

HOSPITAL VITARTE

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 004-2023-HBCV-CS-PRIMERA CONVOCATORIA

SUMINISTRO DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL AREA DE NUTRICION DEL HOSPITAL VITARTE

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

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



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

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

- Una vez registrada la información solicitada dentro de los corchetes sombreados en gris, el texto deberá quedar en letra tamaño 10, con estilo normal, sin formato de negrita y sin 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 marzo 2019, junio 2019, diciembre 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021, junio y octubre de 2022



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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°
004-2023-HBCV-CS**

PRIMERA CONVOCATORIA

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹
“SUMINISTRO DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL ÁREA
DE NUTRICIÓN DEL HOSPITAL VITARTE”**

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

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

1.6. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

1.7. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

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.

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

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

1.8. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.9. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.10. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.11. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.12. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.13. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

[Handwritten signature]

CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*
Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda.
- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

Handwritten blue ink marks on the left margin, including a large flourish and several smaller marks.

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

**CAPÍTULO I
 GENERALIDADES**

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : HOSPITAL VITARTE
 RUC N° : 20512338756
 Domicilio legal : Av. Nicolas Ayllon N° 5880 – Carretera Central Km 7.5 – Ate – Lima
 Teléfono: : 01-3516033
 Correo electrónico: : Heav.coordinacionprocesos@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del "SUMINISTRO DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL AREA DE NUTRICION DEL HOSPITAL VITARTE"

PAQUETE N° 1 – SUMINISTRO DE FRUTAS

PAQ	SUB ITEM	DESCRIPCION ITEM	U.M.	TOTAL
PAQUETE N° 1 – SUMINISTRO DE FRUTAS	1	COCONA (AL PESO)	KILOGRAMOS	480
	2	MANZANA CHILENA (AL PESO)	KILOGRAMOS	1704
	3	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KILOGRAMOS	600
	4	MEMBRILLO (AL PESO)	KILOGRAMOS	1200
	5	PIÑA HAWAIANA (AL PESO)	KILOGRAMOS	5400
	6	PLÁTANO DE ISLA	KILOGRAMOS	7200

PAQUETE N° 02 – SUMINISTRO DE VERDURAS

PAQ.	SUB ITEM	DESCRIPCION ITEM	U.M.	TOTAL
PAQUETE N° 1 – SUMINISTRO DE VERDURAS	1	ACELGA (AL PESO)	KILOGRAMOS	72
	2	ALBAHACA (AL PESO)	KILOGRAMOS	96
	3	BROCOLI (AL PESO)	KILOGRAMOS	360
	4	COLIFLOR	UNIDADES	420
	5	TOMATE (AL PESO)	KILOGRAMOS	2880
	6	ESPINACA (AL PESO)	KILOGRAMOS	360
	7	ZAPALLO ITALIANO (AL PESO)	KILOGRAMOS	360
	8	CAIGUA (AL PESO)	KILOGRAMOS	264

HOSPITAL VITARTE
 ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 004-2023-HBCV-CS-PRIMERA CONVOCATORIA
 SUMINISTRO DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL AREA DE NUTRICION DEL HOSPITAL VITARTE

9	APIO (AL PESO)	KILOGRAMOS	720
10	CEBOLLA CHINA (AL PESO)	KILOGRAMOS	180
11	PORO (AL PESO)	KILOGRAMOS	408
12	PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KILOGRAMOS	480
13	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILOGRAMOS	4320
14	COL CHINA	UNIDADES	120
15	LECHUGA AMERICANA	UNIDADES	720
16	LECHUGA ORGÁNICA	UNIDADES	2400
17	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	KILOGRAMOS	30
18	CALABAZA	UNIDADES	144
19	ROCOTO (AL PESO)	KILOGRAMOS	144
20	AJÍ VERDE	KILOGRAMOS	300
21	AJÍ PANCA SECO (AL PESO)	KILOGRAMOS	48
22	AJÍ LIMO (AL PESO)	KILOGRAMOS	6
23	CAMOTE MORADO	KILOGRAMOS	3360
24	OLLUCO	KILOGRAMOS	336
25	PAPA AMARILLA	KILOGRAMOS	1440
26	BETERRAGA (AL PESO)	KILOGRAMOS	192
27	RABANITO (AL PESO)	KILOGRAMOS	180
28	NABO (AL PESO)	KILOGRAMOS	720
29	ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAMOS	3600
30	KIÓN FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMOS	84
31	ARVEJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)	KILOGRAMOS	72
32	FRIJOL VERDE	KILOGRAMOS	192
33	FRIJOL CHINO	KILOGRAMOS	60
34	HABA FRESCA	KILOGRAMOS	360
35	CULANTRO (AL PESO)	KILOGRAMOS	192
36	HIERBA BUENA (AL PESO)	KILOGRAMOS	24
37	HUACATAY (AL PESO)	KILOGRAMOS	72
38	PEREJIL (AL PESO)	KILOGRAMOS	48
39	ROMERO (AL PESO)	KILOGRAMOS	6
40	CEDRON (AL PESO)	KILOGRAMOS	36
41	MANZANILLA (AL PESO)	KILOGRAMOS	36

Handwritten marks:
 A large blue checkmark or signature on the right side of the page.
 A smaller blue mark below it.
 Another blue mark further down.

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMANTO N° 02 – SOLICITUD Y APROBACION DE EXPEDIENTE DE CONTRATACION el 15 de Noviembre del 2023

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

DONACIONES Y TRANSFERENCIAS (DyT)
RECURSOS ORDINARIOS (RO)

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

SIN MODALIDAD

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No Aplica

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

El plazo de ejecución será de trescientos sesenta y cinco (365) días calendario o hasta agotar el monto contratado, el mismo que se computa a partir del día siguiente de suscrito el contrato.

Los bienes requeridos se entregaran en el plazo de 03 días calendario al día siguiente de suscrito el contrato, previa coordinación con el área usuaria. Para las demás entregas se realizar de acuerdo a la programación mensual elaborada por el Area de Nutricion, la misma que será remitido mediante correo electrónico al contratista.

Cabe precisar que, las cantidades se realizara en dos (02) entregas por semana de lunes a sábado, y/o según necesidad del servicio del área usuaria, previa coordinación con el área usuaria.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

SUB ITEM	DESCRIPCION ITEM	U.M.	1ra	2da	3era	4ta	5ta	6ta	7ma	8va	9na	10ma	11va	12va	TOTAL
1	COCONA (AL PESO)	KILOGRAMOS	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
3	MANZANA CHILENA (AL PESO)	KILOGRAMOS	142	142	142	142	142	142	142	142	142	142	142	142	1704
4	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KILOGRAMOS	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
5	MEMBRILLO (AL PESO)	KILOGRAMOS	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
6	PIÑA HAWAIANA (AL PESO)	KILOGRAMOS	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	5400
7	PLÁTANO DE ISLA	UNIDAD	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	7200

SUB ITEM	DESCRIPCION ITEM	U.M.	ENTREGAS												TOTAL	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
1	ACELGA (AL PESO)	KILOGRAMOS	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
2	ALBAHACA (AL PESO)	KILOGRAMOS	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
3	BROCOLI (AL PESO)	KILOGRAMOS	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
4	COLIFLOR	UNIDADES	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	420
5	TOMATE (AL PESO)	KILOGRAMOS	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	2880
6	ESPINACA (AL PESO)	KILOGRAMOS	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
7	ZAPALLO ITALIANO (AL PESO)	KILOGRAMOS	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
8	CAIGUA (AL PESO)	KILOGRAMOS	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	264
9	APIO (AL PESO)	KILOGRAMOS	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
10	CEBOLLA CHINA (AL PESO)	KILOGRAMOS	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
11	PORO (AL PESO)	KILOGRAMOS	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	408
12	PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KILOGRAMOS	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
13	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILOGRAMOS	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	4320
14	COL CHINA	UNIDADES	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
15	LECHUGA AMERICANA	UNIDADES	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
16	LECHUGA ORGÁNICA	UNIDADES	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2400
17	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	KILOGRAMOS	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	30
18	CALABAZA	UNIDADES	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144
19	ROCOTO (AL PESO)	KILOGRAMOS	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144
20	AJÍ VERDE	KILOGRAMOS	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	300
21	AJÍ PANCA SECO (AL PESO)	KILOGRAMOS	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
22	AJÍ LIMO (AL PESO)	KILOGRAMOS	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	6
23	CAMOTE MORADO	KILOGRAMOS	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	3360
24	OLLUCO	KILOGRAMOS	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	336
25	PAPA AMARILLA	KILOGRAMOS	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1440

26	BETERRAGA (AL PESO)	KILOGRAMOS	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192
27	RABANITO (AL PESO)	KILOGRAMOS	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
28	NABO (AL PESO)	KILOGRAMOS	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
29	ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAMOS	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3600
30	KIÓN FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMOS	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	84
31	ARVEJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)	KILOGRAMOS	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
32	FRIJOL VERDE	KILOGRAMOS	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192
33	FRIJOL CHINO	KILOGRAMOS	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
34	HABA FRESCA	KILOGRAMOS	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
35	CULANTRO (AL PESO)	KILOGRAMOS	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192
36	HIERBA BUENA (AL PESO)	KILOGRAMOS	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
37	HUACATAY (AL PESO)	KILOGRAMOS	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
38	PEREJIL (AL PESO)	KILOGRAMOS	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
39	ROMERO (AL PESO)	KILOGRAMOS	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	6
40	CEDRON (AL PESO)	KILOGRAMOS	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
41	MANZANILLA (AL PESO)	KILOGRAMOS	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases si así lo requieren, el cual será entregado de manera digital, sin costo alguno.

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° 31368 – Ley de Presupuesto del Sector Público Para el Año Fiscal 2023
- Ley N° 31639 – Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año 2023
- Ley de Contrataciones del Estado N° 30225 – Decreto Legislativo N° 1444, que modifica la Ley de Contrataciones del Estado – Decreto Supremo N° 344-2018-EF – Reglamento de Ley de Contrataciones del Estado y sus Modificatorias – Directivas del OSCE
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública
- RESOLUCION N° D000112-2023-OSCE-PRE, Modifica la Directiva N° 001-2019-OSCE/CD “Bases y Solicitud de expresión de interés estándar para los procedimientos de selección a convocar en el marco de Ley N° 30225”
- Reglamento de inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante decreto supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

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

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

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

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

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

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

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

Advertencia

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

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

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

2.3. PRESENTACIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

"El recurso de apelación se presenta ante la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad.

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

N° de Cuenta : 00-068-369991
Banco : BANCO DE LA NACIÓN
N° CCI⁷ : 018-068-000068369991-72

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁸ 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 comunicación⁹ (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado¹⁰.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete¹¹.
- k) Carnet de sanidad vigente de personal transportista y manipulador de alimentos (Se entregara la copia del carnet de sanidad a la firma de contrato)

⁷ En caso de transferencia interbancaria.

⁸ 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/>

⁹ En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

¹⁰ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

¹¹ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

Importante

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

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya¹².*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.5. 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 DEL AREA DELOGISTICA DEL HOSPITAL DE BAJA COMPLEJIDAD ATE VITARTE 050** – ubicado en la Av. Jose Carlos Mariategui 364, Ate, el ingreso es por la puerta Nro. 5 del Hospital de Emergencia Ate Vitarte – HEAV

2.6. FORMA DE PAGO

¹² Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en 12 armadas, una vez otorgada la conformidad del área usuaria por cada entrega.

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

- Recepción del sub área de almacen. .
- Informe del funcionario responsable del área de nutrición, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Guía de remisión.
- Comprobante de pago.

El comprobante de pago y la guía de remisión se debe presentar en Sub Area de Almacen del Hospital de Baja Complejidad Vitarte (UE 050) ubicado en la calle S/N Ate espalda del Colegio Edelmira del Pando ex UTES, altura cuadra 04 de la avenida central.

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]
[Handwritten signature]

**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



PERU Ministerio de Salud

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
 "AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

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

Unidad Orgánica / Área usuaria:	Servicio de Apoyo al Tratamiento - Área de Nutrición
Actividad del POI:	5000469 Apoyo alimentario para grupos en riesgo
Denominación de la Contratación:	Suministro de frutas y verduras para el Área de nutrición del Hospital de Baja Complejidad Vitarte.
Pedido de Compra N°	2160

1.	FINALIDAD PÚBLICA Abastecer de insumos de frutas y verduras para un buen servicio de calidad en la distribución de las raciones de alimentos a los pacientes hospitalizados del Hospital de Baja Complejidad Vitarte.
2.	OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN Objetivo General: Las frutas y verduras son utilizados para las preparaciones de los desayunos, almuerzos y cenas de pacientes hospitalizados del Hospital de Baja Complejidad Vitarte.
3.	CARACTERISTICAS TECNICAS I. ITEM PAQ. 1: SUMINISTRO FRUTAS 1. COCONA (AL PESO) ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS: TIPO: Extra PRESENTACION: Por kilos, en jabas de plástico (tipo cosechera) limpias y adecuadas. Características de la necesidad: Producto: La cocona, es una fruta citrica utilizada en distintas preparaciones por su aporte de vitaminas y minerales. Características Técnicas: a. Características Físico químicas: • Color, Olor, Sabor, Textura y Apariencia; Característico de la fruta. • Grado de madurez comercial. b. Características Microbiológicas: • Escherichia coli.: < 10 ³ ufc/ gr. • Salmonella sp.: Ausencia en 25gr. c. Contaminantes: • Metales pesados La fruta deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. • Residuos de plaguicidas en la fruta se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. • Micotoxinas de la fruta si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. d. Conservación:





PERÚ

Ministerio de Salud

Hospital VitarTE

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

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

2. MANZANA CHILENA (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra

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

Características de la necesidad:

Producto:

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

Características Técnicas:

- Características Físico químicas:**
 - Color, Olor y Sabor Característico la fruta.
 - Grado de madurez comercial.
- Características Microbiológicas:**
 - Escherichia coli.: < 10³ ufc/ gr.
 - Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.
- Contaminantes:**
 - Metales pesados La fruta deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
 - Residuos de plaguicidas en la fruta se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
 - Micotoxinas de la fruta si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- Conservación:**
 - Producto almacenado a temperatura ambiente, no mayor de 20° C. Siendo caso necesario en refrigeración de 4° a 10°c
- e. Rotulado: No Aplica

Envasado

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



3. MANZANA DE AGUA (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:



PERU
Ministerio de Salud

Hospital Vitarte

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

TIPO: Extra

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

Características de la necesidad:

Producto:

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

Características Técnicas:

- a. Características Físico químicas:
 - Color, Olor y Sabor Característico la fruta.
 - Grado de madurez comercial.
- b. Características Microbiológicas:
 - Escherichia coli.: < 10³ ufc/ gr.
 - Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.
- c. Contaminantes:
 - Metales pesados: La fruta deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
 - Residuos de plaguicidas en la fruta se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
 - Micotoxinas de la fruta si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- d. Conservación:
Producto almacenado a temperatura ambiente, no mayor de 20° C. Siendo caso necesario en refrigeración de 4° a 10°c
- e. Rotulado: No Aplica

Envasado

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

4. MEMBRILLO (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

Características Técnicas:

- a. Características Físico químicas:
 - Color, Olor y Sabor Característico la fruta.
 - Grado de madurez comercial.
- b. Características Microbiológicas:
 - Escherichia coli.: < 10³ ufc/ gr.
 - Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.
- c. Contaminantes:
 - Metales pesados: La fruta deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.





PERÚ
Ministerio de Salud

Hospital Vitarte

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

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

d. **Conservación:**

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

e. **Rotulado:** No Aplica

Envasado

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

5. PIÑA HAWAIANA (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. **Características Físico químicas:**

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

b. **Características Microbiológicas:**

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

c. **Contaminantes:**

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

d. **Conservación:**

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

e. **Rotulado:** No Aplica

Envasado y Presentación

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



6. PLÁTANO DE ISLA

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Extra



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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

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

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

Invasado

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

II. ITEM PAQ. 2: SUMINISTRO VERDURAS

1. ACELGA (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la necesidad:

Producto:

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

Características Técnicas:

- a. **Características Físico químicas:**
 - Color, Olor, Sabor, Textura y Apariencia; Característico de la fruta.
 - Grado de madurez comercial.
- b. **Características Microbiológicas:**
 - Escherichia coli.: < 10³ ufc/ gr.
 - Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.
- c. **Contaminantes:**
 - Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.





PERU

Ministerio de Salud

Hospital Vitarte

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

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

2. ALBAHACA (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la necesidad:

Producto:

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

Características Técnicas:

a. Características Físico químicas:

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

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado y Presentación

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

3. BROCOLI (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:





"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

TIPO: Extra

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

Características de la necesidad:

Producto:

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

Características Técnicas:

a. Características Físico químicas:

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

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Invasado

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

4. COLIFLOR

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

Características Técnicas:

a. Características Físico químicas:

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

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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





PERÚ

Ministerio de Salud

Hospital VitarTE

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

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

d. **Conservación:**

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

e. **Rotulado:** No Aplica

Envasado

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

5. TOMATE (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. **Características Físico químicas:**

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

b. **Características Microbiológicas:**

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

c. **Contaminantes:**

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

d. **Conservación:**

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

e. **Rotulado:** No Aplica

Envasado y Presentación

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

6. ESPINACA (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:



12



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

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

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

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

7. ZAPALLO ITALIANO (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

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

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:





PERÚ

Ministerio de Salud

Hospital Vitarte

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

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

e. Rotulado: No Aplica

Invasado

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

8. CAIGUA (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

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

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Invasado

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

9. APIO (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:



21



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

- Color, Olor y Sabor Característico a la verdura.
 - Grado de madurez comercial.
 - b. **Características Microbiológicas:**
 - Escherichia coli.: < 10³ ufc/ gr.
 - Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.
 - c. **Contaminantes:**
 - Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
 - Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
 - Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
 - d. **Conservación:**
Producto almacenado a temperatura ambiente, no mayor de 20° C. Siendo caso necesario en refrigeración de 4° a 10°c
 - e. **Rotulado:** No Aplica
- Envasado**
- La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.

10. CEBOLLA CHINA (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

- a. **Características Físico químicas:**
 - Color, Olor y Sabor Característico a la verdura.
 - Grado de madurez comercial.
 - b. **Características Microbiológicas:**
 - Escherichia coli.: < 10³ ufc/ gr.
 - Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.
 - c. **Contaminantes:**
 - Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
 - Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
 - Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
 - d. **Conservación:**
Producto almacenado a temperatura ambiente, no mayor de 20° C. Siendo caso necesario en refrigeración de 4° a 10°c
 - e. **Rotulado:** No Aplica
- Envasado**





PERÚ

Ministerio de Salud

Hospital VitarTE

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

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

11. PORO (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

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

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

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

12. PIMIENTO MORRON (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

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

b. Características Microbiológicas:

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





PERU

Ministerio de Salud

Hospital VitarTE

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

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

13. CEBOLLA ROJA (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

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

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

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

14. COL CHINA





PERÚ

Ministerio de Salud

Hospital VitarTE

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

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

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

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

15. LECHUGA AMERICANA

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

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

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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





PERU

Ministerio de Salud

Hospital Vitarte

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

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

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

e. **Rotulado:** No Aplica

Invasado

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

16. LECHUGA ORGANICA

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. **Características Físico químicas:**

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

b. **Características Microbiológicas:**

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

c. **Contaminantes:**

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

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

e. **Rotulado:** No Aplica

Invasado

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

17. ZAPALLO LOCHE (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:





PERÚ

Ministerio de Salud

Hospital Vitarte

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

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

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

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

18. CALABAZA

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

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

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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





PERÚ

Ministerio de Salud

Hospital Vitarte

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

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

19. ROCOTO (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

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

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

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

20. AJÍ VERDE

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

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





PERÚ

Ministerio de Salud

Hospital Vitarte

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

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

21. AJÍ PANCA SECO (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

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

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

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





PERU Ministerio de Salud

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

22. AJÍ LIMO (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

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

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

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

23. CAMOTE MORADO

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

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

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:





PERÚ

Ministerio
de Salud

Hospital
VitarTE

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y
Hombres"
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

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

d. **Conservación:**

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

e. **Rotulado:** No Aplica

Invasado

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

24. OLLUCO

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. **Características Físico químicas:**

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

b. **Características Microbiológicas:**

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

c. **Contaminantes:**

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

d. **Conservación:**

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

e. **Rotulado:** No Aplica

Invasado

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

25. PAPA AMARILLA

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:





PERO Ministerio de Salud

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

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

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

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

26. BETARRAGA

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

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

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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





PERÚ

Ministerio de Salud

Hospital Vitarte

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

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

27. RABANITO (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

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

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

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

28. NABO (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:





PERU

Ministerio de Salud

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

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

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

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

29. ZANAHORIA (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

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

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica





PERÚ

Ministerio de Salud

Hospital Vitarte

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

Envasado

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

30. KIÓN FRESCO (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

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

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

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

31. ARVEJA CHINA (HOLANTAO) (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

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

b. Características Microbiológicas:





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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

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

32. FRIJOL VERDE

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

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

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

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

33. FRIJOL CHINO





PERÚ

Ministerio
de Salud

Hospital
VitarTE

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y
Hombres"

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

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

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

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

34. HABA FRESCA

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

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

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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



13



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

d. **Conservación:**
Producto almacenado a temperatura ambiente, no mayor de 20° C.

e. **Rotulado:** No Aplica

Envasado

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

35. CULANTRO (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. **Características Físico químicas:**

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

b. **Características Microbiológicas:**

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

c. **Contaminantes:**

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

d. **Conservación:**
Producto almacenado a temperatura ambiente, no mayor de 20° C.

e. **Rotulado:** No Aplica

Envasado

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

36. HIERBA BUENA (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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





- a. **Características Físico químicas:**
- Color, Olor y Sabor Característico a la verdura.
 - Grado de madurez comercial.
- b. **Características Microbiológicas:**
- Escherichia coli.: 10^3 ufc/ gr.
 - Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.
- c. **Contaminantes:**
- Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
 - Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
 - Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- d. **Conservación:**
Producto almacenado a temperatura ambiente, no mayor de 20° C

e. **Rotulado:** No Aplica

Invasado

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

37. HUACATAY (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

- a. **Características Físico químicas:**
- Color, Olor y Sabor Característico a la verdura.
 - Grado de madurez comercial.
- b. **Características Microbiológicas:**
- Escherichia coli.: 10^3 ufc/ gr.
 - Salmonella sp.: Ausencia en 25gr.
- c. **Contaminantes:**
- Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana.
 - Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
 - Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto.
- d. **Conservación:**
Producto almacenado a temperatura ambiente, no mayor de 20° C
- e. **Rotulado:** No Aplica

Invasado





"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

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

38. PEREJIL (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

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

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

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

39. ROMERO (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

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

b. Características Microbiológicas:

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





PERÚ

Ministerio
de Salud

Hospital
VitarTE

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y
Hombres"
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

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

40. CEDRON (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:

TIPO: Primera

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

Características de la Necesidad:

Producto:

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

a. Características Físico químicas:

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

b. Características Microbiológicas:

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

c. Contaminantes:

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

d. Conservación:

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

e. Rotulado: No Aplica

Envasado

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

41. MANZANILLA (AL PESO)

ESPECIFICACIONES TECNICAS BASICAS:





	<p>TIPO: Primera</p> <p>PRESENTACION: Por kilogramos, en jabas de plástico (tipo cosechera) limpias y adecuadas.</p> <p>Características de la Necesidad:</p> <p>Producto:</p> <p>Manzanilla, utilizado por ser un alimento muy útil en el gourmet entre otros.</p> <p>a. Características Físico químicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Color, Olor y Sabor Característico a la verdura. • Grado de madurez comercial. <p>b. Características Microbiológicas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Escherichia coli.: < 10³ ufc/ gr. • Salmonella sp.: Ausencia en 25gr. <p>c. Contaminantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Metales pesados La verdura deberá estar exenta de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. • Residuos de plaguicidas en la verdura se deberá ajustar a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. • Micotoxinas de la verdura si fuera el caso; deberá ajustarse a los límites máximos para micotoxinas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para este producto. <p>d. Conservación: Producto almacenado a temperatura ambiente, no mayor de 20° C.</p> <p>e. Rotulado: No Aplica</p> <p>Envasado La verdura; deberá envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad al que evite cualquier daño externo o interno al producto.</p>
<p>4.</p>	<p>REGLAMENTOS TECNICOS, NORMAS SANITARIAS Y OTRAS NORMAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reglamento de inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante decreto supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias. • Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA • Guía sobre Transporte (requisitos y recomendaciones para el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos), aprobada a través de la Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, Aprueban las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, bajo el marco del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante el Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
<p>5.</p>	<p>TRANSPORTE Y PERSONAL</p> <p>Del Transporte</p> <ul style="list-style-type: none"> • El contratista deberá cumplir con la entrega de frutas y verduras de manera higiénica, deberán transportarlas en jabas plásticas limpias, sin residuos de tierra, hongos, u otro desecho de otro producto a entregar, las mismas que se darán en calidad de préstamos. No se aceptará cartón o papel como material de envases de transporte. • La cantidad de verduras a transportar por cada jaba, no debe superar las ¾ partes de la capacidad total. • Contar con licencia de propiedad del transporte utilizado para el traslado de los suministros el cual debe ser de un vehículo comercial (tipo furgoneta) <p>Del Personal</p>





PERÚ

Ministerio de Salud

Hospital Vitarte

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

	<ul style="list-style-type: none"> El contratista deberá llegar con la indumentaria correcta (zapatos de seguridad; gorra descartable tipo cofia; guantes descartables de nitrilo y guardapolvo blanco limpio) cumpliendo los protocolos de COVID 19 y de Buenas Prácticas de Manufactura. El personal que realiza el transporte y entrega de producto deberá contar con carnet de sanidad vigente y fotocheck de la empresa. 																																																																																																																								
6.	<p>GARANTIA COMERCIAL</p> <ul style="list-style-type: none"> La garantía comercial del postor por los bienes ofertados, dependerá de la vida útil de los ítems ofertados (durabilidad en óptimas condiciones de almacenamiento) y el requerimiento técnico mínimo de la Entidad en lo que respecta a la garantía comercial. La garantía se hará efectiva cuando el producto entregado por el proveedor presente cualquier defecto, no se encuentre apto para el consumo humano al que está destinado y/o incumpla con las características detalladas en la presente ficha, todas ellas no detectadas al momento que se otorgó la conformidad. En estos casos el proveedor deberá de cambiar el producto y deberá realizarse en el lugar donde fue entregado. 																																																																																																																								
7.	<p>REPOSICION DE PRODUCTO</p> <ul style="list-style-type: none"> Como parte de la garantía comercial el postor también deberá comprometerse a realizar la reposición de los bienes en un plazo máximo de dos (02) días calendario, sin costo alguno para la Entidad, después de habérsele comunicado al contratista, cualquier alteración o deficiencia posterior a su recepción y conformidad. 																																																																																																																								
6.	<p>LUGAR Y HORARIO DE ENTREGA</p> <p>Lugar de entrega: Almacén de nutrición, Av. José Carlos Mariátegui 364, Hospital de emergencia Ate Vitarte (sótano – puerta 5), Ate – Lima.</p> <p>Horario de Entrega: Lunes a sábado de 07:00 am a 10:00 am.</p>																																																																																																																								
8.	<p>PLAZO, CANTIDAD Y CRONOGRAMA DE ENTREGAS</p> <p>Plazo de Ejecución:</p> <p>El plazo de ejecución será de trescientos sesenta y cinco (365) días calendario o hasta agotar el monto contratado, el mismo que se computa a partir del día siguiente de suscrito el contrato.</p> <p>Plazo de Entrega:</p> <p>Los bienes requeridos se entregarán en el plazo de 03 días calendario al día siguiente de suscrito de contrato, previa coordinación con el área usuaria. Para las demás entregas, se realizarán de acuerdo a la programación mensual elaborada por el Área de nutrición, la misma que será remitido mediante correo electrónico al contratista.</p> <p>Cabe precisar que, las cantidades se realizará se realizará en dos (02) entregas por semana de lunes a sábado, y/o según necesidad del servicio del área usuaria, previa coordinación con el área usuaria.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ITEM</th> <th rowspan="2">DESCRIPCION ITEM PAQ. FRUTAS</th> <th rowspan="2">U.M.</th> <th colspan="12">ENTREGAS</th> <th rowspan="2">TOTAL</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>6</th> <th>7</th> <th>8</th> <th>9</th> <th>10</th> <th>11</th> <th>12</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>COCONA (AL PESO)</td> <td>KILOGRAMOS</td> <td>40</td> <td>480</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>MANZANA CHILENA (AL PESO)</td> <td>KILOGRAMOS</td> <td>14</td> <td>1704</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>MANZANA DE AGUA (AL PESO)</td> <td>KILOGRAMOS</td> <td>50</td> <td>600</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>MEMBRILLO (AL PESO)</td> <td>KILOGRAMOS</td> <td>10</td> <td>1200</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>PIÑA HAWAIANA (AL PESO)</td> <td>KILOGRAMOS</td> <td>45</td> <td>5400</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>PLATANO DE ISLA</td> <td>UNIDAD</td> <td>60</td> <td>7200</td> </tr> </tbody> </table>	ITEM	DESCRIPCION ITEM PAQ. FRUTAS	U.M.	ENTREGAS												TOTAL	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	COCONA (AL PESO)	KILOGRAMOS	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480	2	MANZANA CHILENA (AL PESO)	KILOGRAMOS	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	1704	3	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KILOGRAMOS	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600	4	MEMBRILLO (AL PESO)	KILOGRAMOS	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	1200	5	PIÑA HAWAIANA (AL PESO)	KILOGRAMOS	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	5400	6	PLATANO DE ISLA	UNIDAD	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	7200
ITEM	DESCRIPCION ITEM PAQ. FRUTAS				U.M.	ENTREGAS												TOTAL																																																																																																							
		1	2	3		4	5	6	7	8	9	10	11	12																																																																																																											
1	COCONA (AL PESO)	KILOGRAMOS	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480																																																																																																										
2	MANZANA CHILENA (AL PESO)	KILOGRAMOS	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	1704																																																																																																										
3	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KILOGRAMOS	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600																																																																																																											
4	MEMBRILLO (AL PESO)	KILOGRAMOS	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	1200																																																																																																											
5	PIÑA HAWAIANA (AL PESO)	KILOGRAMOS	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	5400																																																																																																											
6	PLATANO DE ISLA	UNIDAD	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	7200																																																																																																											





"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

ITEM	DESCRIPCION ITEM PAQ. VERDURAS	U.M.	ENTREGAS												TOTAL		
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
1	ACELGA (AL PESO)	KILOGRAMOS	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
2	ALBAHACA (AL PESO)	KILOGRAMOS	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
3	BROCOLI (AL PESO)	KILOGRAMOS	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
4	COLIFLOR	UNIDADES	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	420
5	TOMATE (AL PESO)	KILOGRAMOS	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	2880
6	ESPINACA (AL PESO)	KILOGRAMOS	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
7	ZAPALLO ITALIANO (AL PESO)	KILOGRAMOS	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
8	CAIGUA (AL PESO)	KILOGRAMOS	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	22	264
9	APIO (AL PESO)	KILOGRAMOS	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
10	CEBOLLA CHINA (AL PESO)	KILOGRAMOS	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
11	PORO (AL PESO)	KILOGRAMOS	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	408
12	PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KILOGRAMOS	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
13	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILOGRAMOS	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	4320
14	COL CHINA	UNIDADES	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
15	LECHUGA AMERICANA	UNIDADES	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
16	LECHUGA ORGÁNICA	UNIDADES	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2400
17	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	KILOGRAMOS	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	30
18	CALABAZA	UNIDADES	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144
19	ROCOTO (AL PESO)	KILOGRAMOS	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144
20	AJÍ VERDE	KILOGRAMOS	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	300
21	AJÍ PANCA SECO (AL PESO)	KILOGRAMOS	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
22	AJÍ LIMO (AL PESO)	KILOGRAMOS	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	6
23	CAMOTE MORADO	KILOGRAMOS	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	3360
24	OLLUCO	KILOGRAMOS	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	28	336
25	PAPA AMARILLA	KILOGRAMOS	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1440





PERÚ

Ministerio de Salud

Hospital Vitarte

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

26	BETERRAGA (AL PESO)	KILOGRAMOS	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192
27	RABANITO (AL PESO)	KILOGRAMOS	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
28	NABO (AL PESO)	KILOGRAMOS	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
29	ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAMOS	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3600
30	KION FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMOS	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	84
31	ARVEJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)	KILOGRAMOS	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
32	FRIJOL VERDE	KILOGRAMOS	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192
33	FRIJOL CHINO	KILOGRAMOS	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
34	HABA FRESCA	KILOGRAMOS	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
35	CULANTRO (AL PESO)	KILOGRAMOS	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192
36	HIERBA BUENA (AL PESO)	KILOGRAMOS	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
37	HUACATAY (AL PESO)	KILOGRAMOS	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
38	PEREJIL (AL PESO)	KILOGRAMOS	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
39	ROMERO (AL PESO)	KILOGRAMOS	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	6
40	CEDRON (AL PESO)	KILOGRAMOS	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
41	MANZANILLA (AL PESO)	KILOGRAMOS	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36

9. REQUISITOS DE PROVEEDOR

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a por la venta de suministros iguales o similares al de la convocatoria, durante tres (3) 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.

DESCRIPCIÓN	INSUMOS SIMILARES	EXPERIENCIA ACUMULADA EQUIVALENTE	MICRO Y PEQUEÑA
Item paquete I. Suministros frutas	Todo tipo de frutas.	105,00 (ciento cinco mil nuevos soles)	8,970 (ocho mil novecientos setenta nuevos soles)
Item paquete II. Suministros verduras.	Todo tipo de verduras.	198,670 (ciento noventa y ocho mil nuevos soles)	16,560 (dieciséis mil quinientos sesenta mil nuevos soles)

DOCUMENTOS PARA SUSCRIPCIÓN DE CONTRATO

- Carnet de sanidad vigente de personal transportista y manipulador de alimentos. (Se entregará la copia del carnet de sanidad a la firma de contrato).

ANOTACION: Los requisitos antes señalados se deben mantener vigentes incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del contratista tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos y entregar una copia al área Usuaria.





10.	<p>RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD</p> <p>Recepción: Los productos serán recepcionados por el Área de Nutrición y Sub Área de Almacén. En caso de que los productos estén defectuosos o mal estado no se recepcionará, asimismo se dará un tiempo de reposición.</p> <p>Conformidad: La conformidad de la contraprestación será otorgada por el Jefe del Área de Nutrición del Hospital de Vitarte. La conformidad se emite en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción.</p>
11.	<p>FORMA Y CONDICIONES DE PAGO</p> <p>El pago, de la contraprestación, se realizará en 12 armadas, una vez otorgada la conformidad del área usaría por cada entrega.</p> <p>Para efectos de pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, deberá presentar en al sub área de almacén del Hospital de Baja Complejidad Vitarte, los siguientes documentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recepción del sub área de almacén. - Informe del funcionario responsable del área de nutrición, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada. - Guía de remisión - Comprobante de pago <p>La entidad debe pagar las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días calendario siguiente a la conformidad siempre que se verifiquen las condiciones establecidas y el proveedor cumpla con la entrega de la documentación solicitada por la entidad (guía de remisión y factura)</p>
12.	<p>RESPONSABILIDAD DEL CONTRATISTA</p> <p>El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos del servicio ofertado por un plazo no menor de un (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la entidad.</p>
13.	<p>PENALIDADES</p> <p><u>Penalidad por Mora en la ejecución de la prestación:</u></p> <p>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.</p> <p>La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula:</p> <p>Penalidad diaria = $0.10 \times \text{monto}$ $F \times \text{plazo en días}$</p> <p>Donde F tiene los siguientes valores:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes y servicios: $F = 0.40$. b) Para plazos mayores a sesenta (60) días, para bienes y servicios: $F = 0.25$. <p>Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, a la ejecución total del servicio o a la obligación parcial, de ser el caso, que fuera materia de retraso.</p> <p>Se considera justificado el retraso, cuando el contratista acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable.</p> <p>Esta calificación del retraso como justificado no da a lugar al pago de gastos generales de ningún tipo.</p> <p>OTRAS PENALIDADES</p>





PERU

Ministerio de Salud

Hospital Vitarte

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

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

OTRAS PENALIDADES			
N°	SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CALCULO	PROCEDIMIENTO
01	Por no cumplir con la reposición de los productos observados dentro del plazo establecido, en cumplimiento a la Reposición de productos.	2% de la Unidad impositiva Tributaria – UIT, por cada ocurrencia y por cada bien no entregado	<p>El área usuaria o almacén central levantará un acta el día de la entrega de los productos, otorgando el plazo de reposición según lo especificado en el numeral de reposición de productos, el acta deberá ser suscrito por el encargado de entregar los productos y de la otra parte por el encargado de recepcionar los productos en almacén.</p> <p>El proveedor deberá cumplir con la reposición de los productos, antes de que culmine el plazo establecido de reposición del producto, caso contrario el área usuaria emitirá un informe al Área de Logística dando a conocer los productos que no fueron reposicionados en los plazos oportunos, para la aplicación de la penalidad correspondiente.</p>
02	Personal a cargo del traslado y entrega de los bienes, no porta su fotocheck de la empresa y/o Carnet Sanitario de manipulador y/o no se encuentra vigente, y uso completo de los EPPs. Según las condiciones del personal .	5% de la Unidad impositiva Tributaria – UIT, por cada ocurrencia.	<p>El área usuaria o almacén central levantará un acta el día de la entrega de los productos haciendo constar el incumplimiento del proveedor, el acta deberá estar suscrito por el encargado de entregar los productos y de otra parte por el encargado de recepcionar los productos en almacén.</p> <p>El proveedor deberá prever y controlar a su personal que en cada entrega del suministro porte su fotocheck de la empresa y/o carnet sanitario vigente y cumple con los EPPs adecuados, de no cumplir el área usuaria deberá emitir un informe al Área de Logística para aplicar la penalidad correspondiente.</p>



Lic. Arcadio Francisco Alegre
NUTRICIONISTA
C.R. 2008

FIRMA DEL JEFE RESPONSABLE DEL AREA USUARIA





3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A. CAPACIDAD LEGAL
HABILITACIÓN
Requisitos: <ul style="list-style-type: none">• Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgada por el SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante decreto supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.• Copia de Certificado de Fumigación vigente (Desinsectación, desinfección y desratización), del lugar de almacenamiento y/o procesamiento, emitida por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud.
Importante <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>
Acreditación: <ul style="list-style-type: none">• Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgada por el SENASA según indica el artículo 33 del "Reglamento de inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante decreto supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias. <p>Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el certificado de autorización sanitaria e establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.</p> <ul style="list-style-type: none">• Copia de Certificado de Fumigación vigente (Desinsectación, desinfección y desratización), del lugar de almacenamiento y/o procesamiento, emitida por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud.

B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
Requisitos: <p>El postor debe acreditar para el PAQUETE N° 01 – SUMINISTRO DE FRUTAS un monto facturado acumulado equivalente a S/ 69,627.60 (Sesenta y nueve mil seiscientos veintisiete con sesenta con 60/100 soles) y para el PAQUETE N° 02 – SUMINISTRO DE VERDURAS un monto facturado acumulado equivalente a S/ 131,907.00 (Ciento treinta y un mil novecientos siete 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>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia para el PAQUETE N° 01 – SUMINISTRO DE FRUTAS un monto facturado acumulado equivalente a S/17,406.90 (Doce mil cuatrocientos cuarenta y cuatro con 00/100 soles) y para el PAQUETE N° 02 – SUMINISTRO DE VERDURAS un monto facturado acumulado equivalente a S/32,976.75 (Veinti un mil ochocientos diecisiete con 65/100 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>PAQUETE N° 01 – SUMINISTRO DE FRUTAS Se consideran bienes similares a los siguientes: todos los tipos de frutas.</p> <p>PAQUETE N° 02 – SUMINISTRO DE VERDURAS Se consideran bienes similares a los siguientes: venta de todo tipo de verduras, tubérculos para consumo en</p>





PERÚ

Ministerio
de SaludHospital
VitarTE"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y
Hombres"
"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"

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 consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.

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

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

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

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

Importante

En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de aquellos integrantes que 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".



¹ Cabe precisar que, de acuerdo con la Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:

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

(...)

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



Importante

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A. CAPACIDAD LEGAL

HABILITACIÓN

Requisitos:

PAQUETE N° 01 – SUMINISTRO DE FRUTAS

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

Copia de Certificado de Fumigación vigente (Desinsectación, desinfección y desratización), del lugar de almacenamiento y/o procesamiento, emitida por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud.

PAQUETE N° 02 – SUMINISTRO DE VERDURAS

Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento emitido por SENASA, al producto. En caso de ser distribuidor del producto, presentar una declaración jurada, indicando que dicho producto es adquirido en una Establecimiento con Autorización Sanitaria emitido por SENASA

Copia de Certificado de Fumigación vigente (Desinsectación, desinfección y desratización), del lugar de almacenamiento y/o procesamiento, emitida por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud.

Importante

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

Acreditación:

PAQUETE N° 01 – SUMINISTRO DE FRUTAS

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

Copia de Certificado de Fumigación vigente (Desinsectación, desinfección y desratización), del lugar de almacenamiento y/o procesamiento, emitida por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud.

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

PAQUETE N° 02 – SUMINISTRO DE VERDURAS

Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento emitido por SENASA, al producto. En caso de ser distribuidor del producto, presentar una declaración jurada, indicando que dicho producto es adquirido en una Establecimiento con Autorización Sanitaria emitido por SENASA

Copia de Certificado de Fumigación vigente (Desinsectación, desinfección y desratización), del lugar de almacenamiento y/o procesamiento, emitida por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud.

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

Importante

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

B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Requisitos:

El postor debe acreditar para el **PAQUETE N° 01 – SUMINISTRO DE FRUTAS** un monto facturado acumulado equivalente a S/ 69,627.60 (Sesenta y nueve mil seiscientos veintisiete con sesenta con 60/100 soles) y para el **PAQUETE N° 02 – SUMINISTRO DE VERDURAS** un monto facturado acumulado equivalente a S/ 131,907.00 (Ciento treinta y un mil novecientos siete con 00/100 soles) , por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia para el **PAQUETE N° 01 – SUMINISTRO DE FRUTAS** un monto facturado acumulado equivalente a S/17,406.90 (Doce mil cuatrocientos cuarenta y cuatro con 00/100 soles) y para el **PAQUETE N° 02 – SUMINISTRO DE VERDURAS** un monto facturado acumulado equivalente a S/32,976.75 (Veinti un mil ochocientos diecisiete con 65/100 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.

PAQUETE N° 01 – SUMINISTRO DE FRUTAS

Se consideran bienes similares a los siguientes: todos los tipos de frutas.

PAQUETE N° 02 – SUMINISTRO DE VERDURAS

Se consideran bienes similares a los siguientes: venta de todo tipo de verduras, tubérculos para consumo 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 pago¹³, correspondientes a un máximo

¹³ 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 fehcencia 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"
(...)

de veinte (20) contrataciones.

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

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

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

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

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

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

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

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

Importante

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

"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".

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.

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]
[Handwritten signature]

**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> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N° 6). Según corresponda</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta P_i= Puntaje de la oferta a evaluar O_i=Precio i O_m= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;">100 puntos</p>

Importante

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

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹⁴

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

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

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los diez (10) días calendario siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato

¹⁴ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;

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

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

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹⁵

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

La variación del domicilio aquí declarado de alguna de las partes debe ser comunicada a la otra

¹⁵ 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).

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 Digitales¹⁶.

¹⁶ 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

J
b
di

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 004-2023-HBCV-CS-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 ¹⁷		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 compra¹⁸

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.

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

¹⁸ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 004-2023-HBCV-CS-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 ¹⁹		Sí	No	
Correo electrónico :				

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

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE ²¹		Sí	No	
Correo electrónico :				

Autorización de notificación por correo electrónico:

¹⁹ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dichos efectos, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

²⁰ Ibídem.

²¹ Ibídem.

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
6. Notificación de la orden de compra²²

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.

²² Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 004-2023-HBCV-CS-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

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 004-2023-HBCV-CS-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

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 004-2023-HBCV-CS-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**

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]
[Handwritten signature]

ANEXO N° 5

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 004-2023-HBCV-CS-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 **ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO].

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

- a) Integrantes del consorcio
1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
 2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].
- b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

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

- c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].
- d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²³

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²⁴

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²⁵

²³ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁴ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

²⁵ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

Importante

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

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]

Importante para la Entidad

En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a precios unitarios incluir el siguiente anexo:

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 004-2023-HBCV-CS-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 TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]".

Importante para la Entidad

- En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:
"El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente".

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
[CONSIGNAR ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES O COMITÉ DE SELECCIÓN, SEGÚN CORRESPONDA]
ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 004-2023-HBCV-CS-PRIMERA CONVOCATORIA
 Presente.-

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

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

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

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

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

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

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

³¹ Consignar en la moneda establecida en las bases.





HOSPITAL VITARTE

ADJUDICACION SIMPLIFICADA N° 004-2023-HBCV-CS-PRIMERA CONVOCATORIA
 SUMINISTRO DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL AREA DE NUTRICION DEL HOSPITAL VITARTE

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

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 004-2023-HBCV-CS-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/rmp/content/relación-de-proveedores-sancionados>.

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



ANEXO N° 10

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

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 004-2023-HBCV-CS-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 órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, verifica la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/>.
- Para que un consorcio pueda acceder a la bonificación, cada uno de sus integrantes debe cumplir con la condición de micro y pequeña empresa.

ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

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

ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N° 004-2023-HBCV-CS-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.

