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI**

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

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

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

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

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

Advertencia

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

Importante

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

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales²). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o

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>

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.*

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

correo. La notificación de la solicitud se entiende efectuada el día de su envío al correo electrónico.

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

Importante

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

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

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los ocho (8) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro.

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

**CAPÍTULO I
 GENERALIDADES**

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : CENTRO VACACIONAL HUAMPANI
 RUC N° : 20155140942
 Domicilio legal : CAR. CENTRAL
 Teléfono: : (511) 3582260 – (511) 4971008
 Correo electrónico: : ul_doc.interno@huampani.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de:
“ADQUISICIÓN DE VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS PARA PROGRAMACIÓN DE INSUMOS PREPARACIÓN DE ALIMENTACIÓN Y SERVICIO DE ATENCIÓN PARA LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI”

ÍTEM	SUB ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UND MED	CANT	PROMEDIO			
PAQUETE N° 1: VERDURAS Y HORTALIZAS	1.1	AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	4485	S/	7.50	S/	33,637.50
	1.2	AJÍ LIMO (AL PESO)	KILOGRAMO	54	S/	9.10	S/	491.40
	1.3	AJÍ MIRASOL (AL PESO)	KILOGRAMO	16	S/	35.00	S/	560.00
	1.4	AJÍ PANCA (AL PESO)	KILOGRAMO	224	S/	37.50	S/	8,400.00
	1.5	ALBAHACA (POR ATADO)	UNIDAD	539	S/	6.15	S/	3,314.85
	1.6	ARVERJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)	KILOGRAMO	404	S/	18.50	S/	7,474.00
	1.7	ARVERJA VERDE SIN VAINA (AL PESO)	KILOGRAMO	1323	S/	19.65	S/	25,996.95
	1.8	APIO (POR ATADO)	UNIDAD	555	S/	14.25	S/	7,908.75
	1.9	BERENJENA	UNIDAD	210	S/	2.10	S/	441.00
	1.10	BETERRAGA (POR ATADO)	UNIDAD	239	S/	3.15	S/	752.85
	1.11	BROCOLI (AL PESO)	KILOGRAMO	1798	S/	6.25	S/	11,237.50
	1.12	CAIGUA TIPO CRIOLLO	UNIDAD	100	S/	1.70	S/	170.00
	1.13	CAMOTE MORADO (PACHAMANCA)	KILOGRAMO	1180	S/	2.95	S/	3,481.00
	1.14	CEBOLLA BLANCA (AL PESO)	KILOGRAMO	1350	S/	5.00	S/	6,750.00
	1.15	CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	UNIDAD	862	S/	8.50	S/	7,327.00
	1.16	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILOGRAMO	12310	S/	5.35	S/	65,858.50
	1.17	CEDRON (POR ATADO)	UNIDAD	218	S/	11.60	S/	2,528.80
	1.18	CHAMPIÑON (AL PESO)	KILOGRAMO	110	S/	34.50	S/	3,795.00
	1.19	CHINCHO (POR ATADO)	UNIDAD	168	S/	7.00	S/	1,176.00
	1.20	COL CHINA	UNIDAD	96	S/	10.25	S/	984.00
	1.21	CULANTRO (POR ATADO)	UNIDAD	1556	S/	8.70	S/	13,537.20
	1.22	ESPINACA (AL PESO)	KILOGRAMO	998	S/	7.20	S/	7,185.60
	1.23	FRIJOL CHINO	KILOGRAMO	280	S/	4.95	S/	1,386.00
	1.24	HABA FRESCA	KILOGRAMO	1100	S/	3.25	S/	3,575.00

	1.25	HIERBA BUENA (POR ATADO)	UNIDAD	399	S/	4.75	S/	1,895.25
	1.26	HABA PELADA	KILOGRAMO	541	S/	9.25	S/	5,004.25
	1.27	HUACATAY (POR ATADO)	UNIDAD	246	S/	6.25	S/	1,537.50
	1.28	KION FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	210	S/	12.75	S/	2,677.50
	1.29	LECHUGA AMERICANA	UNIDAD	370	S/	2.85	S/	1,054.50
	1.30	LECHUGA DE SEDA	UNIDAD	931	S/	2.85	S/	2,653.35
	1.31	LECHUGA MORADA	UNIDAD	5510	S/	2.85	S/	15,703.50
	1.32	LECHUGA ORGÁNICA	UNIDAD	16785	S/	3.05	S/	51,194.25
	1.33	LECHUGA ROMANA	UNIDAD	440	S/	3.35	S/	1,474.00
	1.34	NABO (POR ATADO)	UNIDAD	332	S/	5.35	S/	1,776.20
	1.35	PAPA AMARILLA	KILOGRAMO	4920	S/	5.85	S/	28,782.00
	1.36	PAC CHOY (POR ATADO)	UNIDAD	443	S/	6.50	S/	2,879.50
	1.37	PAPA COCTEL (AL PESO)	KILOGRAMO	120	S/	4.015	S/	481.80
	1.38	PEREJIL (POR ATADO)	UNIDAD	544	S/	5.10	S/	2,774.40
	1.39	PEREJIL CRESPO (POR ATADO)	UNIDAD	20	S/	7.25	S/	145.00
	1.40	PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KILOGRAMO	3174	S/	6.85	S/	21,741.90
	1.41	PORO (POR ATADO)	UNIDAD	405	S/	11.00	S/	4,455.00
	1.42	OLLUCO	KILOGRAMO	890	S/	7.55	S/	6,719.50
	1.43	ROCOTO AL PESO	KILOGRAMO	297	S/	7.65	S/	2,272.05
	1.44	ROMERO (POR ATADO)	UNIDAD	44	S/	8.95	S/	393.80
	1.45	RABANITO (POR ATADO)	UNIDAD	90	S/	7.00	S/	630.00
	1.46	TOMATE (AL PESO)	KILOGRAMO	11585	S/	5.50	S/	63,717.50
	1.47	TORONJIL (POR ATADO)	UNIDAD	187	S/	8.25	S/	1,542.75
	1.48	ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAMO	8950	S/	2.85	S/	25,507.50
	1.49	ZAPALLO ITALIANO	KILOGRAMO	2766	S/	4.60	S/	12,723.60
	1.50	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	KILOGRAMO	479	S/	40.00	S/	19,160.00
	1.51	MANZANILLA FRESCA (POR ATADO)	UNIDAD	293	S/	6.25	S/	1,831.25
	1.52	HIERBA LUISA (POR ATADO)	UNIDAD	212	S/	5.10	S/	1,081.20
	1.53	MENTA (POR ATADO)	UNIDAD	120	S/	8.45	S/	1,014.00
	1.54	MUÑA FRESCA (POR ATADO)	UNIDAD	442	S/	8.35	S/	3,690.70
	1.55	HINOJO (POR ATADO)	UNIDAD	120	S/	8.25	S/	990.00
PAQUETE N° 2: FRUTAS	2.1	COCONA (AL PESO)	KILOGRAMO	2930	S/	4.95	S/	14,503.50
	2.2	AGUAYMANTO	KILOGRAMO	65	S/	16.75	S/	1,088.75
	2.3	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KILOGRAMO	2635	S/	5.90	S/	15,546.50
	2.4	MANZANA ISRAEL	KILOGRAMO	5400	S/	6.30	S/	34,020.00
	2.5	MENBRILLO (AL PESO)	KILOGRAMO	2595	S/	6.55	S/	16,997.25
	2.6	FRAMBUESA	KILOGRAMO	600	S/	38.00	S/	22,800.00
	2.7	KIWI (AL PESO)	KILOGRAMO	720	S/	27.00	S/	19,440.00
	2.8	MANZANA CHILENA	UNIDAD	42400	S/	2.50	S/	106,000.00
	2.9	PIÑA TIPO SELVA (AL PESO)	KILOGRAMO	13460	S/	3.30	S/	44,418.00
	2.1	PIÑA HAWAIANA (AL PESO)	KILOGRAMO	4150	S/	3.30	S/	13,695.00
	2.11	PLÁTANO BELLACO	UNIDAD	15390	S/	1.59500	S/	24,547.05
	2.12	PLÁTANO BIZCOCHO	UNIDAD	1800	S/	0.75	S/	1,350.00
	2.13	PLÁTANO DE ISLA	UNIDAD	44300	S/	1.05	S/	46,515.00
	2.14	PLÁTANO PALILLO	UNIDAD	10684	S/	1.0950	S/	11,698.98

2.15	TUNA (AL PESO)	KILOGRAMO	5090	S/	6.60	S/	33,594.00
2.16	ARANDANO	KILOGRAMO	144	S/	22.50	S/	3,240.00

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Memorando N° 322-2024-CVH-OAF el 22 de marzo de 2024.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

NO APLICA.

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:

El plazo para entrega de los bienes será de DOS (02) días calendarios, una vez notificada la Orden de Compra y/o cronograma según la necesidad de la Entidad.

El plazo de ejecución será por un periodo no mayor a DOCE (12) meses, contados a partir del día siguiente de suscripción del contrato y/o hasta agotar el saldo del contrato.

En concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

**CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ADQUISICIÓN DE VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS PARA PROGRAMACIÓN DE INSUMOS
 PREPARACIÓN DE ALIMENTACIÓN Y SERVICIO DE ATENCIÓN PARA LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI-2024-
 2025**

ÍTEM PAQUETE	SUB ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	1ERA ENTREGA	2DA ENTREGA	3ERA ENTREGA	4TA ENTREGA	5TA ENTREGA	6TA ENTREGA	7MA ENTREGA	8VA ENTREGA	9NA ENTREGA	10 MA ENTREGA	11 VA ENTREGA	12 VA ENTREGA	CANTIDAD TOTAL	
N°1: VERDURAS Y HORTALIZAS	1.1	AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	367.00	372.00	372.00	372.00	372.00	372.00	372.00	372.00	320.00	529.00	320.00	345.00	4,485.00	
	1.2	AJÍ LIMCO (AL PESO)	KILOGRAMO	5.00	5.00	4.00	5.00	5.00	4.00	5.00	4.00	4.00	5.00	4.00	4.00	54.00	
	1.3	AJÍ MIRASOL (AL PESO)	KILOGRAMO	3.00	3.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	2.00	16.00	
	1.4	AJÍ PANCA (AL PESO)	KILOGRAMO	25.00	25.00	21.00	9.00	24.00	12.00	12.00	25.00	13.00	17.00	24.00	17.00	12.00	224.00
	1.5	ALBAHACA (POR ATADO)	UNIDAD	41.00	41.00	40.00	37.00	50.00	44.00	41.00	41.00	41.00	55.00	50.00	55.00	44.00	599.00
	1.6	ALVERIA CHINA JOLANTAO (AL PESO)	KILOGRAMO	33.00	33.00	25.00	29.00	49.00	31.00	31.00	33.00	31.00	30.00	49.00	30.00	31.00	404.00
	1.7	ALVERIA VERDE SIN VAINA (AL PESO)	KILOGRAMO	79.00	79.00	107.00	140.00	140.00	110.00	110.00	79.00	163.00	88.00	140.00	88.00	110.00	1,323.00
	1.8	APIO (POR ATADO)	UNIDAD	27.00	27.00	49.00	37.00	77.00	49.00	49.00	27.00	58.00	39.00	77.00	39.00	49.00	555.00
	1.9	BERENJENA	UNIDAD	0.00	0.00	50.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	80.00	0.00	80.00	0.00	210.00
	1.10	BETERRAGA (POR ATADO)	UNIDAD	13.00	13.00	28.00	10.00	34.00	30.00	30.00	13.00	6.00	14.00	34.00	14.00	30.00	239.00
	1.11	BROCOLI (AL PESO)	KILOGRAMO	116.00	116.00	88.00	79.00	251.00	78.00	116.00	116.00	163.00	231.00	251.00	231.00	78.00	1,798.00
	1.12	CAIGUA TIPO CRIOLLO	UNIDAD	0.00	0.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	100.00
	1.13	CAMOTE MORADO (pachamanca)	KILOGRAMO	40.00	40.00	110.00	110.00	110.00	110.00	110.00	110.00	110.00	110.00	110.00	110.00	110.00	1,180.00
	1.14	CEBOLLA BLANCA (AL PESO)	KILOGRAMO	80.00	80.00	120.00	140.00	90.00	140.00	140.00	100.00	60.00	170.00	90.00	170.00	110.00	1,350.00
	1.15	CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	UNIDAD	69.00	69.00	74.00	61.00	88.00	55.00	55.00	69.00	76.00	79.00	88.00	79.00	55.00	862.00
1.16	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILOGRAMO	795.00	795.00	905.00	780.00	1,390.00	1,105.00	1,105.00	795.00	1,150.00	1,050.00	1,390.00	1,050.00	1,105.00	12,310.00	
1.17	CEDRON (POR ATADO)	UNIDAD	4.00	4.00	5.00	0.00	8.00	0.00	0.00	4.00	5.00	90.00	8.00	90.00	0.00	218.00	
1.18	CHAMPIÑON (AL PESO)	KILOGRAMO	12.00	12.00	6.00	8.00	14.00	4.00	4.00	12.00	10.00	7.00	14.00	7.00	4.00	110.00	
1.19	CHINCHO (POR ATADO)	UNIDAD	4.00	4.00	16.00	16.00	16.00	16.00	16.00	16.00	16.00	16.00	16.00	16.00	16.00	188.00	
1.20	COL CHINA	UNIDAD	5.00	5.00	4.00	22.00	17.00	4.00	4.00	5.00	5.00	4.00	17.00	4.00	4.00	96.00	
1.21	CULANTRO (POR ATADO)	UNIDAD	116.00	116.00	109.00	161.00	161.00	88.00	88.00	116.00	178.00	131.00	161.00	131.00	88.00	1,586.00	
1.22	ESPINACA (AL PESO)	KILOGRAMO	65.00	65.00	74.00	123.00	83.00	80.00	80.00	65.00	130.00	75.00	83.00	75.00	80.00	988.00	
1.23	FRIJOL CHINO	KILOGRAMO	15.00	15.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	280.00	
1.24	HABA FRESCA	KILOGRAMO	0.00	0.00	110.00	110.00	110.00	110.00	110.00	110.00	110.00	110.00	110.00	110.00	110.00	1,100.00	
1.25	HERBA BUENA (POR ATADO)	UNIDAD	32.00	32.00	38.00	26.00	37.00	37.00	39.00	32.00	37.00	25.00	37.00	25.00	39.00	399.00	
1.26	HABA PELADA	KILOGRAMO	29.00	29.00	99.00	40.00	40.00	50.00	50.00	29.00	50.00	50.00	50.00	50.00	25.00	541.00	
1.27	HUACATAY (POR ATADO)	UNIDAD	19.00	19.00	17.00	17.00	20.00	17.00	17.00	19.00	29.00	26.00	20.00	26.00	17.00	246.00	
1.28	KION FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	16.00	16.00	15.00	18.00	19.00	15.00	15.00	16.00	19.00	19.00	19.00	19.00	19.00	210.00	

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI
 LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-CVH-CS-1 (PRIMERA
 CONVOCATORIA) – ADQUISICIÓN DE VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

ÍTEM PAQUETE	SUB ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	1ERA ENTREGA	2DA ENTREGA	3ERA ENTREGA	4TA ENTREGA	5TA ENTREGA	6TA ENTREGA	7MA ENTREGA	8VA ENTREGA	9NA ENTREGA	10 MA ENTREGA	11 VA ENTREGA	12 VA ENTREGA	CANTIDAD TOTAL
	1.29	LECHUGA AMERICANA	UNIDAD	25.00	25.00	40.00	40.00	40.00	25.00	25.00	30.00	30.00	40.00	25.00	25.00	370.00
	1.30	LECHUGA DE SEDA	UNIDAD	81.00	81.00	52.00	82.00	82.00	72.00	81.00	82.00	82.00	82.00	82.00	72.00	931.00
	1.31	LECHUGA MORADA	UNIDAD	370.00	370.00	350.00	350.00	670.00	520.00	370.00	500.00	410.00	670.00	410.00	520.00	5,510.00
	1.32	LECHUGA ORGÁNICA	UNIDAD	1,050.00	1,050.00	1,260.00	1,050.00	1,800.00	1,850.00	1,050.00	1,565.00	1,225.00	1,800.00	1,225.00	1,850.00	16,785.00
	1.33	LECHUGA ROMANA	UNIDAD	40.00	40.00	40.00	40.00	30.00	40.00	40.00	40.00	35.00	30.00	25.00	40.00	440.00
	1.34	NABO (POR ATADO)	UNIDAD	23.00	23.00	36.00	25.00	27.00	28.00	29.00	37.00	25.00	27.00	29.00	23.00	332.00
	1.35	PAPA AMARILLA	KILOGRAMO	530.00	530.00	360.00	410.00	490.00	240.00	530.00	420.00	340.00	490.00	340.00	240.00	4,920.00
	1.36	PAC CHOY (POR ATADO)	UNIDAD	46.00	46.00	27.00	31.00	66.00	19.00	46.00	19.00	29.00	66.00	29.00	19.00	443.00
	1.37	PAPA COCTEL (AL PESO)	KILOGRAMO	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	120.00
	1.38	PEREIL (POR ATADO)	UNIDAD	42.00	42.00	47.00	42.00	59.00	39.00	42.00	57.00	38.00	59.00	38.00	39.00	544.00
	1.39	PEREIL CRESPO (POR ATADO)	UNIDAD	0.00	0.00	0.00	2.00	2.00	0.00	0.00	14.00	0.00	2.00	0.00	0.00	20.00
	1.40	PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KILOGRAMO	240.00	240.00	128.00	105.00	315.00	200.00	240.00	375.00	408.00	315.00	408.00	200.00	3,174.00
	1.41	PORO (POR ATADO)	UNIDAD	25.00	25.00	37.00	32.00	54.00	29.00	25.00	43.00	26.00	54.00	26.00	29.00	405.00
	1.42	OILLUCO	KILOGRAMO	10.00	10.00	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	60.00	890.00
	1.43	ROCOTO AL PESO	KILOGRAMO	25.00	25.00	20.00	22.00	25.00	20.00	25.00	30.00	30.00	25.00	30.00	20.00	297.00
	1.44	ROMERO (POR ATADO)	UNIDAD	0.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	44.00
	1.45	RABANITO (POR ATADO)	UNIDAD	25.00	25.00	6.00	3.00	3.00	0.00	25.00	0.00	0.00	3.00	0.00	0.00	90.00
	1.46	TOMATE (AL PESO)	KILOGRAMO	725.00	725.00	920.00	960.00	1,510.00	760.00	725.00	1,250.00	870.00	1,510.00	870.00	760.00	11,585.00
	1.47	TORONJIL (POR ATADO)	UNIDAD	12.00	12.00	14.00	15.00	28.00	16.00	12.00	16.00	9.00	28.00	9.00	16.00	187.00
	1.48	ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAMO	545.00	545.00	605.00	660.00	1,050.00	770.00	545.00	820.00	795.00	1,050.00	795.00	770.00	8,950.00
	1.49	ZAPALLO ITALIANO	KILOGRAMO	150.00	150.00	196.00	80.00	350.00	245.00	190.00	130.00	300.00	350.00	300.00	245.00	2,766.00
	1.50	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	KILOGRAMO	9.00	9.00	6.00	13.00	11.00	125.00	9.00	9.00	76.00	11.00	76.00	125.00	479.00
	1.51	MANZANILLA FRESCA (POR ATADO)	UNIDAD	22.00	22.00	20.00	22.00	28.00	24.00	22.00	29.00	26.00	28.00	26.00	24.00	293.00
	1.52	HIERBA LUISA (POR ATADO)	UNIDAD	16.00	16.00	20.00	27.00	30.00	9.00	16.00	21.00	9.00	30.00	9.00	9.00	212.00
	1.53	MENTA (POR ATADO)	UNIDAD	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	120.00
	1.54	MUÑA FRESCA (POR ATADO)	UNIDAD	35.00	35.00	16.00	21.00	33.00	58.00	35.00	50.00	34.00	33.00	34.00	58.00	442.00
	1.55	HINOJO (POR ATADO)	UNIDAD	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	120.00

N°1:
 VERDURAS Y
 HORTALIZAS

CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

ÍTEM PAQUETE	SUBÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	1ERA ENTREGA	2DA ENTREGA	3ERA ENTREGA	4TA ENTREGA	5TA ENTREGA	6TA ENTREGA	7MA ENTREGA	8VA ENTREGA	9VA ENTREGA	10 MA ENTREGA	11 VA ENTREGA	12 VA ENTREGA	CANTIDAD TOTAL
N°2: FRUTAS	2.1	COCINA [AL PESO]	KILOGRAMO	200.00	200.00	190.00	190.00	350.00	200.00	200.00	340.00	255.00	350.00	255.00	200.00	2,590.00
	2.2	AGUAYMANTO	KILOGRAMO	8.00	8.00	4.00	5.00	6.00	4.00	8.00	4.00	4.00	6.00	4.00	4.00	65.00
	2.3	MANZANA DE AGUA [AL PESO]	KILOGRAMO	165.00	165.00	220.00	160.00	250.00	270.00	165.00	165.00	190.00	250.00	250.00	265.00	2,770.00
	2.4	MANZANA ISRAEL	KILOGRAMO	0.00	0.00	540.00	540.00	540.00	540.00	540.00	540.00	540.00	540.00	540.00	540.00	5,400.00
	2.5	MEMBRILLO [AL PESO]	KILOGRAMO	125.00	125.00	140.00	185.00	270.00	190.00	125.00	255.00	340.00	270.00	340.00	190.00	2,595.00
	2.6	FRAMBUESA	KILOGRAMO	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	600.00
	2.7	KIM [AL PESO]	KILOGRAMO	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	720.00
	2.8	MANZANA CHILENA	UNIDAD	0.00	0.00	4,600.00	4,600.00	4,600.00	4,600.00	4,600.00	4,600.00	3,300.00	4,600.00	4,600.00	4,600.00	42,400.00
	2.9	PIÑA TIPO SELVA [AL PESO]	KILOGRAMO	1,320.00	1,320.00	1,320.00	1,320.00	1,320.00	1,410.00	580.00	700.00	720.00	1,320.00	1,320.00	720.00	13,450.00
	2.10	PIÑA HAWAIANA [AL PESO]	KILOGRAMO	280.00	280.00	240.00	300.00	480.00	340.00	280.00	330.00	450.00	450.00	450.00	340.00	4,150.00
	2.11	PLÁTANO BELLAZO	UNIDAD	900.00	900.00	1,800.00	1,850.00	1,380.00	1,400.00	900.00	1,080.00	1,450.00	1,380.00	1,380.00	1,450.00	15,390.00
	2.12	PLÁTANO BIZCOCHO	UNIDAD	0.00	0.00	0.00	1,800.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1,800.00
	2.13	PLÁTANO DE ISLA	UNIDAD	250.00	250.00	4,600.00	4,600.00	4,600.00	4,600.00	3,500.00	4,600.00	4,600.00	4,600.00	4,600.00	4,600.00	44,300.00
	2.14	PLÁTANO PALILLO	UNIDAD	700.00	700.00	730.00	730.00	1,350.00	1,022.00	700.00	880.00	880.00	710.00	1,390.00	710.00	10,684.00
	2.15	TUNA [AL PESO]	KILOGRAMO	25.00	25.00	540.00	540.00	540.00	540.00	360.00	540.00	540.00	540.00	540.00	540.00	5,090.00
	2.16	ARAINDANO	KILOGRAMO	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	144.00

*Nota: Las cantidades solicitadas podrían variar según la necesidad de Centro Vacacional Huampani.

Los pedidos se realizarán mediante Orden de Compra, cuyas entregas se efectuarán según cronograma adjunto.

Una vez notificada la orden de compra y/o cronograma el proveedor deberá atender en un plazo no mayor de DOS (02) días calendario.

Se estima que el plazo de inicio de la ejecución, será a partir del mes de inicio del mes de abril -2024.

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/5.00 (Cinco con 00/100 Soles) en CAJA DE LA ENTIDAD sito en KILOMETRO 24.5 CARRETERA CENTRAL (ALT. MERCADO CHACLACAYO) – LURIGANCHO – LIMA – LIMA.

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° 31953 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- Ley N° 31955 Ley de Endeudamiento del sector público para el año fiscal 2024.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF, Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y demás modificatorias.
- Decreto Supremo N° 344-2018, Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y demás modificatorias.
- Decreto Legislativo N° 1439, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Abastecimiento.
- Decreto Legislativo N° 1440, Decreto Legislativo del Sistema Nacional de Presupuesto Público.
- Decreto Supremo N° 007-2008-TR, que Aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente – Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento del Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente – Reglamento de la Ley MYPE.
- Decreto Legislativo N° 295 – Código Civil.
- Ley N° 27444, Ley de Procedimiento Administrativo General, y demás modificatorias.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública.
- Directivas, Pronunciamientos y Opiniones del OSCE.
- Codex Alimentarius.
- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 034-2008 – AG que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Supremo N° 040-2001-PE que aprueba la Norma Sanitaria para las actividades pesqueras y acuícolas.
- Decreto Supremo N° 007-1998-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 038-2014-SA, Modifican Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- Resolución Ministerial N° 591-200B/MINSA, que aprueba la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA, Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.
- Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, “Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines”.
- Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA, “Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva”.
- Normas Técnicas Peruanas de los alimentos objeto del procedimiento de selección.
- Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.
- Ley N° 29783 – Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

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

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**

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

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

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

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

ITEM N° 2

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

Advertencia

El comité de selección 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

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.

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 – PIDE⁶ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

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

Importante

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

⁶ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

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

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

⁹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

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 Mesa de Partes de la Entidad sito en Carretera Central KM. 24.5 – Lurigancho – Lima y/o Mesa de Partes Virtual de la Entidad (<https://facilita.gob.pe/t/793>).

Importante

En el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, se puede perfeccionar el contrato con la suscripción del documento o con la recepción de una orden de compra, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00).

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos PERIODICOS.

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

- Acta y/o Informe del funcionario responsable de la Sub Gerencia de Alimentos y Bebidas emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Guía de Remisión sellada por el área de Almacén.
- Comprobante de Pago.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes de la Entidad sito en Carretera Central KM. 24.5 – Lurigancho – Lima o Mesa de Partes Virtual (<https://facilita.gob.pe/t/793>).

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

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ADQUISICIÓN DE VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS PARA PROGRAMACIÓN DE INSUMOS PREPARACIÓN DE ALIMENTACIÓN Y SERVICIO DE ATENCIÓN PARA LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANÍ

I. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

"Adquisición de Verduras, Hortalizas y Frutas para Programación de Insumos Preparación de Alimentación y Servicio de Atención para los Clientes del Centro Vacacional Huampaní".

2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso tiene por finalidad obtener verduras, hortalizas y frutas necesarios para la elaboración de alimentos diversos, requeridos para la Programación de Insumos Preparación de Alimentación y Servicio de Atención para los Clientes del Centro Vacacional Huampaní por un periodo de 12 meses.

2.1 ACTIVIDAD DEL POI VINCULADA CON LA CONTRATACIÓN:

PEI AMPLIADO 2019-2026

Objetivo Estratégico Institucional Específico OEI -01: Mejorar los servicios de hotelería, convenciones y esparcimiento que se brindan a la población en general.

Actividad del POI de la Sub Gerencia de Alimentos y Bebidas -AO1:

Programación de Insumos Preparación de Alimentación y Servicio de Atención para los Clientes del Centro Vacacional Huampaní.

3. ANTECEDENTES:

Teniendo en cuenta que esta Sub Gerencia es una unidad orgánica de tercer nivel del Centro Vacacional Huampaní que brinda los servicios de Cocina, Restaurant, Bar y anexos a nuestros clientes particulares, corporativos, públicos y privados; actualmente se requieren la adquisición de verduras, hortalizas y frutas frescas para la Programación de Insumos Preparación de Alimentación y Servicio de Atención para los Clientes del Centro Vacacional Huampaní, basada en procedimientos y normas vigentes que garanticen la salud (prevención de enfermedades transmitidas por alimentos) de los comensales, siendo el primer filtro la obtención de alimentos de fuentes seguras y confiables.

Adquisición que permitirá cumplir con el Objetivo Estratégico Institucional Especifico OEI-01 "Mejorar los servicios de hotelería, convenciones y esparcimiento que se brindan a la población en general", a través de la siguiente Actividad Operativa: Programación de Alimentación y Servicio de Atención para los Clientes del Centro Vacacional Huampaní, por un periodo de DOCE (12) meses, contados a partir del día siguiente de suscripción del contrato.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

Objetivos Específicos:

- Adquirir productos alimenticios de calidad y en cantidad necesaria Programación de Insumos Preparación de Alimentación y Servicio de Atención para los Clientes del Centro Vacacional Huampaní.
- Proveer de alimentación a los comensales del Centro Vacacional Huampaní, a fin de obtener una alimentación sana, variada, completa, armónica y adecuada.





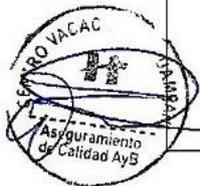
CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

5.1 DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD DE LOS BIENES

Los bienes a adquirir serán por medio de ítems paquetes, debido a la maximización de los recursos públicos, asimismo, por la especialización del rubro, objeto de la convocatoria:

ÍTEM PAQUETE	SUB ÍTEMS	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
N°1: VERDURAS Y HORTALIZAS	1.1	AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	4,485.00
	1.2	AJÍ LIMO(AL PESO)	KILOGRAMO	54.00
	1.3	AJÍ MIRASOL (AL PESO)	KILOGRAMO	16.00
	1.4	AJÍ PANCA (AL PESO)	KILOGRAMO	224.00
	1.5	ALBAHACA (POR ATADO)	UNIDAD	539.00
	1.6	ALVERJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)	KILOGRAMO	404.00
	1.7	ALVERJA VERDE SIN VAINA (AL PESO)	KILOGRAMO	1,323.00
	1.8	APIO (POR ATADO)	UNIDAD	555.00
	1.9	BERENJENA	UNIDAD	210.00
	1.10	BETERRAGA (POR ATADO)	UNIDAD	239.00
	1.11	BROCOLI (AL PESO)	KILOGRAMO	1,798.00
	1.12	CAIGUA TIPO CRIOLLO	UNIDAD	100.00
	1.13	CAMOTE MORADO (pachamanca)	KILOGRAMO	1,180.00
	1.14	CEBOLLA BLANCA (AL PESO)	KILOGRAMO	1,350.00
	1.15	CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	UNIDAD	862.00
	1.16	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILOGRAMO	12,310.00
	1.17	CEDRON (POR ATADO)	UNIDAD	218.00
	1.18	CHAMPIÑÓN (AL PESO)	KILOGRAMO	110.00
	1.19	CHINCHO (POR ATADO)	UNIDAD	168.00
	1.20	COL CHINA	UNIDAD	96.00
	1.21	CULANTRO (POR ATADO)	UNIDAD	1,556.00
	1.22	ESPINACA (AL PESO)	KILOGRAMO	998.00
	1.23	FRIJOL CHINO	KILOGRAMO	280.00
	1.24	HABA FRESCA	KILOGRAMO	1,100.00
	1.25	HIERBA BUENA (POR ATADO)	UNIDAD	399.00
	1.26	HABA PELADA	KILOGRAMO	541.00
	1.27	HUACATAY (POR ATADO)	UNIDAD	246.00
	1.28	KION FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	210.00
	1.29	LECHUGA AMERICANA	UNIDAD	370.00
	1.30	LECHUGA DE SEDA	UNIDAD	931.00
	1.31	LECHUGA MORADA	UNIDAD	5,510.00
	1.32	LECHUGA ORGÁNICA	UNIDAD	16,785.00
	1.33	LECHUGA ROMANA	UNIDAD	440.00
	1.34	NABO (POR ATADO)	UNIDAD	332.00





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

	1.35	PAPA AMARILLA	KILOGRAMO	4,920.00
	1.36	PAC CHOY (POR ATADO)	UNIDAD	443.00
	1.37	PAPA COCTEL (AL PESO)	KILOGRAMO	120.00
	1.38	PEREJIL (POR ATADO)	UNIDAD	544.00
	1.39	PEREJIL CRESPO (POR ATADO)	UNIDAD	20.00
	1.40	PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KILOGRAMO	3,174.00
	1.41	PORO (POR ATADO)	UNIDAD	405.00
	1.42	OLLUCO	KILOGRAMO	890.00
	1.43	ROCOTO AL PESO	KILOGRAMO	297.00
	1.44	ROMERO (POR ATADO)	UNIDAD	44.00
	1.45	RABANITO (POR ATADO)	UNIDAD	90.00
	1.46	TOMATE (AL PESO)	KILOGRAMO	11,585.00
	1.47	TORONJIL (POR ATADO)	UNIDAD	187.00
	1.48	ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAMO	8,950.00
	1.49	ZAPALLO ITALIANO	KILOGRAMO	2,766.00
	1.50	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	KILOGRAMO	479.00
	1.51	MANZANILLA FRESCA (POR ATADO)	UNIDAD	293.00
	1.52	HIERBA LUISA (POR ATADO)	UNIDAD	212.00
	1.53	MENTA (POR ATADO)	UNIDAD	120.00
	1.54	MUÑA FRESCA (POR ATADO)	UNIDAD	442.00
	1.55	HINOJO (POR ATADO)	UNIDAD	120.00
N°2: FRUTAS	2.1	COCONA (AL PESO)	KILOGRAMO	2,930.00
	2.2	AGUAYMANTO	KILOGRAMO	65.00
	2.3	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KILOGRAMO	2,635.00
	2.4	MANZANA ISRAEL	KILOGRAMO	5,400.00
	2.5	MEMBRILLO (AL PESO)	KILOGRAMO	2,595.00
	2.6	FRAMBUESA	KILOGRAMO	600.00
	2.7	KIWI (AL PESO)	KILOGRAMO	720.00
	2.8	MANZANA CHILENA	UNIDAD	42,400.00
	2.9	PIÑA TIPO SELVA (AL PESO)	KILOGRAMO	13,460.00
	2.10	PIÑA HAWAIIANA (AL PESO)	KILOGRAMO	4,150.00
	2.11	PLÁTANO BELLACO	UNIDAD	15,390.00
	2.12	PLÁTANO BIZCOCHO	UNIDAD	1,800.00
	2.13	PLÁTANO DE ISLA	UNIDAD	44,300.00
	2.14	PLÁTANO PALILLO	UNIDAD	10,684.00
	2.15	TUNA (AL PESO)	KILOGRAMO	5,090.00
	2.16	ARANDANO	KILOGRAMO	144.00

SISTEMA DE CONTRATACIÓN: PRECIOS UNITARIOS



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

5.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ÍTEM PAQUETE	SUB ÍTEM	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
N° 1: VERDURAS Y HORTALIZAS	1.1	AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
				Calidad:	De primera, seleccionado
				Longitud promedio:	12 cm. a más
				Características organolépticas:	Fresco, limpio, sano sin magulladura. Sin presencia de plagas.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
	Transporte:	En jabas adecuadas de plástico y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.			
	1.2	AJÍ LIMO (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
				Calidad:	De primera, seleccionado
				Longitud promedio:	7 cm. a más
				Características organolépticas:	Fresco, limpio, sano sin magulladura. Sin presencia de plagas.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
Envasado y Rotulado:				En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso	
Transporte:	En jabas adecuadas de plástico y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.				
1.3	AJÍ MIRASOL SECO	KILOGRAMOS	Envase:	Bolsa de polietileno x 5 Kg.	
			Características físicas:	Bolsas, libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros) Humedad: menor a 11% Pureza: 95%	
			Características organolépticas:	Olor: característico aromático / Color: Naranja rojizo / Sabor: Dulce con tonos picante característico / Aspecto: entero	
			Características microbiológicas:	Coliformes totales <1,000 NMP/g Escherichia coli <3 NMP/g Salmonella sp Ausente / 25 g	



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

				Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
				Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
				Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	06 meses antes de vencer.
1.4	AJI PANCA (AL PESO)	KILOGRAMO		Envase:	Bolsa de polietileno x 5 Kg.
				Características físicas:	Bolsas, libres de defectos (fugas de líquido, hinchazón, agujeros, abolladuras que puedan afectar la hermeticidad u otros)
				Características organolépticas:	Aroma: característico / Color: rojo oscuro / Sabor: picante característico / Aspecto: entero
				Rotulado:	Según el artículo 117 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias y la NTP 209.038
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
				Transporte:	El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
				Tiempo mínimo de vida útil para la recepción:	06 meses antes de vencer.
1.5	ALBAHACA (POR ATADO)	UNIDAD		Presentación:	Por atado
				Calidad:	De primera, seleccionado
				Peso promedio:	De 1 Kg aprox. Por atado
				Características organolépticas:	Cuerpo firme con hojas verdes, enteras, frescas y sanas; sin presencia de partículas extrañas.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

				exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
1.6	ARVEJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
			Calidad:	De primera, seleccionado
			Características organolépticas:	Vainas Frescas, limpias, sanas sin magulladura, de textura firme.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias; deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.			
1.7	ARVEJA VERDE SIN VAINA (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por bolsas de 5 Kilogramo
			Calidad:	Seleccionado
			Empaque:	En bolsas transparentes de polietileno de primer uso.
			Características organolépticas:	Granos firmes y frescos de color característico, sanos, limpios y sin restos de cáscara.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso			
Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.			
1.8	APIO (POR ATADO)	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad
			Calidad:	De primera, seleccionado
			Peso:	5 kg aprox. por atado
			Características organolépticas:	Fresco, limpio, tallo entero y terso sin picaduras ni restos de partículas extrañas.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
				Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
1.9	BERENJENA	UNIDAD		Presentación:	Por Unidad
				Calidad:	De primera, seleccionado
				Peso promedio:	400-500 g aprox.
				Características organolépticas:	Fresco, limpio, sano sin magulladura, exento de plagas
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
				Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.

N° 1: VERDURAS Y HORTALIZAS	1.10	BETERRAGA (POR ATADO)	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad
				Calidad:	De primera, seleccionado
				Peso promedio:	500-600 gr. aprox.
				Características organolépticas:	Fresco, limpio, sano sin magulladura, exento de plagas
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
				Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
1.11	BROCOLI	KILOGRAMO		Presentación:	Por Kilogramo
				Calidad:	De primera, seleccionado
				Características organolépticas:	Fresco, limpio, sano sin magulladura, exento de plagas, tallo entero y terso, sin picaduras ni restos de partículas extrañas.





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
1.12	CAIGUA	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad
			Calidad:	De primera, seleccionado
			Características organolépticas:	Fresco, limpio, sano sin magulladura, exento de plagas, sin picaduras ni restos de partículas extrañas, tamaño de 15cm como mínimo.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
1.13	CAMOTE MORADO	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
			Calidad:	De primera, seleccionado
			Longitud promedio:	180-200 gr. Aprox.
			Características organolépticas:	Fresco, limpio, sano, sin magulladuras, exento de plagas.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
1.14	CEBOLLA BLANCA (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
			Calidad:	De primera, seleccionada
			Peso promedio:	300 – 400 gramos por unidad.
			Características organolépticas:	Entero con cascara, de consistencia firme y crujiente, forma y color característico, producto sano, limpio y libre de plagas o podredumbre que impidan su consumo.



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
				Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
1.15	CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	UNIDAD		Presentación:	Por Atado
				Calidad:	Primera, seleccionado
				Peso:	1 kg aprox. cada atado.
				Características organolépticas	Cuerpo firme con hojas verdes, enteras, frescas y sanas; sin presencia de partículas extrañas.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.				





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

N° 1: VERDURAS Y HORTALIZAS	1.16	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
				Calidad:	De primera, seleccionada
				Peso promedio:	300 – 400 gramos por unidad.
				Características organolépticas:	Con cascara, de consistencia firme y crujiente, forma y color característico; producto sano, limpio, exento de humedad, podredumbres y plagas.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
	Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.			
	1.17	CEDRON (POR ATADO)	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad
				Calidad:	De primera, seleccionado
				Peso promedio:	1 Kg. Aproximado por atado
				Características microbiológicas:	Escherichia coli: <3NMP/g Salmonella (ssp/25g): Ausente. Libre de plagas.
				Características físicas:	Hojas angostas y alargadas, ásperas, delgadas, de 8 a 10 cm de largo, de olor agrí dulce muy característico, sin magulladuras.
				Características organolépticas:	Fresco, limpio; sabor y olor característico del producto.
	Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.			
	Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso.			
	Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.			
	1.18	CHAMPIÑON (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo, envasado
				Calidad:	De primera, seleccionada
Peso promedio:				Paquete por 200 g. Aprox.	
Características organolépticas:				Color blanco, olor y sabor propio del producto. El producto debe estar entero, limpio (sin materiales extraños), libre de presencia de plagas, exenta de humedad exterior anormal, libre de olores y sabores extraños. Temperatura menor a 5°C.	
Requisito documentario:				Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.	
Envasado y Rotulado:				En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar	





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

				exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso. Debe tener fecha de producción y vencimiento.
			Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
1.19	CHINCHO (POR ATADO)	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad
			Calidad:	De primera, seleccionada
			Peso promedio:	1 Kg Aprox. Por atado
			Características organolépticas:	Fresco, limpio, sano, sin magulladuras, exento de plagas.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
1.20	COL CHINA	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad
			Calidad:	De primera, seleccionada
			Características organolépticas:	Fresco, limpio, sano, sin magulladuras, exento de plagas.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.			
1.21	CULANTRO (POR ATADO)	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad
			Calidad:	De primera, seleccionada
			Peso promedio:	1 Kg Aprox. Por atado
			Características organolépticas:	Fresco, limpio, sano, sin magulladuras, exento de plagas.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

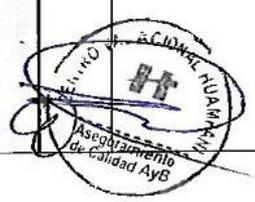
	1.22	ESPINACA (AL PESO)	KILOGRAMO		Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
				Presentación:	Por Kilogramo
				Calidad:	Primera, seleccionada, pre lavada
				Características organolépticas:	Hojas grandes y frescas, libre de ataque de insectos y enfermedades.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
	Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.			
	1.23	FREJOL CHINO	KILOGRAMO		Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
				Presentación:	Por Kilogramo
				Calidad:	Seleccionado y germinado
Peso promedio:				1 kilogramo por paquete. aprox.	
Características organolépticas:				Fresco, con características propia del producto, que no presente oxidación o deterioro de las raíces, libre de ataques de insecto o materias extrañas	
Empaque:				Envasado en Papel de primer uso.	
Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.				
Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso				
Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.				






CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

N° 1: VERDURAS Y HORTALIZAS	1.24	HABA FRESCA	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
				Calidad:	Seleccionada.
				Peso promedio:	10-12 cm por unidad
				Características organolépticas:	Aspecto fresco con vaina firme y que al doblarla se rompa y cruja. Los granos grandes y tiernos,
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
	Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.			
	1.25	HABA PELADA	KILOGRAMO	Presentación:	Por kilogramo
				Calidad:	De primera, seleccionado y pelado
				Características organolépticas:	Granos enteros y frescos de color verde, exento de humedad externa, sin restos de cáscara, exento de podredumbre y plagas. Fresca, limpia, sano y sin magulladuras.
				Empaque:	En bolsas transparentes de polietileno de primer uso x 05 Kg.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
	Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.			
	1.26	HIERBA BUENA (POR ATADO)	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad
				Calidad:	De primera, seleccionado
				Peso promedio:	1 Kg. Aprox. Por atado
				Características microbiológicas:	Escherichia coli: menor 3NMP/g Salmonella ssp/25g : Ausencia.
Características organolépticas:				Fresco, limpio; sabor y olor característico del producto.	
Requisito documentario:				Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.	
Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso				
Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre				



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

				Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
1.27	HUACATAY (POR ATADO)	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad
			Calidad:	De primera, seleccionada.
			Peso promedio:	1 Kg. Aprox. Por atado
			Características organolépticas:	Fresco, limpio, sano, exento de plagas
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
1.28	KION FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
			Calidad:	De primera, seleccionado
			Características organolépticas:	Fresco de textura firme y olor característico; sin presencia de picaduras, plagas o resto de partículas extrañas.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.			
1.29	LECHUGA AMERICANA	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad
			Calidad:	De primera, seleccionada.
			Peso promedio:	300 -350 gramos.
			Características organolépticas:	Frescas con hojas de color verde, textura rugosa, que no presente oxidación o deterioro en sus hojas, debidamente pre lavadas y limpias. Libre de ataques de insectos o presencia de materias extrañas.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.			
1.30	LECHUGA SEDA	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

				Calidad:	De primera, seleccionada.
				Peso promedio:	250 -300 gramos.
				Características organolépticas:	Forma globosa, achatada.
					Hojas frescas de color verde claro y lisas poco compactas, que no presente oxidación o deterioro, debidamente pre lavada y limpia.
					Libres de ataques de insectos o presencia de materias extrañas.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.				

N° 1: VERDURAS Y HORTALIZAS	1.31	LECHUGA MORADA	UNIDAD	Presentación:	Por unidad.			
				Calidad:	De primera, seleccionada.			
				Peso promedio:	200 - 250 gramos			
				Características organolépticas:	Forma alargada, con hojas frescas de color morado, que no presente oxidación o deterioro, debidamente pre lavada y limpia.			
					Libre de ataques de insectos o presencia de materias extrañas.			
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.			
				Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso			
				Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.			
				1.32	LECHUGA ORGÁNICA	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad.
							Calidad:	De primera, seleccionada.
Peso promedio:	400 -500 gramos							
Características organolépticas:	Forma alargada, con hojas frescas de color verde y textura rugosa, que no presente oxidación o deterioro, debidamente pre lavada y limpia.							
	Libres de ataques de insectos o presencia de materias extrañas.							





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.	
			Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso	
			Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.	
1.33	LECHUGA ROMANA	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad.	
			Calidad:	De primera, seleccionada.	
			Peso promedio:	400 -500 gramos	
			Características organolépticas:	Forma alargada, con hojas frescas de color verde y textura rugosa, que no presente oxidación o deterioro, debidamente pre lavada y limpia.	
				Libres de ataques de insectos o presencia de materias extrañas.	
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.	
			Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso	
Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.				
1.34	NABO (POR ATADO)	UNIDAD	Presentación:	Por Atado	
			Calidad:	De primera, seleccionado	
			Peso promedio:	1.5 kg aprox. por atado.	
			Características organolépticas:	Raíz carnosa, fresca, sana y limpia de color blanco.	
				Textura compacta sin magulladuras ni plagas.	
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.	
			Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso	
Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.				
	1.35	PAPA AMARILLA	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

caN° 1: VERDURAS Y HORTALIZAS	1.36	PAC CHOY (POR ATADO)	UNIDAD	Calidad:	De primera
				Peso promedio:	150-200 gr. Aprox.
				Características organolépticas:	Redondeada en forma de piña, piel de color amarillo claro, ojos profundos, pre lavadas, libre de podredumbres y plagas, sin magulladuras y de consistencia firme, sin brotes ni verdeamiento y sin presencia de humedad externa.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
	Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.			
	1.37	PAPA COCTEL (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
				Calidad:	De primera
				Características organolépticas:	Fresco, limpio, tallo firme y hojas verdes, sin la presencia de plagas o materias extrañas.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
	Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.			
	1.38	PEREJIL (POR ATADO)	UNIDAD	Presentación:	Por Kilogramo
				Calidad:	De primera
				Características organolépticas:	Redondeada de piel lisa, libre de podredumbre y plagas, sin magulladuras y de consistencia firme, sin brotes ni verdeamiento y sin presencia de humedad.
Requisito documentario:				Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.	
Envasado y Rotulado:				En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso	
Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.				
1.38	PEREJIL (POR ATADO)	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad	
			Calidad:	De primera, seleccionado	
			Peso promedio:	Atado por 1 Kg aprox.	
			Características organolépticas:	Fresco, limpio, sano, exento de plagas	






CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
1.39	PEREJIL CRESPO (POR ATADO)	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad
			Calidad:	De primera, seleccionado
			Peso promedio:	Atado por 1 Kg aprox.
			Características organolépticas:	Fresco, limpio, sano, exento de plagas
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.			
1.40	PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
			Calidad:	De primera, seleccionado
			Peso promedio:	200-300 gr. Aprox.
			Características organolépticas:	Color rojo, sanos, limpios, libre de podredumbre y plagas, sin magulladuras y de consistencia firme.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.			
1.41	PORO (POR ATADO)	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad
			Calidad:	De primera, seleccionado



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

			Peso promedio:	Atado por 1.5 Kg. Aprox.
			Características organolépticas:	Hojas verdes, limpias y sanas. Fresco, limpio, exento de plagas
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
1.42	OLLUCO	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
			Calidad:	De primera
			Peso promedio:	20- 30 gr. aproximadamente
			Características físicas:	Entero, sano (sin daños mecánicos, plagas ni enfermedades), limpio (sin materiales extraños, tierra) de aspecto fresco, exento de humedad exterior anormal, sin olores y sabores extraños, seco, capaz de soportar el transporte y manipulación
			Características Microbiológicas:	Aerobios Mesófilos < 104 Det. E.coli NMP < 10 Det. Salmonella (UFC/g) Ausencia en/ 25 g de muestra. Listeria monocitogenes Ausencia en/ 25 g de muestra.
			Características sensoriales:	Producto fresco, amarillo- naranja de aspecto uniforme, pre lavadas, libre de podredumbres y plagas, sin brotes ni verdeamiento y sin presencia de humedad externa.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
1.43	ROCOTO AL PESO	KILOGRAMO	Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Presentación:	Por Kilogramo
			Calidad:	Seleccionado
			Peso promedio:	150-180 gr. Aprox.
			Características organolépticas:	Tamaño uniforme, entero y limpio. Fresco, exento de plagas
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

			contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
		Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.

N° 1: VERDURAS Y HORTALIZAS	1.44	ROMERO (POR ATADO)	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad
				Calidad	De primera, seleccionado
				Peso	Atado por 1 Kg aprox.
	Características organolépticas:	Fresco, limpio, sano, exento de plagas. Olor y sabor característico. Fresco, limpio: sabor y olor característico del producto.			
	Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.			
	Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso			
	Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.			
	1.45	RABANITO	UNIDAD	Presentación:	Por Kilogramo
				Calidad:	De primera, seleccionado
				Peso promedio:	70 gr. Aprox.
				Características microbiológicas:	Salmonella: Ausencia. Escherichia Coli: <3NMP/g
				Características organolépticas:	Sanas, limpias, sin magulladuras (heridas, cortaduras o nódulos) y de consistencia firme. Exento de plagas y manchas negras bacterianas.
				Características sensoriales:	Debe medir alrededor de 2,5 cm de diámetro. De forma redonda y de color rojo y blanco en la punta. Con apariencia y olores no característicos del material sano.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
	Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso			
Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.				
1.46	TOMATE (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo	
			Calidad:	De primera, seleccionado	
			Peso promedio:	160-180 gr. Aprox.	
			Características organolépticas:	Color rojo, sanos, limpios, libre de podredumbres y plagas, sin magulladuras.	
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.	



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

			Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
1.47	TORONJIL	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad
			Calidad:	De primera, seleccionado
			Peso promedio:	1 Kg. Aproximado por atado
			Características microbiológicas:	Escherichia coli: <3NMP/g Salmonella (ssp/25g): Ausente. Libre de plagas.
			Características físicas:	Hojas verdes, almendradas o dentadas de 1 a 2 pulgadas, de olor dulce muy característico, sin magulladuras.
			Características organolépticas:	Fresco, limpio; sabor y olor característico del producto.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso.
			Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			1.48	ZANAHORIA (AL PESO)
Calidad:	De primera, seleccionado			
Peso promedio:	250-350 gr. Aprox.			
Características organolépticas:	Sanas, limpias, sin magulladuras y de consistencia firme. Exento de plagas.			
Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.			
Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso			
Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.			
1.49	ZAPALLO ITALIANO	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
			Calidad:	Primera Seleccionada.
			Peso promedio:	200-250 gr. Aprox.
			Características organolépticas:	Sanos, limpios, sin magulladuras. Exento de plagas.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de			



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

					cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso			
				Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.			
1.50	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo				
			Calidad:	Primera Seleccionada.				
			Peso promedio:	1.5 Kg a 02 Kg. Aprox.				
			Características organolépticas:	Sanos, limpios, sin magulladuras. Exento de plagas.				
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.				
			Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso				
			Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.				
			Presentación:	Por Kilogramo				
			Calidad:	Primera Seleccionada.				
			1.51	MANZANILLA FRESCA (POR ATADO)	UNIDAD	Peso promedio:	1 Kg. Aprox.	
Características microbiológicas:	Escherichia coli: menor 3NMP/g Salmonella ssp/25g : Ausencia. Libre de plagas.							
Características organolépticas:	Fresco, limpio; sabor y olor característico del producto.							
Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.							
Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso							
Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.							
Presentación:	Por Kilogramo							
Calidad:	Primera Seleccionada.							
1.52	HIERBA LUISA (POR ATADO)	UNIDAD				Peso promedio:	1 Kg. Aprox.	
						Características microbiológicas:	Escherichia coli: menor 3NMP/g Salmonella ssp/25g : Ausencia. Libre de plagas.	
			Características organolépticas:	Fresco, limpio; sabor y olor característico del producto.				
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.				
			Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso				





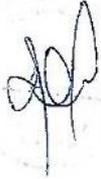
CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

1.53	MENTA (POR ATADO)	UNIDAD	Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Presentación:	Por Kilogramo
			Calidad:	Primera Seleccionada.
			Peso promedio:	1 Kg. Aprox.
			Características microbiológicas:	Escherichia coli: menor 3NMP/g Salmonella ssp/25g : Ausencia. Libre de plagas.
			Características organolépticas:	Fresco, limpio; sabor y olor característico del producto.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
1.54	MUÑA FRESCA (POR ATADO)	UNIDAD	Invasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Presentación:	Por Kilogramo
			Calidad:	Primera Seleccionada.
			Peso promedio:	1 Kg. Aprox.
			Características microbiológicas:	Escherichia coli: menor 3NMP/g Salmonella ssp/25g : Ausencia. Libre de plagas
			Características organolépticas:	Fresco, limpio; sabor y olor característico del producto.
Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.			
1.55	HIHOJO	UNIDAD	Invasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Presentación:	Por Unidad
			Calidad:	De primera, seleccionado
			Peso promedio:	1 Kg. Aproximado por atado
			Características microbiológicas:	Escherichia coli: <3NMP/g Salmonella (ssp/25g): Ausente. Libre de plagas.
			Características físicas:	Hierva verde, hojas de 30 cm de largo, muy oloroso como el anís y muy característico, sin magulladuras.
Características organolépticas:	Fresco, limpio; sabor y olor característico del producto.			
Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.			
Invasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un			



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

					rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso.
				Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.





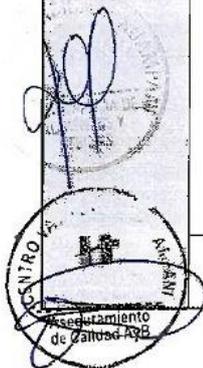
CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

N° 2: FRUTAS	2.1	COCONA (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
				Calidad:	De primera, seleccionado.
				Características organolépticas:	Producto fresco de forma ovalada, color amarillo, textura firme, exento de picaduras o partículas extrañas.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
	Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.			
	2.2	AGUAYMANTO	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
				Calidad:	De primera, seleccionado.
				Características organolépticas:	Producto fresco de forma redonda, color amarillo oscuro, textura firme, exento de picaduras o partículas extrañas. Ausencia de plagas.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
	Transporte:	En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.			
	2.3	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
				Calidad:	De primera, seleccionado.
				Peso Promedio:	100 – 120 g.
Características organolépticas:				Entera fresca, sana y limpia de color verde, pulpa blanquecina. Libres de ataques de insectos o presencia de materias extrañas.	
Requisito documentario:				Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.	
Envasado y Rotulado:				En jabs de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso	
Transporte:				En jabs de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.	



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

2.4	MANZANA ISRAEL	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
			Calidad:	De primera, seleccionado.
			Peso Promedio:	145 - 150 g.
			Características organolépticas:	Entera fresca, sana y limpia, pulpa blanquecina y dulce, exenta de magulladuras y plagas.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.			
2.5	MEMBRILLO (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
			Calidad:	De primera, seleccionado.
			Peso Promedio:	180 - 220 g.
			Características organolépticas:	Producto fresco de color amarillo, textura compacta con pelusa, sin presencia de magulladuras ni plagas.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.			
2.6	FRAMBUESA	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
			Calidad:	De primera, seleccionado.
			Envasado:	200 g. en Envases de plástico pet duro
			Características organolépticas:	Producto fresco, color uniforme, color rojo, apariencia turgente, ausencia de defectos como daño mecánico y pudriciones. Exento de plagas
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.			
2.7	KIWI (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
			Calidad:	De primera, seleccionada.





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

				Peso promedio:	140 – 160 gramos aprox.
				Características organolépticas:	Producto fresco de piel fina y peluda, con pulpa color verde y núcleo blanquecino, sabor agridulce, grado de madurez que le permita ser manipulado y transportado, exento de picaduras de insectos o partículas extrañas.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
				Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
2.8	MANZANA CHILENA	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad	
			Calidad:	De primera, seleccionado.	
			Peso promedio:	190 - 200 gramos	
			Características organolépticas:	Entera fresca, sana y limpia de color rojo intenso, pulpa blanquecina y dulce, de cáscara lisa exento de magulladuras y plagas.	
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.	
			Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso	
Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.				

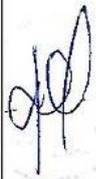
N° 2: FRUTAS	2.9	PIÑA TIPO SELVA (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Kilogramo
				Calidad:	De primera, seleccionado
				Peso promedio:	2.00 - 2.5 Kg aprox. Variedad "selva"
				Características organolépticas:	Sanas, limpias, libres de podredumbre y plagas, sin magulladuras y de consistencia firme, aspecto fresco incluidas las coronas, que deberán estar libres de hojas muertas y secas, libres de manchas oscuras internas.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

				transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
			Presentación:	Por Kilogramo
			Calidad:	De primera, seleccionado
			Peso promedio:	2.50 – 3.00 Kg.
			Características organolépticas:	Sanas, limpias, libres de podredumbre y plagas, sin magulladuras y de consistencia firme, aspecto fresco incluidas las coronas, que deberán estar libres de hojas muertas y secas, libres de manchas oscuras internas.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
2.10	PIÑA HAWAIANA (AL PESO)	KILOGRAMO		
			Presentación:	Por Unidad
			Calidad:	De primera, seleccionado
			Peso promedio:	300 – 400 gramos por unidad.
			Características organolépticas:	Cáscara limpia y sana, sin magulladuras.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
2.11	PLÁTANO BELLACO	UNIDAD		
			Presentación:	Por Unidad
			Calidad:	De primera, seleccionado
			Peso promedio:	300 – 400 gramos por unidad.
			Características organolépticas:	Cáscara limpia y sana, sin magulladuras.
			Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
			Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
			Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
2.12	PLÁTANO BIZCOCHO	UNIDAD		
			Presentación:	Por Unidad
			Calidad:	De primera, seleccionado






CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

				Peso promedio:	80-120 gramos por unidad.
				Características organolépticas:	Cáscara limpia y sana, sin magulladuras.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
				Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.

N° 2: FRUTAS	2.13	PLATANO ISLA	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad
				Calidad:	De primera, seleccionado
				Peso promedio:	180 -200 gramos por unidad
				Características organolépticas:	Cáscara limpia y sana, sin magulladuras.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
	Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso			
	Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.			
	2.14	PLATANO PALILLO	UNIDAD	Presentación:	Por Unidad
				Calidad:	De primera, seleccionado
				Peso promedio:	200-250 gramos por unidad.
Características organolépticas:				Cáscara limpia y sana, sin magulladuras.	
Requisito documentario:				Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.	
Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso				
Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.				

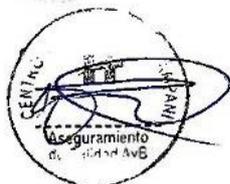




CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

N° 2: FRUTAS	2.15	TUNA (AL PESO)	KILOGRAMO	Presentación:	Por Unidad
				Peso promedio:	120-140 gramos
				Calidad:	De primera, seleccionado
				Características organolépticas:	Producto fresco, de color verde a rojo, sabor dulce, grado de madurez que le permita ser manipulado y transportado, exento de picadura de insectos o partículas extrañas.
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
				Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso
				Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.
N° 2: FRUTAS	2.16	ARANDANOS	KILOGRAMOS	Descripción	Arándano azul, fresco
				Presentación:	Por 500 Gr, en caja plástica con rotulación respectiva de las características del producto.
				Tamaño:	Producto nacional de 16 a 25 mm.
				Calidad:	Color intenso (azul-violeta o negro azulado), dulce y aromático, secos y firme al tacto. Limpias y libre de partículas extrañas al producto, sin magulladuras y de consistencia firme, aspecto fresco
				Características organolépticas:	100% arándanos exentos de aromatizantes preservantes y colorantes artificiales. Producto obtenido a partir de fruta fresca, limpia y sana. Color azul-violeta o negro azulado propio del producto. Olor y Sabor característico de un producto fresco y ausente de olores y sabores extraños. Presencia de material ajeno a la naturaleza del producto (vidrio, madera, plástico, etc.)
				Características Microbiológicas:	Coliformes: < 500 UFC/ gr E. Coli: Ausencia Salmonella/25gr: Ausencia Staphylococcus Aureus: Ausencia Listeria SPP: Ausencia Hongos y Levaduras: < 100.000 UFC/ gr
				Requisito documentario:	Autorización sanitaria del establecimiento otorgado por el SENASA, según el Art. 33 del D.S. N 004-2011-AG.
Envasado y Rotulado:	En jabas de plástico adecuada y limpias, deberán satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, deberá contar con un rótulo el cual indique el nombre del producto, cantidad y fecha de ingreso				
Transporte:	En jabas de plástico adecuadas y limpias. El medio de transporte empleado deberá cumplir con lo señalado en el artículo 75 y 76 del D.S. N° 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y sus modificatorias.				

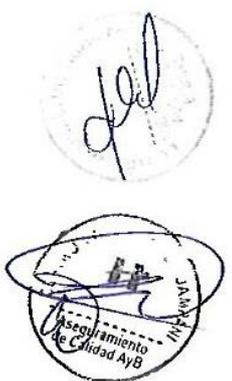
El proveedor deberá entregar el certificado de calidad por cada lote entregado al centro vacacional Huampani, documento será recepcionado por el área usuaria.



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

**CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ADQUISICIÓN DE VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS PARA PROGRAMACIÓN DE INSUMOS
 PREPARACIÓN DE ALIMENTACIÓN Y SERVICIO DE ATENCIÓN PARA LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI-2024-
 2025**

ITEM PAQUETE	SUBITEMS	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	1ERA ENTREGA	2DA ENTREGA	3ERA ENTREGA	4TA ENTREGA	5TA ENTREGA	6TA ENTREGA	7MA ENTREGA	8VA ENTREGA	9MA ENTREGA	10 MA ENTREGA	11 VA ENTREGA	12 VA ENTREGA	CANTIDAD TOTAL	
VERDURAS Y HORTALIZAS	1.1	AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	367.00	372.00	372.00	372.00	372.00	372.00	372.00	372.00	320.00	529.00	320.00	345.00	4,485.00	
	1.2	AJÍ LIMCO (AL PESO)	KILOGRAMO	5.00	5.00	4.00	5.00	5.00	4.00	5.00	4.00	4.00	5.00	4.00	4.00	54.00	
	1.3	AJÍ MIRASOL (AL PESO)	KILOGRAMO	3.00	3.00	3.00	0.00	0.00	0.00	0.00	3.00	0.00	0.00	0.00	2.00	0.00	16.00
	1.4	AJÍ PANCA (AL PESO)	KILOGRAMO	25.00	25.00	21.00	9.00	24.00	12.00	25.00	25.00	13.00	17.00	24.00	17.00	12.00	224.00
	1.5	ALBAHACA (POR ATADO)	UNIDAD	41.00	41.00	40.00	37.00	50.00	44.00	41.00	41.00	41.00	50.00	50.00	55.00	44.00	539.00
	1.6	ALVERIA CHINA JOLANTAO (AL PESO)	KILOGRAMO	33.00	33.00	25.00	29.00	49.00	31.00	33.00	33.00	31.00	30.00	49.00	30.00	31.00	404.00
	1.7	ALVERIA VERDE SIN VAINA (AL PESO)	KILOGRAMO	79.00	79.00	107.00	140.00	140.00	110.00	79.00	79.00	163.00	88.00	140.00	88.00	110.00	1,323.00
	1.8	APIO (POR ATADO)	UNIDAD	27.00	27.00	49.00	37.00	77.00	49.00	27.00	27.00	58.00	39.00	77.00	39.00	49.00	555.00
	1.9	BERENJENA	UNIDAD	0.00	0.00	50.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	80.00	0.00	80.00	0.00	210.00
	1.10	BETERRAGA (POR ATADO)	UNIDAD	13.00	13.00	28.00	10.00	34.00	30.00	13.00	13.00	6.00	14.00	34.00	14.00	30.00	239.00
	1.11	BROCOLI (AL PESO)	KILOGRAMO	116.00	116.00	88.00	79.00	251.00	78.00	116.00	116.00	163.00	231.00	251.00	231.00	78.00	1,798.00
	1.12	CAIGUA TIPO CRIOLLO	UNIDAD	0.00	0.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	100.00
	1.13	CAMOTE MORADO (pachamanca)	KILOGRAMO	40.00	40.00	110.00	110.00	110.00	110.00	110.00	110.00	110.00	110.00	110.00	110.00	110.00	1,180.00
	1.14	CEBOLLA BLANCA (AL PESO)	KILOGRAMO	80.00	80.00	120.00	140.00	90.00	140.00	140.00	100.00	60.00	170.00	90.00	170.00	110.00	1,350.00
	1.15	CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	UNIDAD	89.00	89.00	74.00	61.00	88.00	55.00	69.00	69.00	76.00	79.00	88.00	79.00	55.00	862.00
	1.16	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILOGRAMO	795.00	795.00	905.00	780.00	1,390.00	1,105.00	795.00	795.00	1,150.00	1,050.00	1,390.00	1,050.00	1,105.00	12,310.00
	1.17	CEDRON (POR ATADO)	UNIDAD	4.00	4.00	5.00	0.00	8.00	4.00	4.00	4.00	5.00	90.00	8.00	90.00	0.00	218.00
	1.18	CHAMPINON (AL PESO)	KILOGRAMO	12.00	12.00	6.00	8.00	14.00	4.00	12.00	12.00	10.00	7.00	14.00	7.00	4.00	110.00
1.19	CHINCHO (POR ATADO)	UNIDAD	4.00	4.00	16.00	16.00	15.00	16.00	16.00	16.00	16.00	16.00	16.00	16.00	16.00	168.00	
1.20	COL CHINA	UNIDAD	5.00	5.00	4.00	22.00	17.00	4.00	4.00	5.00	5.00	4.00	17.00	4.00	4.00	96.00	
1.21	CULANTRO (POR ATADO)	UNIDAD	116.00	116.00	109.00	161.00	161.00	88.00	116.00	116.00	178.00	131.00	161.00	131.00	88.00	1,556.00	
1.22	ESPINACA (AL PESO)	KILOGRAMO	65.00	65.00	74.00	123.00	83.00	80.00	65.00	65.00	130.00	75.00	83.00	75.00	80.00	998.00	
1.23	FRUOL CHINO	KILOGRAMO	15.00	15.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00	280.00	
1.24	HABA FRESCA	KILOGRAMO	0.00	0.00	110.00	110.00	110.00	110.00	110.00	110.00	110.00	110.00	110.00	110.00	110.00	1,100.00	
1.25	HIERBA BUENA (POR ATADO)	UNIDAD	32.00	32.00	38.00	26.00	37.00	39.00	32.00	32.00	37.00	25.00	37.00	25.00	39.00	399.00	
1.26	HIERBA PELADA	KILOGRAMO	29.00	29.00	99.00	40.00	40.00	50.00	50.00	29.00	50.00	50.00	50.00	50.00	25.00	541.00	
1.27	HUACATAY (POR ATADO)	UNIDAD	19.00	19.00	17.00	17.00	20.00	17.00	17.00	19.00	29.00	26.00	20.00	26.00	17.00	246.00	
1.28	KION FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	16.00	16.00	15.00	18.00	19.00	15.00	16.00	16.00	19.00	19.00	19.00	19.00	19.00	210.00	



CENTRO VACACIONAL HUAMPANI
 LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-CVH-CS-1 (PRIMERA
 CONVOCATORIA) – ADQUISICIÓN DE VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

ÍTEM PAQUETE	SUB ÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	1ERA ENTREGA	2DA ENTREGA	3ERA ENTREGA	4TA ENTREGA	5TA ENTREGA	6TA ENTREGA	7MA ENTREGA	8VA ENTREGA	9MA ENTREGA	10 MA ENTREGA	11 VA ENTREGA	12 VA ENTREGA	CANTIDAD TOTAL	
N°1: VERDURAS Y HORTALIZAS	1.29	LECHUGA AMERICANA	UNIDAD	25.00	25.00	40.00	40.00	40.00	25.00	25.00	30.00	30.00	40.00	25.00	25.00	370.00	
	1.30	LECHUGA DE SEDA	UNIDAD	81.00	81.00	52.00	82.00	82.00	72.00	81.00	82.00	82.00	82.00	82.00	82.00	72.00	931.00
	1.31	LECHUGA MORADA	UNIDAD	370.00	370.00	350.00	350.00	670.00	520.00	370.00	500.00	410.00	670.00	410.00	520.00	5,510.00	
	1.32	LECHUGA ORGÁNICA	UNIDAD	1,050.00	1,050.00	1,260.00	1,050.00	1,800.00	1,850.00	1,090.00	1,565.00	1,225.00	1,800.00	1,725.00	1,850.00	16,785.00	
	1.33	LECHUGA ROMANA	UNIDAD	40.00	40.00	40.00	40.00	30.00	40.00	40.00	40.00	35.00	30.00	25.00	40.00	440.00	
	1.34	MAÍO (POR ATADO)	UNIDAD	23.00	23.00	36.00	25.00	27.00	28.00	28.00	29.00	37.00	25.00	27.00	29.00	23.00	332.00
	1.35	PAPA AMARILLA	KILOGRAMO	530.00	530.00	360.00	410.00	490.00	240.00	530.00	420.00	340.00	490.00	490.00	340.00	240.00	4,920.00
	1.36	PAPA CHOY (POR ATADO)	UNIDAD	46.00	46.00	27.00	31.00	66.00	19.00	46.00	46.00	19.00	29.00	66.00	29.00	19.00	443.00
	1.37	PAPA COCTEL (AL PESO)	KILOGRAMO	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	120.00
	1.38	PEREJIL (POR ATADO)	UNIDAD	42.00	42.00	47.00	42.00	59.00	39.00	42.00	57.00	38.00	59.00	38.00	38.00	39.00	544.00
	1.39	PEREJIL CRESPO (POR ATADO)	UNIDAD	0.00	0.00	0.00	2.00	2.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2.00	0.00	0.00	20.00
	1.40	PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KILOGRAMO	240.00	240.00	128.00	105.00	315.00	200.00	240.00	375.00	408.00	315.00	408.00	408.00	200.00	3,174.00
	1.41	PORO (POR ATADO)	UNIDAD	25.00	25.00	37.00	32.00	54.00	29.00	25.00	43.00	26.00	54.00	26.00	26.00	29.00	405.00
	1.42	OLLUCO	KILOGRAMO	10.00	10.00	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	90.00	60.00	890.00
	1.43	ROCOTO AL PESO	KILOGRAMO	25.00	25.00	20.00	22.00	25.00	20.00	20.00	25.00	30.00	30.00	25.00	30.00	20.00	297.00
1.44	ROMERO (POR ATADO)	UNIDAD	0.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	44.00	
1.45	RABANITO (POR ATADO)	UNIDAD	25.00	25.00	6.00	3.00	3.00	0.00	0.00	25.00	0.00	0.00	3.00	0.00	0.00	90.00	
1.46	TOMATE (AL PESO)	KILOGRAMO	725.00	725.00	920.00	960.00	1,510.00	760.00	760.00	725.00	1,250.00	870.00	1,510.00	870.00	760.00	11,585.00	
1.47	TORONJIL (POR ATADO)	UNIDAD	12.00	12.00	14.00	15.00	28.00	16.00	16.00	12.00	16.00	9.00	28.00	9.00	16.00	187.00	
1.48	ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAMO	545.00	545.00	605.00	660.00	1,050.00	770.00	545.00	820.00	795.00	795.00	350.00	795.00	770.00	8,950.00	
1.49	ZAPALLO ITALIANO	KILOGRAMO	190.00	190.00	196.00	80.00	350.00	245.00	190.00	190.00	130.00	300.00	350.00	300.00	245.00	2,766.00	
1.50	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	KILOGRAMO	9.00	9.00	6.00	13.00	11.00	125.00	9.00	9.00	9.00	76.00	11.00	76.00	125.00	479.00	
1.51	MANZANILLA FRESCA (POR ATADO)	UNIDAD	22.00	22.00	20.00	22.00	28.00	28.00	24.00	22.00	29.00	26.00	28.00	26.00	24.00	293.00	
1.52	HIERBA LUISA (POR ATADO)	UNIDAD	16.00	16.00	20.00	27.00	30.00	30.00	9.00	16.00	21.00	9.00	30.00	9.00	9.00	212.00	
1.53	MENTA (POR ATADO)	UNIDAD	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	120.00	
1.54	MAÍO FRESCA (POR ATADO)	UNIDAD	35.00	35.00	16.00	21.00	33.00	58.00	35.00	50.00	34.00	33.00	33.00	34.00	58.00	442.00	
1.55	HINOJIO (POR ATADO)	UNIDAD	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	120.00	



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

ÍTEM PROPUESTO	SUBÍTEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	1ERA ENTREGA	2DA ENTREGA	3ERA ENTREGA	4TA ENTREGA	5TA ENTREGA	6TA ENTREGA	7MA ENTREGA	8VA ENTREGA	9VA ENTREGA	10MA ENTREGA	11VA ENTREGA	12VA ENTREGA	CANTIDAD TOTAL	
N°2: FRUTAS	2.1	COCOVA (AL PESO)	KILOGRAMO	200.00	200.00	190.00	190.00	350.00	200.00	200.00	200.00	340.00	350.00	255.00	200.00	2.950.00	
	2.2	AGUAYMANTO	KILOGRAMO	8.00	8.00	4.00	5.00	6.00	4.00	8.00	4.00	4.00	6.00	4.00	4.00	65.00	
	2.3	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KILOGRAMO	165.00	165.00	220.00	160.00	250.00	270.00	165.00	190.00	190.00	250.00	265.00	265.00	2.635.00	
	2.4	MANZANA ISRAEL	KILOGRAMO	0.00	0.00	540.00	540.00	540.00	540.00	540.00	540.00	540.00	540.00	540.00	540.00	5.400.00	
	2.5	MEMBRILLO (AL PESO)	KILOGRAMO	125.00	125.00	140.00	185.00	270.00	190.00	125.00	285.00	285.00	270.00	340.00	190.00	2.595.00	
	2.6	FRAMBUESA	KILOGRAMO	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	600.00	
	2.7	KIWI (AL PESO)	KILOGRAMO	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	720.00	
	2.8	MANZANA CHILENA	UNIDAD	0.00	0.00	4.600.00	4.600.00	4.600.00	4.600.00	4.600.00	4.600.00	3.300.00	3.300.00	4.600.00	2.300.00	4.600.00	42.400.00
	2.9	PIÑA TIPO SELVA (AL PESO)	KILOGRAMO	1.320.00	1.320.00	1.320.00	1.320.00	1.320.00	1.410.00	1.410.00	590.00	700.00	700.00	1.320.00	720.00	1.410.00	13.450.00
	2.10	PIÑA HAWAIANA (AL PESO)	KILOGRAMO	280.00	280.00	240.00	300.00	430.00	340.00	280.00	280.00	330.00	330.00	430.00	450.00	340.00	4.150.00
	2.11	PLÁTANO BELLAZO	UNIDAD	900.00	900.00	1.800.00	1.350.00	1.350.00	1.400.00	1.400.00	900.00	1.080.00	1.080.00	1.380.00	1.450.00	1.400.00	15.390.00
	2.12	PLÁTANO BIZCOCHO	UNIDAD	0.00	0.00	0.00	1.800.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	1.800.00
	2.13	PLÁTANO DE ISLA	UNIDAD	250.00	250.00	4.600.00	4.600.00	4.600.00	4.600.00	4.600.00	3.500.00	4.600.00	4.600.00	4.600.00	4.600.00	3.500.00	44.300.00
	2.14	PLÁTANO PALILLO	UNIDAD	700.00	700.00	730.00	730.00	1.390.00	1.022.00	700.00	700.00	880.00	880.00	1.390.00	710.00	1.022.00	10.684.00
	2.15	TUNA (AL PESO)	KILOGRAMO	25.00	25.00	540.00	540.00	540.00	540.00	540.00	360.00	540.00	540.00	540.00	540.00	360.00	5.090.00
	2.16	ARANDANO	KILOGRAMO	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	12.00	144.00

*Nota: Las cantidades solicitadas podrían variar según la necesidad de Centro Vacacional Huampani.

Los pedidos se realizarán mediante Orden de Compra, cuyas entregas se efectuarán según cronograma adjunto. Una vez notificada la orden de compra y/o cronograma el proveedor deberá atender en un plazo no mayor de DOS (02) días calendario.

Se estima que el plazo de inicio de la ejecución, será a partir del mes de inicio del mes de abril -2024.






CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

5.3. REQUISITOS SEGÚN LEYES, REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS METROLÓGICAS Y/O SANITARIAS, REGLAMENTOS Y DEMÁS NORMAS VIGENTES

- ✓ Codex Alimentarius.
- ✓ Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- ✓ Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- ✓ Decreto Supremo N° 034 – 2008 – AG que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- ✓ Decreto Supremo N° 007 – 1998 – SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- ✓ Decreto Supremo N° 038-2014-SA, que modifica el Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- ✓ Resolución Ministerial N° 591 – 200B/MINSA, que aprueba la Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- ✓ Resolución Ministerial N° 461 – 2007/MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
- ✓ Resolución Ministerial N° 1020 – 2010/MINSA, Norma sanitaria para la fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería.
- ✓ Resolución Ministerial N° 449 – 2006 – MINSA, Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.
- ✓ Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines".
- ✓ Resolución Ministerial N° 157-2021/MINSA, "Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva
- ✓ Normas Técnicas Peruanas de los alimentos objeto del proceso y sus modificatorias.
- ✓ Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene.
- ✓ Ley N° 29783 – Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.

5.4. IMPACTO AMBIENTAL

No aplica.

5.5. CONDICIONES DE OPERACIÓN

- ✓ Se realizará una evaluación sensorial y en algunos momentos físico químicos de todos los productos que ingresen al almacén, el cual estará a cargo del personal designado por la Subgerencia de Alimentos y Bebidas, para ello se confrontará los productos con su especificación técnica correspondiente, dentro del horario establecido (lunes a viernes de 09:00 a 15:00 horas y sábado de 9:00 a 12:00 horas), según Orden de Compra.
- ✓ Si la evaluación sensorial resulta "CONFORME" procederá su internamiento para su consumo, si dicha evaluación resultara "NO CONFORME", el proveedor deberá retirar todo el lote observado, para ser canjeado por otro en el término de la distancia, según las necesidades del servicio, el cual nuevamente será examinado para otorgar su conformidad.
- ✓ En caso de que el producto durante su periodo de almacenamiento muestre alguna alteración de sus características, el Centro Vacacional Huampani tiene la potestad de enviar a realizar un control de calidad físico – químico y/o microbiológico a cualquiera de los laboratorios acreditadas por el INACAL. El costo del presente examen correrá por cuenta del proveedor.





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

- ✓ En etapas de estacionalidad, cambio climático y/o desastres naturales que impidan el abastecimiento del producto adjudicado, el postor está obligado a presentar una carta a la Unidad de Logística con alternativas a ofrecer, la cual deberá ser aprobada por la Subgerencia de Alimentos y Bebidas teniendo en cuenta costos y calidad.
- ✓ El contratista brindará las facilidades necesarias a una comisión designada por la Gerencia General del Centro Vacacional Huampaní, **para realizar visitas inopinadas a las instalaciones de la empresa**, las veces que ésta requiera durante la vigencia del contrato del presente proceso de selección; pudiendo ser de manera quincenal o mensual.
- ✓ Los productos entregados por el proveedor estarán sujetos a compromiso de cambio, si estos sufrieran alteración de sus características físicas o deterioro de sus envases. De ser el caso, el Centro Vacacional Huampaní notificará al contratista a fin de que se realice el cambio correspondiente.
- ✓ La recepción conforme, no limita el derecho a reclamo posterior del Centro Vacacional Huampaní por defectos o vicios ocultos, inadecuación a las especificaciones técnicas u otras situaciones anómalas no detectables o no verificables durante la recepción de los productos.
- ✓ El proveedor deberá facilitar, en calidad préstamo las jabs de plástico adecuado y limpias para la recepción de sus insumos durante el periodo que duró la ejecución del contrato.
- ✓ La entidad exigirá al proveedor que, durante la ejecución contractual y de manera obligatoria al menos en una oportunidad y en la oportunidad que determine, realice la entrega de un "Certificado de Conformidad de Producto con Valor Oficial" o un certificado de Inspección con "Valor Oficial" que confirme que el bien entregado, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en las CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO de la ficha técnica emitida por la empresa que lo procesa o industrializa, más no por la empresa que lo comercializa.. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismos de Inspección acreditado por el INACAL. En caso no se emitan en el país los documentos antes indicados, lo cual debe ser consultado oficialmente por el proveedor al INACAL y cuya copia de respuesta será emitida a la Entidad, el contratista podrá presentar un "Certificado de Calidad", sin el símbolo de acreditación, que confirme que el bien entregado, cumple con las especificaciones de calidad e inocuidad detalladas en las CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO DE LA FICHA TECNICA" de la ficha técnica. Dicho documento deberá ser emitido por un Organismo de Certificación de Productos u Organismos de Inspección acreditado por el INACAL. Los costos que demande esta certificación deberán ser asumidos por el contratista.
- ✓ En el caso de frutas y verduras, el proveedor deberá entregar un certificado de calidad donde se indique que se cumple con las características físico químicas y organolépticas para todos los productos entregados en la fecha, en un mismo certificado puede ir el listado de todos los productos por fecha y orden de compra entregada.

5.6. EMBALAJE, ROTULACIÓN O ETIQUETADO

Detallado en el numeral 5.2 Características Técnicas.

5.7. SISTEMA DE CONTRATACION

PRECIOS UNITARIOS

5.8. TRANSPORTE

- ✓ Los productos serán transportados en vehículos cerrados en perfectas condiciones e higiene. El medio de transporte a utilizarse deberá ser de uso exclusivo para transportar alimentos, el mismo que no debe transmitir al producto características indeseables que impidan su consumo. Si es que la entrega no cumple con dicha condición los productos serán devueltos. De la misma manera los productos serán transportados y recibidos en envases de plásticos limpios e higienizados.

En el caso de productos perecederos que necesiten mantenerse en refrigeración serán transportados en vehículos frigoríficos en perfectas condiciones e higiene cuidado la calidad del producto alimenticio.



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

- ✓ El contratista tendrá en cuenta que al momento de traer la mercadería deberá contar con un vehículo adecuado para el transporte, teniendo como medidas referenciales las del puente de ingreso a la entidad, **2.80 metros de ancho y 3.00 metros de alto, a esto le añadimos la luz del puente que es de 66.00 metros de largo.**
- ✓ El personal debe contar con la indumentaria adecuada para entregar dichos productos en el almacén, así como: Botas de seguridad blancos, guantes adecuados para la actividad, uniforme blanco, toca, mascarilla y casco.
- ✓ El personal encargado de la entrega del producto cárnico, solo ingresará si cuenta con el CARNET DE SANIDAD VIGENTE, y en el caso de no contar o estar fuera de fecha de evidencia, será evidenciado.

5.9. SEGUROS

No aplica.

5.10. GARANTÍA COMERCIAL

La Garantía Comercial del contratista adjudicado, corresponderá a la vida útil del producto. El Contratista tendrá el compromiso de reponer los bienes adquiridos por deterioro acelerado de la vida útil o ante cualquier defecto detectado en el uso de los bienes dentro de un plazo no mayor a DOS (02) días calendarios, una vez notificada la ocurrencia.

5.11. DISPONIBILIDAD DE SERVICIOS Y REPUESTOS

No aplica.

5.12. PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL

5.12.1. MANTENIMIENTO PREVENTIVO

No aplica.

5.12.2. SOPORTE TÉCNICO

No aplica.

5.13. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

5.13.1. LUGAR

La recepción se efectuará en el Almacén Central del Centro Vacacional Huampaní, sito en la Carretera Central Km 24.5 (alt. Mcd. Chacacayo) Distrito de Lurigancho, Departamento de Lima, de lunes a viernes de 09:00 a 15:00 horas y sábado de 9:00 a 12:00 horas, según Orden de Compra.

El Centro Vacacional de Huampaní, no está obligado a recibir los productos fuera de los días, lugar y horario de entrega señalados.

5.13.2. PLAZO

El plazo para entrega de los bienes será de DOS (02) días calendarios, una vez notificada la Orden de Compra y/o cronograma según la necesidad de la Entidad.

El plazo de ejecución será por un periodo no mayor a DOCE (12) meses, contados a partir del día siguiente de suscripción del contrato y/o hasta agotar el saldo del contrato.

REQUISITOS Y RECURSOS DEL PROVEEDOR



CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

6.1. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

Persona natural y/o jurídica dedicada al rubro y no tener impedimento de contratar con el estado.

6.2. RECURSOS A SER PROVISTOS PARA EL PROVEEDOR

El personal que transportará y entregará el bien:

- ✓ Deberá contar con carnet de **sanidad vigente** y disponible a la vista del personal del área de control de calidad de la Entidad.
- ✓ Deberá contar con ropa de trabajo exclusiva para su labor característica de la empresa (no short, ni sandalias), asimismo esta deberá mantenerse en buen estado de conservación e higiene, además, deberá llevar zapatos de seguridad, casco de seguridad y guantes al momento de la entrega del bien.
- ✓ Deberá mantener su higiene personal (cabello corto o sujetado cubierto por una toca o gorro, sin bigote ni barba, uñas cortas y limpias), sin alhajas ni accesorios que pongan en riesgo la calidad e inocuidad del bien.
- ✓ Deberá contar con capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y/o Almacenamiento de alimentos, **con una antigüedad no mayor a 1 año**. Las copias de los certificados serán entregadas a la Unidad de Logística, como máximo a los 30 días calendarios después de la firma del contrato. Además, en caso de contar con personal nuevo, la empresa está en la obligación de brindar la capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación y/o Almacenamiento y hacer entrega de la copia del certificado a la Entidad, antes de que dicho personal ingrese al Centro Vacacional de Huampaní.

7. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

7.1. OTRAS OBLIGACIONES

7.1.1. OTRAS OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

No aplica.

7.1.2. OTRAS OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

No aplica.

7.2. ADELANTOS

No aplica.

7.3. SUBCONTRATACIÓN

No aplica.

7.4. CONFIDENCIALIDAD

EL CONTRATISTA se compromete y se obliga a no difundir a terceros la información obtenida, bajo responsabilidad de las acciones legales pertinentes por parte de LA ENTIDAD, en caso suceda lo contrario. El proveedor mantendrá en forma reservada toda información suministrada o a la que tenga acceso de LA ENTIDAD.

7.5. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

LA ENTIDAD se reserva las medidas de control que pueda ejercer durante la ejecución contractual.





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

7.6. CONFORMIDAD DE LOS BIENES

7.6.1. ÁREA QUE RECEPCIONARÁ Y BRINDARÁ LA CONFORMIDAD

Área que recepcionará el bien: Estará a cargo del Almacén Central de la Unidad de Logística.

Área que brindará la conformidad: Estará a cargo de la Subgerencia de Alimentos y Bebidas

7.6.2. PRUEBAS O ENSAYOS PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

Estará a cargo de la Subgerencia de Alimentos y Bebidas, quien será la responsable de la supervisión técnica de la entrega de los bienes.

7.6.3. PRUEBAS DE PUESTA EN FUNCIONAMIENTO PARA LA CONFORMIDAD DE LOS BIENES

No aplica.

7.7. FORMA DE PAGO

El pago se realizará luego de la conformidad correspondiente de la entrega del bien, de acuerdo al art. 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones.

7.8. FÓRMULA DE REAJUSTE

No aplica.

7.9. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

Se aplicará otras penalidades distintas a las detalladas en el Art. N° 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones, los mismos que se detalla a continuación:

- a) No cumplir con reemplazar el lote, que como resultado de la garantía comercial (ver consideraciones del numeral 5.10), en el plazo máximo de dos (02) días calendarios siguientes a la comunicación de la entidad será 10% de una UIT, por cada ocurrencia.
- b) Presentación incorrecta del personal operario a la hora de entregar los bienes (falta de higiene personal, uniforme incompleto, deteriorado y/o sucio). El monto por esta infracción será del 5% de una UIT por cada ocurrencia.
- c) Los envases y/o el vehículo de transporte no se encuentran en óptimas condiciones de conservación e higiene. El monto por esta infracción será del 5% de una UIT por cada ocurrencia.
- d) No transportar los productos en vehículos cerrados en perfectas condiciones de higiene. El monto por esta infracción será del 5% de una UIT por cada ocurrencia.
- e) No contar con carnet de sanidad vigente. El monto por esta infracción será del 5% de una UIT por cada trabajador.
- f) El personal que transporta y entrega el bien no cuenta con carnet de sanidad o éste no se encuentra vigente y disponible a la vista del personal del área de control de calidad de la Entidad. El monto por esta infracción será del 5% de una UIT por ocurrencia.
- g) Incumplimiento de las especificaciones técnicas descritas en el presente documento, el cual representará un 5% de una UIT por cada ocurrencia.
- h) El personal que transporta y entrega el bien no cuenta con capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación y/o Almacenamiento, con una antigüedad no mayor a 1 año; el monto por esta infracción será del 5% de una UIT por cada persona.





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

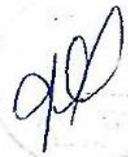
- i) En caso de incumplimiento de alguno de los alcances, constituye en precedente para la resolución del contrato.
- j) El proveedor deberá cumplir la Ley 29783, DS-005-2012-TR y el REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI aprobado por RESOLUCIÓN DE PRESIDENCIA DE DIRECTORIO N° 055-2022-CVH-PD el cual lo puede descargar de portal de transparencia de la entidad en el siguiente link: https://transparencia.huampani.gob.pe/resolucion/PRESIDENCIA_DIRECTORIO/2022/resolucion-055-2022-CVH-PD.pdf y en caso de incumplimiento se aplicará una penalidad y se procederá de acuerdo a lo estipulado en el Art. 24°, 25° y 26° del Reglamento en mención y/o de acuerdo al cuadro siguiente:

PENALDAD MUY GRAVE	APLICACIÓN
Agredir verbalmente al supervisor, coordinadores en general, jefe y miembro del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo.	0.5 % de una UIT por ocurrencia.
Obstaculizar o impedir la labor del área de Seguridad y Salud en el Trabajo, así como la del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo.	0.5 % de una UIT por ocurrencia.
Que algún trabajador desarrolle sus labores en estado de haber consumido drogas, licor y/o cualquier otro estupefaciente.	0.5 % de una UIT por día ocurrencia.
Cualquier acto de imprudencia o negligencia que cause la muerte o lesión a un trabajador de la empresa contratante o terceros.	0.5 % de una UIT por ocurrencia.
Falsificar documentación o adulterar documentos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo estipulados en el TDR.	0.5 % de una UIT por documento.
No tener y/o contar oportunamente con sus Equipos de Protección Personal adecuado y/o bioseguridad, o que estos estén defectuosos.	0.5 % de una UIT por equipo de Protección personal defectuoso.
PENALIDAD GRAVE	
No reportar oportunamente los accidentes e incidentes, incidentes peligrosos de trabajo.	0.2 % de una UIT por ocurrencia.
Reanudar los trabajos sin haber subsanado previamente las causas que motivaron dicha paralización.	0.2 % de una UIT por ocurrencia.
PENALIDAD LEVE	
La falta de orden y limpieza del ambiente de trabajo.	0.1 % de una UIT por ocurrencia.
Emplear herramientas inadecuadas, utilizar materiales, equipos y herramientas de manera incorrecta.	0.1 % de una UIT por herramienta incorrecta o inadecuada.

Procedimiento: El responsable de la Sub Gerencia de Gestión Integral de Seguridad y Riesgo o quien haga sus veces, procederá a realizar un informe técnico sustentado indicando las observaciones; las mismas que serán presentadas a la Unidad Orgánica responsable de la adquisición del bien para su ejecución correspondiente.

7.10. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El CONTRATISTA será responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes, por un plazo no menor a 01 año contado a partir de la conformidad otorgada por parte de la Entidad, conforme a lo indicado en el Artículo 40° de la Ley N°30225-Ley de Contrataciones del Estado.






CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

II. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

De acuerdo con el artículo 29 del Reglamento, los requisitos de calificación son los siguientes:

2.1. HABILITACIÓN

Habilitación	<p><u>Requisito:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria-SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. • Licencia de Funcionamiento del Local. • Certificado de Fumigación de su local vigente. <p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> * Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria-SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. • Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA. • Copia de la Licencia de Funcionamiento. • Copia de Certificado de Fumigación de su local vigente.
---------------------	---

NOTA Los requerimientos señalados en las Especificaciones Técnicas se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del bien correspondiente al contratado.

2.2. CAPACIDAD TÉCNICA Y PROFESIONAL

No aplica.

2.3 EXPERIENCIA DEL POSTOR

Aspecto	Detalle de la Experiencia del Postor
Rubro(s) de experiencia del postor	<p><u>Requisitos:</u> El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 492,422.00 (CUATROCIENTOS NOVENTA Y DOS MIL CUATROCIENTOS VEINTIDOS CON 00/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria ítem paquete 1. El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 206,220.00 (DOSCIENTOS SEIS MIL DOSCIENTOS VEINTE CON 00/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria ítem paquete 2, por la venta de bienes durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de S/ 123,105.36 (CIENTO VEINTITRES MIL CIENTO CINCO CON 36/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la</p>





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

convocatoria ítem paquete 1. El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 51,554.93 (CINCUENTA Y UN MIL QUINIENTOS CINCUENTA Y CUATRO CON 93/100 SOLES), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria ítem paquete 2, 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:

ÍTEM PAQUETE 1: verduras, hortaliza fresca en general

ÍTEM PAQUETE 2: frutas frescas en general

Acreditación:

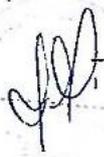
La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte 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 pago¹, 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



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

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

(...)

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





CENTRO VACACIONAL DE HUAMPANI – Subgerencia de Alimentos y Bebidas

	<p>consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.</p> <p>Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>Importante 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".</p>
--	--

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.



CENTRO VACACIONAL HUAMPANI



AQUILES DAVID DAMIAN DIAZ
Sub Gerente de Alimentos y Bebidas

Importante

Para determinar que los postores cuentan con las capacidades necesarias para ejecutar el contrato, el comité de selección 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
	<p>HABILITACIÓN</p> <p>ITEM N° 1 y 2</p> <p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria-SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. - Licencia de Funcionamiento del Local. - Certificado de Fumigación de su local vigente. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <p><i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></p> </div> <p>ITEM N° 1 y 2</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Copia simple del certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria-SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. <p style="margin-left: 40px;">Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Copia simple de la Licencia de Funcionamiento del Local. - Copia simple del Certificado de Fumigación de su local vigente. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <p><i>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.</i></p> </div>

Nota: Los requerimientos señalados en las Especificaciones Técnicas se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del bien correspondiente al contratado.

B	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u> ITEM N° 1 El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/492,422.00 (Cuatrocientos noventa y dos mil cuatrocientos veintidós con 00/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>ITEM N° 2 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/51,554.93 (Cincuenta y un mil quinientos cincuenta y cuatro con 93/100 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.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes:</p> <p>ITEM PAQUETE 1: verduras, hortaliza fresca en general. ITEM PAQUETE 2: frutas frescas en general.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>ITEM N° 1 y 2 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.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva “Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”, debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso</p>

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

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

(...)

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

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".

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	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta Pi= Puntaje de la oferta a evaluar Oi=Precio i Om= 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 comité de selección son objetivos y guardan vinculación, razonabilidad y proporcionalidad con el objeto de la contratación. Asimismo, estos no pueden calificar con puntaje el cumplimiento de las Especificaciones Técnicas ni los requisitos de calificación.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

Conste por el presente documento, la contratación del suministro de **ADQUISICIÓN DE VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS PARA PROGRAMACIÓN DE INSUMOS PREPARACIÓN DE ALIMENTACIÓN Y SERVICIO DE ATENCIÓN PARA LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI**, que celebra de una parte el **CENTRO VACACIONAL HUAMPANI**, en adelante LA ENTIDAD, con RUC N° **20155140942**, con domicilio legal en **KILOMETRO 24.5 (ALT. MERCADO CHACLAYO) DISTRITO DE LURIGANCHO, PROVINCIA Y DEPARTAMENTO DE LIMA** representada por el **CPC. SEGUNDO MARIO TICONA HUACAN**, identificado con DNI N° **06279670** designado mediante **RESOLUCIÓN DE PRESIDENCIA DE DIRECTORIO N° 008-2024-CVH-PD de fecha 12 de enero de 2024**, y de otra parte [.....], con RUC N° [.....], con domicilio legal en [.....], inscrita en la Ficha N° [.....] Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], debidamente representado por su Representante Legal, [.....], con DNI N° [.....], según poder inscrito en la Ficha N° [.....], Asiento N° [.....] del Registro de Personas Jurídicas de la ciudad de [.....], a quien en adelante se le denominará EL CONTRATISTA en los términos y condiciones siguientes:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha [.....], el comité de selección adjudicó la buena pro de la **LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-CVH-CS-1** para la contratación de **ADQUISICIÓN DE VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS PARA PROGRAMACIÓN DE INSUMOS PREPARACIÓN DE ALIMENTACIÓN Y SERVICIO DE ATENCIÓN PARA LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI**, 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 **ADQUISICIÓN DE VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS PARA PROGRAMACIÓN DE INSUMOS PREPARACIÓN DE ALIMENTACIÓN Y SERVICIO DE ATENCIÓN PARA LOS CLIENTES DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI**.

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 **PAGOS PERIODICOS**, 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

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

efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad de dicho funcionario.

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

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

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:

El plazo para entrega de los bienes será de DOS (02) días calendarios, una vez notificada la Orden de Compra y/o cronograma según la necesidad de la Entidad.

El plazo de ejecución será por un periodo no mayor a DOCE (12) meses, contados a partir del día siguiente de suscripción del contrato y/o hasta agotar el saldo del contrato.

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA NOVENA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por:

Área que recepcionará el bien: Estará a cargo del Almacén Central de la Unidad de Logística.

Área que brindará la conformidad: Estará a cargo de la Sub Gerencia de Alimentos y Bebidas.

En el plazo máximo de siete días calendarios 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 DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de UN (1) año(s) contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DUODÉCIMA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

Importante

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

7.9. OTRAS PENALIDADES APLICABLES

Se aplicará otras penalidades distintas a las detalladas en el Art. N° 162° y 163° del Reglamento de la Ley de Contrataciones, los mismos que se detalla a continuación:

- a) No cumplir con reemplazar el lote, que como resultado de la garantía comercial (ver consideraciones del numeral 5.10), en el plazo máximo de dos (02) días calendarios siguientes a la comunicación de la entidad será 10% de una UIT, por cada ocurrencia.
- b) Presentación incorrecta del personal operario a la hora de entregar los bienes (falta de higiene personal, uniforme incompleto, deteriorado y/o sucio). El monto por esta infracción será del 5% de una UIT por cada ocurrencia.
- c) Los envases y/o el vehículo de transporte no se encuentran en óptimas condiciones de conservación e higiene. El monto por esta infracción será del 5% de una UIT por cada ocurrencia.
- d) No transportar los productos en vehículos cerrados en perfectas condiciones de higiene. El monto por esta infracción será del 5% de una UIT por cada ocurrencia.
- e) No contar con carnet de sanidad vigente. El monto por esta infracción será del 5% de una UIT por cada trabajador.
- f) El personal que transporta y entrega el bien no cuenta con carnet de sanidad o éste no se encuentra vigente y disponible a la vista del personal del área de control de calidad de la Entidad. El monto por esta infracción será del 5% de una UIT por ocurrencia.
- g) Incumplimiento de las especificaciones técnicas descritas en el presente documento, el cual representará un 5% de una UIT por cada ocurrencia.
- h) El personal que transporta y entrega el bien no cuenta con capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación y/o Almacenamiento, con una antigüedad no mayor a 1 año; el monto por esta infracción será del 5% de una UIT por cada persona.



- i) En caso de incumplimiento de alguno de los alcances, constituye en precedente para la resolución del contrato.
- j) El proveedor deberá cumplir la Ley 29783, DS-005-2012-TR y el REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANI aprobado por RESOLUCIÓN DE PRESIDENCIA DE DIRECTORIO N° 055-2022-CVH-PD el cual lo puede descargar de portal de transparencia de la entidad en el siguiente link: https://transparencia.huampani.gob.pe/resolucion/PRESIDENCIA_DIRECTORIO/2022/resolucion-055-2022-CVH-PD.pdf y en caso de incumplimiento se aplicará una penalidad y se procederá de acuerdo a lo estipulado en el Art. 24°, 25° y 26° del Reglamento en mención y/o de acuerdo al cuadro siguiente:

PENALIDAD MUY GRAVE	APLICACIÓN
Agredir verbalmente al supervisor, coordinadores en general, jefe y miembro del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo.	0.5 % de una UIT por ocurrencia.
Obstaculizar o impedir la labor del área de Seguridad y Salud en el Trabajo, así como la del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo.	0.5 % de una UIT por ocurrencia.
Que algún trabajador desarrolle sus labores en estado de haber consumido drogas, licor y/o cualquier otro estupefaciente.	0.5 % de una UIT por día ocurrencia.
Cualquier acto de imprudencia o negligencia que cause la muerte o lesión a un trabajador de la empresa contratante o terceros.	0.5 % de una UIT por ocurrencia.
Falsificar documentación o adulterar documentos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo estipulados en el TDR.	0.5 % de una UIT por documento.
No tener y/o contar oportunamente con sus Equipos de Protección Personal adecuado y/o bioseguridad, o que estos estén defectuosos.	0.5 % de una UIT por equipo de Protección personal defectuoso.
PENALIDAD GRAVE	
No reportar oportunamente los accidentes e incidentes, incidentes peligrosos de trabajo.	0.2 % de una UIT por ocurrencia.
Reanudar los trabajos sin haber subsanado previamente las causas que motivaron dicha paralización.	0.2 % de una UIT por ocurrencia.
PENALIDAD LEVE	
La falta de orden y limpieza del ambiente de trabajo.	0.1 % de una UIT por ocurrencia.
Emplear herramientas inadecuadas, utilizar materiales, equipos y herramientas de manera incorrecta.	0.1 % de una UIT por herramienta incorrecta o inadecuada.

Procedimiento: El responsable de la Sub Gerencia de Gestión Integral de Seguridad y Riesgo o quien haga sus veces, procederá a realizar un informe técnico sustentado indicando las observaciones; las mismas que serán presentadas a la Unidad Orgánica responsable de la adquisición del bien para su ejecución correspondiente.

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉXTA: 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 SÉTIMA: 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.

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).

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: **CAR.CENTRAL KM. 24.5 CHOSICA (ALT. MERCADO DE CHACLACAYO) LIMA - LIMA - LURIGANCHO.**

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>

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-CVH-CS-1 (PRIMERA CONVOCATORIA)

Presente. -

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

¹⁶ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-CVH-CS-1 (PRIMERA CONVOCATORIA)

Presente. -

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

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

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

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

¹⁸ Ibidem.

¹⁹ Ibidem.

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra²⁰

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²⁰ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-CVH-CS-1 (PRIMERA CONVOCATORIA)
Presente. -

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-CVH-CS-1 (PRIMERA CONVOCATORIA)

Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-CVH-CS-1 (PRIMERA CONVOCATORIA)

Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-CVH-CS-1 (PRIMERA CONVOCATORIA)

Presente. -

Los suscritos declaramos expresamente que hemos convenido en forma irrevocable, durante el lapso que dure el procedimiento de selección, para presentar una oferta conjunta a la LICITACIÓN PÚBLICA 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]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²³

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

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

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

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

Importante

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-CVH-CS-1 (PRIMERA CONVOCATORIA)

Presente. -

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- *En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- *El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:
"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTU MATERIA DE LA EXONERACIÓN]".*
- *El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente.*

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-CVH-CS-1 (PRIMERA CONVOCATORIA)
 Presente. -

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP 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										
3										

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 periodo.

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.

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI
LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-CVH-CS-1 (PRIMERA
CONVOCATORIA) – ADQUISICIÓN DE VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS



Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº 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
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 9

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-CVH-CS-1 (PRIMERA CONVOCATORIA)
Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 10

**SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE
MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA
ITEM N° 2**

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-CVH-CS-1 (PRIMERA CONVOCATORIA)

Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 001-2024-CVH-CS-1 (PRIMERA CONVOCATORIA)

Presente. -

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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