

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

Nº	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <div>• Abc</div>	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <div>• Xyz</div>	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

Elaboradas en enero de 2019

Modificadas en junio 2019, diciembre 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021

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

**LICITACIÓN PÚBLICA N°
003-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)**

BASES ADMINISTRATIVAS

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES
ADQUISICION DE SUMINITROS DE ALIMENTOS
PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12)
MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA**

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.

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

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

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

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

Advertencia

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

Importante

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

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

Importante

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

Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.
- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE.*

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
RUC Nº : 20154528971
Domicilio legal : AV. HONORIO DELGADO Nº 262, URB. INGENIERIA – SAN MARTIN DE PORRES
Teléfono: : (01) 482-0402
(01) 482-3098
Correo electrónico: : hernanzasa@hotmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro para la Adquisición Anual de Alimentos para Pacientes y Personal Asistencial del Hospital Cayetano Heredia

DESCRIPCIÓN DEL BIEN

PAQUETE Nº- 1	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
VIVERES FRESCOS			
1	ACEITUNA DE BOTIJA	KILO	960
2	ACELGA (AL PESO)	KILO	552
3	AJI VERDE	KILO	1,800
4	AJO PELADO A GRANEL	KILO	3,600
5	ALBAHACA (AL PESO)	KILO	516
6	ALVERJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)	KILO	480
7	APIO (AL PESO)	KILO	6,480
8	BETERRAGA (AL PESO)	KILO	1,080
9	BROCOLI (AL PESO)	KILO	2,160
10	CAIGUA (AL PESO)	KILO	3,720
11	CEBOLLA CHINA (AL PESO)	KILO	576
12	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILO	24,000
13	COL CHINA	KILO	960
14	CULANTRO (AL PESO)	KILO	1,200
15	ESPINACA (AL PESO)	KILO	1,152
16	FRIJOL CHINO	KILO	1,128
17	FRIJOL VERDE	KILO	576
18	HABA FRESCA	KILO	720
19	HIERBA BUENA (AL PESO)	KILO	240
20	HUACATAY (AL PESO)	KILO	432

LICITACIÓN PÚBLICA N°03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

21	KION FRESCO (AL PESO)	KILO	432
22	LECHUGA ORGANICA	KILO	1,080
23	LECHUGA AMERICANA	UND	1,536
24	MANZANILLA FRESCA (AL PESO)	KILO	1,152
25	MENTA(ALPESO)	KILO	864
26	NABO (AL PESO)	KILO	6,000
27	OLLUCO	KILO	5,280
28	PAC CHOY (AL PESO)	KILO	672
29	PEPINILLO (AL PESO)	KILO	1,200
30	PEREJIL (AL PESO)	KILO	360
31	PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KILO	1,632
32	PORO (AL PESO)	KILO	5,400
33	RABANITO (AL PESO)	KILO	840
34	ROCOTO (AL PESO)	KILO	768
35	ROMERO (AL PESO)	KILO	192
36	TOMATE (AL PESO)	KILO	14,400
37	TOMILLO (AL PESO)	KILO	192
38	ZANAHORIA (AL PESO)	KILO	18,720
39	ZAPALLO ITALIANO	KILO	1,200
40	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	KILO	72

PAQUETE N°- 2	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
------------------	-------------	------------------	----------

FRUTAS

1	COCONA (AL PESO)	KILO	1,296
2	MEMBRILLO (AL PESO)	KILO	5,040
3	PIÑA CAYENA (AL PESO)	KILO	25,800
4	PLATANO DE ISLA (AL PESO)	KILO	5,400
5	TUNA (AL PESO)	KILO	15,120

PAQUETE N°- 3	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
------------------	-------------	------------------	----------

VIVERES SECOS

1	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN X 1 L	UNIDAD	72
2	ACEITE DE AJONJOLI X 270 mL	UNIDAD	360
3	AJÍ PANCA SECO (AL PESO)	KLG	300
4	ANIS ENTERO (AL PESO)	KLG	48
5	CAFÉ MOLIDO A GRANEL	KLG	360
6	CALDO CONCENTRADO DE CARNE X 24 PASTILLAS	UNIDAD	216
7	CALDO CONCENTRADO DE POLLO X 24 PASTILLAS	UNIDAD	576
8	CANELA ENTERA X 250 G	UNIDAD	288
9	CHAMPIÑON (AL PESO)	KLG	72
10	CHANCACA EN TAPA	UNIDAD	180

LICITACIÓN PÚBLICA Nº03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

11	CHICHA DE JORA X 1 L	UNIDAD	144
12	CHOCOLATE EN BARRA X 90 g	UNIDAD	3000
13	CLAVO DE OLOR	KLG	18
14	COCOA EN POLVO X 160 g	UNIDAD	240
15	COMINO MOLIDO X 5.5 g X 66	UNIDAD	48
16	ESENCIA DE VAINILLA X 1 L	UNIDAD	48
17	FIDEO TALLARIN CHINO	KLG	504
18	FLAN INSTANTANEO A GRANEL	KLG	420
19	GALLETA DE SODA A GRANEL (AL PESO)	KLG	180
20	GELATINA A GRANEL	KLG	1440
21	GLUTAMATO MONOSODICO X 1 KG	UNIDAD	240
22	GUINDON	KLG	240
23	HARINA DE ARVEJA	KLG	240
24	HARINA DE CHUÑO	KLG	3000
25	HARINA DE KIWICHA	KLG	360
26	HARINA DE MACA	KLG	360
27	HARINA PARA APANAR	KLG	144
28	HONGO SECO X 50 g	UNIDAD	288
29	KETCHUP X 1 kg	UNIDAD	24
30	LAUREL X 50 g	UNIDAD	144
31	MAIZ MORADO (AL PESO)	KLG	360
32	MANI ENTERO PELADO	KLG	144
33	MANJAR DE LECHE X 1 kg	UNIDAD	144
34	MARGARINA CON SAL A GRANEL	KLG	480
35	MAYONESA X 475 g APROX.	UNIDAD	288
36	MENSI X 350 mL	UNIDAD	120
37	MERMELADA X 1 kg	UNIDAD	1080
38	MORON AMERICANO	KLG	360
39	MOSTAZA A GRANEL	KLG	72
40	OREGANO ENTERO SECO A GRANEL	KLG	72
41	PALILLO EN POLVO X 9.5 g X 84	UNIDAD	180
42	PASA NEGRA DESHIDRATADA	KLG	240
43	PASTA DE TOMATE X 160 g APROX.	UNIDAD	720
44	PASTA WANTAN (AL PESO)	KLG	72
45	PIMIENTA MOLIDA X 3.6 g X 50	UNIDAD	168
46	PURE DE PAPAS INSTANTANEO A GRANEL	KLG	600
47	SALSA AJOS CON TAUSI X 260 g	UNIDAD	180
48	SALSA DE OSTIÓN X 510 g	UNIDAD	84
49	SALSA DE TAMARINDO X 350 mL	UNIDAD	240
50	SEMOLA X 200 g	UNIDAD	3600
51	SILLAO X 5 L	UNIDAD	192
52	TRIGO RESBALADO	KLG	840
53	VINAGRE BLANCO X 1 L	UNIDAD	288

LICITACIÓN PÚBLICA N°03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINITROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

54	VINAGRE TINTO X 1 L	UNIDAD	516
----	---------------------	--------	-----

PAQUETE N°- 4	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
------------------	-------------	------------------	----------

LACTEOS

1	LECHE ENTERA EN POLVO A GRANEL	KILO	3000
2	LECHE EVAPORADA X 400 G Aproximadamente, EMP X 48 unidades	EMP X 48	96
3	YOGURT DIETETICO X 1 L	UNIDAD	1,080
4	YOGURT X 1 L	UNIDAD	600

PAQUETE N°- 5	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
------------------	-------------	------------------	----------

CARNE DE RES, CERDO

1	ASADO DE RES	KILO	960
2	BISTECK DE RES EXTRA SIN GRASA	KILO	6,000
3	CARNE DE MALAYA	KILO	960
4	CARNE DE RES PARA GUIISO SIN GRASA	KILO	6,000
5	CARNE DE RES PARA SANCOCHADO	KILO	4,440
6	CHULETA DE CERDO BRAZUELO	KILO	1,800
7	PIERNA DE CERDO DESHUESADO SIN PELLEJO	KILO	960
8	CHURRASCO	KILO	1,800

PAQUETE N°-6	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
-----------------	-------------	------------------	----------

CARNE DE AVES Y MENUDECIA

1	HAMBURGUESA POLLO	KILO	300
2	MEDALLON DE MUSLO DE PAVITA	KILO	4,800
3	MENUDECIA DE POLLO SIN CABEZA NI PATA	KILO	2,880
4	POLLO ENTERO SIN VISCERAS	KILO	40,800
5	FILETE DE PECHUGA DE POLLO	KILO	15,000
6	PECHUGA ENTERA DE PAVO	KILO	180

LICITACIÓN PÚBLICA N°03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINITROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

PAQUETE N°- 7	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
------------------	-------------	------------------	----------

QUESOS, EMBUTIDOS Y OTROS

1	HOT DOG DE TERNERA A GRANEL	KILO	288
2	JAMON INGLES	KILO	288
3	JAMON DEL PAIS	KILO	216
4	QUESO PARMESANO	KILO	72
5	QUESO PASTEURIZADO	KILO	2640
6	QUESO TIPO EDAM	KILO	864
7	SANGRE DE POLLO	KILO	864
8	TAMAL	UNIDAD	5400
9	TOCINO AHUMADO	KILO	864

PAQUETE N°- 8	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
------------------	-------------	------------------	----------

PANES Y PASTELES

1	PAN DE CIABATA	UNIDAD	33,600
2	PAN DE AJONJOLI	UNIDAD	18,000
3	PAN DE CEBADA	UNIDAD	18,000
4	PAN DE MAIZ	UNIDAD	12,000
5	PAN DE YEMA	UNIDAD	132,000
6	PAN FRANCES	UNIDAD	234,000
7	PAN INTEGRAL	UNIDAD	28,800
8	PASTEL DE MIL HOJAS	UNIDAD	6,000
9	PANETON 90 GR	UNIDAD	800

ITEM N°- 9	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
---------------	-------------	------------------	----------

PESCADO FRESCO

	PERICO EN FILETE	KILO	10200
--	------------------	------	-------

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO 02 Con N° 001-2022-OL-HCH con fecha 01 de junio del 2022

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

- Donaciones y transferências
- Recursos Ordinários

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No aplica para el presente procedimiento de selección

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica para el presente procedimiento de selección

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de 12 meses en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

LICITACIÓN PÚBLICA Nº03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

CRONOGRAMA DE ENTREGA (mensuales)

El cronograma de entrega se detalla en el anexo N° 02

ADQUISICION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL POR PROCESO DE LP DE ALIMENTO POR PERIODO DE 1 AÑO, ACUERDO PRESUPUESTO 2022

PAQUETE N°-1	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	ENTREGAS MENSUAL												TOTAL
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1	ACEITUNA DE BOTIJA	KILO	960	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960
2	ACELGA (AL PESO)	KILO	552	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	552
3	AJI VERDE	KILO	1,800	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1,800
4	AJO PELADO A GRANEL	KILO	3,600	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3,600
5	ALBAHACA (AL PESO)	KILO	516	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	516
6	ALVERJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)	KILO	480	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
7	APIO (AL PESO)	KILO	6,480	540	540	540	540	540	540	540	540	540	540	540	540	6,480
8	BETERRAGA (AL PESO)	KILO	1,080	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	1,080
9	BROCOLI (AL PESO)	KILO	2,160	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	2,160
10	CAJUGA (AL PESO)	KILO	3,720	310	310	310	310	310	310	310	310	310	310	310	310	3,720
11	CEBOLLA CHINA (AL PESO)	KILO	576	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	576
12	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILO	24,000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	24,000
13	COL CHINA	KILO	960	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960
14	CULANTRO (AL PESO)	KILO	1,200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1,200
15	ESPINACA (AL PESO)	KILO	1,152	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	1,152
16	FRUJOL CHINO	KILO	1,128	94	94	94	94	94	94	94	94	94	94	94	94	1,128
17	FRUJOL VERDE	KILO	576	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	576
18	HABA FRESCA	KILO	720	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
19	HIERBA BUENA (AL PESO)	KILO	240	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
20	HUACATAY (AL PESO)	KILO	432	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	432
21	KION FRESCO (AL PESO)	KILO	432	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	432
22	LECHUGA ORGANICA	KILO	1,080	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	1,080
23	LECHUGA AMERICANA	UND	1,536	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	1,536
24	MANZANILLA FRESCA (AL PESO)	KILO	1,152	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	1,152
25	MENTAL ALPESO	KILO	864	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	864
26	NABO (AL PESO)	KILO	6,000	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	6,000
27	OLLUCO	KILO	5,280	440	440	440	440	440	440	440	440	440	440	440	440	5,280
28	PAC CHOY (AL PESO)	KILO	672	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	672
29	PEPINILLO (AL PESO)	KILO	1,200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1,200
30	PEREJIL (AL PESO)	KILO	360	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
31	PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KILO	1,632	136	136	136	136	136	136	136	136	136	136	136	136	1,632
32	PORO (AL PESO)	KILO	5,400	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	5,400
33	RABANITO (AL PESO)	KILO	840	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	840
34	ROCOTO (AL PESO)	KILO	768	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64	768
35	ROMERO (AL PESO)	KILO	192	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192
36	TOMATE (AL PESO)	KILO	14,400	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	14,400
37	TOMILLO (AL PESO)	KILO	192	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192
38	ZANAHORIA (AL PESO)	KILO	18,720	1560	1560	1560	1560	1560	1560	1560	1560	1560	1560	1560	1560	18,720
39	ZAPALLO ITALIANO	KILO	1,200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1,200
40	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	KILO	72	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA
C.N.P. 1224

LICITACIÓN PÚBLICA N°03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

ANEXO 02

ADQUISICION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL POR PROCESO DE LP DE ALIMENTO POR PERIODO DE 1 AÑO, ACUERDO PRESUPUESTO 2022

PAQUETE N°-2	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	ENTREGAS MENSUAL												TOTAL
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	

FRUTAS

1	COCONA (AL PESO)	KILO	1,296	108	108	108	108	108	108	108	108	108	108	108	108	1296
2	MEMBRILLO (AL PESO)	KILO	5,040	420	420	420	420	420	420	420	420	420	420	420	420	5040
3	PIÑA CAYENA (AL PESO)	KILO	25,800	2150	2150	2150	2150	2150	2150	2150	2150	2150	2150	2150	2150	25800
4	PLATANO DE ISLA (AL PESO)	KILO	5,400	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	5400
5	TUNA (AL PESO)	KILO	15,120	1260	1260	1260	1260	1260	1260	1260	1260	1260	1260	1260	1260	15120

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
MARIA ESTHER LUZANO BAZALAR
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA
C.N.P 1224

LICITACIÓN PÚBLICA Nº03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA
C.N.P. 1224

ANEXO 02
ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL POR PROCESO DE LP DE ALIMENTO POR PERIODO DE 1 AÑO,
ACUERDO PRESUPUESTO 2022

PAQUET E N°-3	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	ENTREGAS MENSUAL												TOTAL	
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
VIVERES SECOS																	
1	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN X 1 L	UNIDAD	72	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
2	ACEITE DE AJONOLÍ X 270 mL	UNIDAD	360	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
3	AJÍ PANCA SECO (AL PESO)	KLG	300	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	300
4	ANIS ENTERO (AL PESO)	KLG	48	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
5	CAFÉ MOLIDO A GRANEL	KLG	360	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
6	CALDO CONCENTRADO DE CARNE X 24 PASTILLAS	UNIDAD	216	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	216
7	CALDO CONCENTRADO DE POLLO X 24 PASTILLAS	UNIDAD	576	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	576
8	CANELA ENTERA X 250 G	UNIDAD	288	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	288
9	CHAMPIÑÓN (AL PESO)	KLG	72	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
10	CHANCACA EN TAPA	UNIDAD	180	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
11	CHICHA DE JORA X 1 L	UNIDAD	144	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144
12	CHOCOLATE EN BARRA X 90 g	UNIDAD	3000	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	3000
13	CLAVO DE OLO	KLG	18	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	18
14	COCA EN POLVO X 160 g	UNIDAD	240	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
15	COMINO MOLIDO X 5.5 g X 66	UNIDAD	48	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
16	ESENCIA DE VAINILLA X 1 L	UNIDAD	48	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
17	FIDEO TALLARIN CHINO	KLG	504	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	48
18	FLAN INSTANTANEO A GRANEL	KLG	420	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	420
19	GALLETA DE SODA A GRANEL (AL PESO)	KLG	180	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
20	GELATINA A GRANEL	KLG	1440	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1440
21	GLUTAMATO MONOSODICO X 1 KG	UNIDAD	240	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
22	GUINDON	KLG	240	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
23	HARINA DE ARVEJA	KLG	240	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
24	HARINA DE CHUÑO	KLG	3000	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	3000
25	HARINA DE KIWICHA	KLG	360	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
26	HARINA DE MACA	KLG	360	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
27	HARINA PARA APANAR	KLG	144	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144
28	HONGO SECO X 50 g	UNIDAD	288	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	288
29	KETCHUP X 1 kg	UNIDAD	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
30	LAUREL X 50 g	UNIDAD	144	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144
31	MAIZ MORADO (AL PESO)	KLG	360	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
32	MANI ENTERO PELADO	KLG	144	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144
33	MANIAR DE LECHE X 1 kg	UNIDAD	144	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144

LICITACIÓN PÚBLICA N°03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE
DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

34	MARGARINA CON SAL A GRANEL	KG	480	24	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
35	MAYONESA X 475 g APROX.	UNIDAD	288	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	288
36	MENSI X 350 mL	UNIDAD	120	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
37	MERMELADA X 1 kg	UNIDAD	1080	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	1080
38	MORON AMERICANO	KG	360	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
39	MOSTAZA A GRANEL	KG	72	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
40	OREGANO ENTERO SECO A GRANEL	KG	72	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
41	PAJILLO EN POLVO X 9.5 g X 84	UNIDAD	180	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
42	PASA NEGRA DESHIDRATADA	KG	240	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
43	PASTA DE TOMATE X 160 g APROX.	UNIDAD	720	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
44	PASTA WANTAN (AL PESO)	KG	72	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
45	PIPIENTA MOLIDA X 3.6 g X 50	UNIDAD	168	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	168
46	PURE DE PAPAS INSTANTANEO A GRANEL	KG	600	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
47	SALSA AJO CON TAUZI X 260 g	UNIDAD	180	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
48	SALSA DE OSTIÓN X 510 g	UNIDAD	84	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	84
49	SALSA DE TAMARINDO X 350 mL	UNIDAD	240	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
50	SEMOLA X 200 g	UNIDAD	3600	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3600
51	SILAO X 5 L	UNIDAD	192	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192
52	TRIGO RESBALADO	KG	840	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	840
53	VINAGRE BLANCO X 1 L	UNIDAD	288	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	288
54	VINAGRE TINTO X 1 L	UNIDAD	516	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	516

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA
C.N.P. 1324

LICITACIÓN PÚBLICA Nº03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINITROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

ANEXO 02

ADQUISICION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL POR PROCESO DE LP DE ALIMENTO POR PERIODO DE 1 AÑO, ACUERDO PRESUPUESTO 2022

LACTEOS

PAQUETE N°- 6	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	ENTREGAS												TOTAL
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1	LECHE ENTERA EN POLVO A GRANEL	KILO	2,400	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2400
2	LECHE EVAPORADA X 400 G Aproximadamente, EMP X 48 unidades	EMP X 48	144	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144
3	YOGURT DIETETICO X 1 L	UNIDAD	1,296	108	108	108	108	108	108	108	108	108	108	108	108	1296
4	YOGURT X 1 L	UNIDAD	2,160	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	2160


MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
MARIA ESTHER LUZANO BAZALAR
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE INTRACOMUNITARIO
C.N.P. 1224

LICITACIÓN PÚBLICA N°03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

ANEXO 02

ADQUISICION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL POR PROCESO DE LP DE ALIMENTO POR PERIODO DE 1 AÑO, ACUERDO PRESUPUESTO 2022
CARNE DE RES, CERDO Y MENUDENCIA

PAQUETE N°-4	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	ENTREGAS												TOTAL
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1	ASADO DE RES	KILO	960	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960
2	BISTECK DE RES EXTRA SIN GRASA	KILO	6,000	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	6000
3	CARNE DE MALAYA	KILO	960	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960
4	CARNE DE RES PARA GUIISO SIN GRASA	KILO	6,000	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	6000
5	CARNE DE RES PARA SANCOCADO	KILO	4,440	370	370	370	370	370	370	370	370	370	370	370	370	4440
6	CHULETA DE CERDO BRAZUELO	KILO	1,800	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1800
7	CORAZON DE RES	KILO	240	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
8	HIGADO DE RES	KILO	240	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
9	MONDONGO DE RES CONGELADO	KILO	1,440	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1440
10	PIERNA DE CERDO DESHUESADO SIN PELLEJO	KILO	960	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960
11	CHURRASCO	KILO	1,800	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1800

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
DRA. ESTHER LUZANO BAZALAR
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA
C.N.P. 1223

LICITACIÓN PÚBLICA N°03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

ANEXO 02

ADQUISICION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL POR PROCESO DE LP DE ALIMENTO POR PERIODO DE 1 AÑO, ACUERDO PRESUPUESTO 2022

CARNE DE AVES Y MENUDENCIA

PAQUETE N°-5	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	ENTREGAS												TOTAL
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1	HAMBURGUESA POLLO	KILO	300	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	300
2	MEDALLON DE MUSLO DE PAVITA	KILO	4,800	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	4800
3	MENUDENCIA DE POLLO SIN CABEZA NI PATA	KILO	2,880	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	2880
4	POLLO ENTERO SIN VISCERAS	KILO	40,800	3400	3400	3400	3400	3400	3400	3400	3400	3400	3400	3400	3400	40800
5	FILETE DE PECHUGA DE POLLO	KILO	15,000	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	15000
6	PECHUGA ENTERA DE PAVO	KILO	180	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	180	180

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
MARIA ESTHER BUSTAMANTE
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA
C.N.P 1224

LICITACIÓN PÚBLICA N°03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

ANEXO 02

ADQUISICION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL POR PROCESO DE LP DE ALIMENTO POR PERIODO DE 1 AÑO, ACUERDO PRESUPUESTO 2022

QUESOS, EMBUTIDOS Y OTROS

PAQUETE N°- 7	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	ENTREGAS												TOTAL
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1	HOT DOG DE TERNERA A GRANEL	KILO	288	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	288
2	JAMON INGLES	KILO	288	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	288
3	JAMON DEL PAIS	KILO	216	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	216
4	QUESO PARMESANO	KILO	72	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
5	QUESO PASTEURIZADO	KILO	2640	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	2640
6	QUESO TIPO EDAM	KILO	864	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	864
7	SANGRE DE POLLO	KILO	864	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	864
8	TAMAL	UNIDAD	5400	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	5400
9	TOCINO AHUMADO	KILO	864	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	864

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
MARIA ESTHER LUZANO BALZAR
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE LICITACIONES
CIN. 1111

LICITACIÓN PÚBLICA Nº03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINITROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

ANEXO 02

ADQUISICION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL POR PROCESO DE LP DE ALIMENTO POR PERIODO DE 1 AÑO, ACUERDO PRESUPUESTO 2022

PANES Y PASTELES

PAQUETE Nº-8	DESCRIPCION	CANTIDAD	CANTIDAD	ENTREGAS												TOTAL
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1	PAN DE CIABATA	UNIDAD	33,600	2800	2800	2800	2800	2800	2800	2800	2800	2800	2800	2800	2800	33600
2	PAN DE AJONJOLI	UNIDAD	18,000	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	18000
3	PAN DE CEBADA	UNIDAD	18,000	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	18000
4	PAN DE MAIZ	UNIDAD	12,000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	12000
5	PAN DE YEMA	UNIDAD	132,000	11000	11000	11000	11000	11000	11000	11000	11000	11000	11000	11000	11000	132000
6	PAN FRANCES	UNIDAD	234,000	19500	19500	19500	19500	19500	19500	19500	19500	19500	19500	19500	19500	234000
7	PAN INTEGRAL	UNIDAD	28,800	2400	2400	2400	2400	2400	2400	2400	2400	2400	2400	2400	2400	28800
8	PASTEL DE MIL HOJAS	UNIDAD	6,000	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	6000
9	PANETON 90 GR	UNIDAD	800	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	800	800

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
MARIA ESTHER LOPEZ
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS Y NUTRICION
C.N.P. 1224

LICITACIÓN PÚBLICA N°03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

ANEXO 02

ADQUISICION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL POR PROCESO DE LP DE ALIMENTO POR PERIODO DE 1 AÑO, ACUERDO PRESUPUESTO 2022

PESCADO

PAQUETE N°-9	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	ENTREGAS												TOTAL
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1	PERICO EN FILETE	KILO	10,200	850	850	850	850	850	850	850	850	850	850	850	850	10200

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
MARIA ESTHER LUZANO BAZALAR
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS Y DIETETICA
C.R.P. 1228

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar el monto S/ 11.10 (Once con 10/100 soles) por concepto de costo de reproducción por copias (código N° 701005) en la caja de Emergencias de la Entidad debiendo recabar el ejemplar en la Oficina de Logística del Hospital Cayetano Heredia (sotano del hospital)

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Decreto de Urgencia N° 31365.- Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2022.
- Decreto de Urgencia N° 31666.- Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2022.
- Ley de Contrataciones del Estado.- Ley N° 30225, modificada por los Decretos Legislativos N° 1341 y 1444, TUO aprobado por el Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF.- Aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, modificado mediante Decreto Supremo N° 377-2019-EF, Decreto Supremo N° 168-2020-EF Y Decreto Supremo N° 250-2020-EF.
- Directivas de OSCE.
- Ley N° 27444.- Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Decreto Legislativo N° 295.- Código Civil.
- Ley N° 28015.- Ley de Promoción y Formalización de la Micro y Pequeña Empresa.
- Ley N° 28851.- Ley que modifica los artículos 21 y 98 de la Ley N° 28015, Ley de Promoción y Formalización de la Micro y Pequeña Empresa.
- La Ley N° 29034.- Ley que modifica el artículo 21 de la Ley N° 28015, Ley de Promoción y Formalización de la Micro y Pequeña Empresa;
- Decreto Legislativo N° 1086.- Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente, modificó la Ley N° 28015, Ley de Promoción y Formalización de la Micro y Pequeña Empresa;
- Decreto Supremo N° 007-2008-TR.- Aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente - Ley MYPE;
- Decreto Supremo N° 008-2008-TR.- Reglamento del Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente - Reglamento de la Ley MYPE.
- Ley N° 27806 - Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 26842, Ley General de Salud.

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 Nº 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 Nº 2)**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas

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/>

en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)

- e) Adicionalmente a la presentación de la Declaración Jurada del cumplimiento de las Especificaciones Técnicas, se deben presentar documentos que acrediten el cumplimiento de las características del requerimiento. Copia del Certificado de calidad de cada uno de los ingredientes para la elaboración del pan como: harina de trigo fortificada y estar libre de bromato, azúcar, sal, manteca, levadura, Certificado de Calidad del Envase elaborado de polipropileno 100% virgen que se ajusten a la NTP y que cumpla con la finalidad de la higiene del producto, ficha técnica del producto, protocolos de análisis, certificado de calidad del producto, informe de ensayo del producto; solo para el ítem paquete N° 8.-Panes y pasteles
- f) Formato de las especificaciones técnicas para los ítems paquetes N°01 , víveres frescos, paquete N° 02 frutas, 03 víveres secos, 04 lácteos , 05 carnes de res y cerdo , 06 carne de aves y menudencias, 07 quesos embutidos y otros , 08 panes pasteles y 09 pescado.
- g) Copia simple del Certificado de Saneamiento Ambiental (vigente), emitido por una Entidad autorizada por el Ministerio de Salud, para los ítems paquete N° 01.- Viveres frescos, 02.- Frutas, 03.- Viveres secos, 04 lácteos 05.- Carne de res, cerdo, 06 carne de aves y menudencia, 07.- Quesos, embutidos y otros, 08.- Panes y pasteles y 9 pescado.
- h) Copia simple del Registro Sanitario (vigente) del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Sanitaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre la vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas” y sus modificatorias, para los ítems paquete N° 03.- Viveres secos, 04 lácteos, 06 carne de aves solo para el sub ítem 01 hamburguesas de pollo , 07 quesos embutidos y otros , 08 panes y pasteles.
- i) Certificado de autorización Sanitaria (vigente) del establecimiento que realice el procesamiento primario , otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del “reglamento de inocuidad Agroalimentaria”, aprobada mediante decreto supremo N° 004-2011-AG, y sus modificaciones complementarias para los ítems paquetes N° 01.- Viveres frescos, 02.- Frutas, 03.- Viveres secos (de no contar con registro sanitario para los sub ítems N° 50 ají panca seco al peso , orégano entero seco a granel , champiñón al peso , 05 carnes de res y cerdo , 06 carne de aves y menudencia.
Asimismo, si el postor no es el titular del certificado de autorización sanitaria otorgado por el servicio nacional de sanidad agraria – Senasa, deberá presentar una carta de autorización del titular del certificado correspondiente, permitiendo su uso al postor en el presente procedimiento de selección.
- j) Certificación de Validación Oficial del Plan HACCP (Fabricas), por cada línea de producción y en cada establecimiento de fabricación de alimentos bebidas, siendo de responsabilidad de la empresa mantener las condiciones sanitarias bajo las cuales se otorga la certificación durante el periodo de vigencia de la misma, así como contar con la certificación vigente permanente durante el ejercicio de su producción. En el caso de la micro y pequeña empresa, esta deberá contar obligatoriamente con la Certificación de higiene del Codex alimentarias.
- k) Constancia emitida por el terminal pesquero correspondiente mediante el cual manifieste que el postor sea comprador en dicho establecimiento de los distintos recursos hidrobiológicos que comercializa (planta de procesamiento de productos)

- l) Copia de los carnets de sanidad del personal que interviene en el proceso de manipulación y entrega de los productos, para todos los ítems paquetes.
- m) Licencia de funcionamiento de la planta procesadora de alimentos primarios.
- n) Copia de la tarjeta de propiedad o contrato de alquiler de las unidades de transporte frigorífico o refrigerantes para los ítems paquetes 05 carne de res y cerdo y 06 carne de ave y menudencia.
- o) Acta de inspección vigente de los vehículos de transporte, en cumplimiento de lo establecido en la guía para el transporte de alimentos agropecuarios, primarios y piensos, contenida en las guías de buenas prácticas de manipulación e higiene, aprobado mediante Resolución Directoral Nº 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 16º del D.S. Nº 004-2011-AG.
- p) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo Nº 4)**⁵
- q) 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 Nº 5)**
- r) El precio de la oferta en Soles debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE.

Adicionalmente, se debe adjuntar el Anexo Nº 6 en el caso de procedimientos convocados a precios unitarios.

En el caso de procedimientos convocados a suma alzada únicamente se debe adjuntar el Anexo Nº 6, cuando corresponda indicar el monto de la oferta de la prestación accesoria o que el postor goza de alguna exoneración legal.

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

Factor “Precio de la Oferta”.- Se evaluará en función al precio ofertado, de acuerdo a lo declarado en el **Anexo Nº 06**.

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.

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato. Carta fianza
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso. Carta fianza
- 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 – PIDE⁶ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁷.
- i) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁸.

Importante

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

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

⁷ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

⁸ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

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

Importante

- *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 Haya⁹.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en la Mesa de Partes de la Entidad, sito en Av. Honorio Delgado N° 262, Urb. Ingeniería – San Martín de Porres.

Importante

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

2.5. FORMA DE PAGO

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

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

- Recepción que otorga el personal de almacén del Departamento de Nutrición y Dietética.
- Informe del funcionario responsable del Departamento de Nutrición y Dietética, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Partes de la Unidad de Tesorería de la Oficina de Economía de la Entidad, sito en Avenida Honorio Delgado N° 262-San Martín de Porres.

⁹ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.



PERÚ

Ministerio de Salud

Hospital
Cayetano Heredia

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS FRESCOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

I. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Contratación de suministro de alimentos para personas.

II. FINALIDAD PÚBLICA

Promover, proteger y recuperar la salud nutricional de los pacientes hospitalizados y del personal de guardia del Hospital Cayetano Heredia.

III. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

El objetivo de la contratación es el suministro de víveres y otros derivados, para atención de los pacientes hospitalizados y personal de guardia de la Entidad, en el marco de los estándares de calidad de nutrición y salubridad que garanticen brindar servicios adecuados en la atención de alimentos a los comensales y, por tanto, el funcionamiento del Departamento de nutrición y Dietética del Hospital Cayetano Heredia.

IV. DESCRIPCIÓN DEL BIEN

PAQUETE N°- 1	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
VIVERES FRESCOS			
1	ACEITUNA DE BOTIJA	KILO	960
2	ACELGA (AL PESO)	KILO	552
3	AJI VERDE	KILO	1,800
4	AJO PELADO A GRANEL	KILO	3,600
5	ALBAHACA (AL PESO)	KILO	516
6	ALVERJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)	KILO	480
7	APIO (AL PESO)	KILO	6,480
8	BETERRAGA (AL PESO)	KILO	1,080
9	BROCOLI (AL PESO)	KILO	2,160
10	CAIGUA (AL PESO)	KILO	3,720
11	CEBOLLA CHINA (AL PESO)	KILO	576
12	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILO	24,000
13	COL CHINA	KILO	960
14	CULANTRO (AL PESO)	KILO	1,200
15	ESPINACA (AL PESO)	KILO	1,152
16	FRIJOL CHINO	KILO	1,128
17	FRIJOL VERDE	KILO	576
18	HABA FRESCA	KILO	720
19	HIERBA BUENA (AL PESO)	KILO	240
20	HUACATAY (AL PESO)	KILO	432

LICITACIÓN PÚBLICA N°03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA



PERÚ

Ministerio de Salud

**Hospital
Cayetano Heredia**

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

21	KION FRESCO (AL PESO)	KILO	432
22	LECHUGA ORGANICA	KILO	1,080
23	LECHUGA AMERICANA	UND	1,536
24	MANZANILLA FRESCA (AL PESO)	KILO	1,152
25	MENTA(ALPESO)	KILO	864
26	NABO (AL PESO)	KILO	6,000
27	OLLUCO	KILO	5,280
28	PAC CHOY (AL PESO)	KILO	672
29	PEPINILLO (AL PESO)	KILO	1,200
30	PEREJIL (AL PESO)	KILO	360
31	PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KILO	1,632
32	PORO (AL PESO)	KILO	5,400
33	RABANITO (AL PESO)	KILO	840
34	ROCOTO (AL PESO)	KILO	768
35	ROMERO (AL PESO)	KILO	192
36	TOMATE (AL PESO)	KILO	14,400
37	TOMILLO (AL PESO)	KILO	192
38	ZANAHORIA (AL PESO)	KILO	18,720
39	ZAPALLO ITALIANO	KILO	1,200
40	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	KILO	72

PAQUETE N°- 2	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
------------------	-------------	------------------	----------

FRUTAS

1	COCONA (AL PESO)	KILO	1,296
2	MEMBRILLO (AL PESO)	KILO	5,040
3	PIÑA CAYENA (AL PESO)	KILO	25,800
4	PLATANO DE ISLA (AL PESO)	KILO	5,400
5	TUNA (AL PESO)	KILO	15,120

PAQUETE N°- 3	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
------------------	-------------	------------------	----------

VIVERES SECOS

1	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN X 1 L	UNIDAD	72
2	ACEITE DE AJONJOLI X 270 mL	UNIDAD	360
3	AJÍ PANCA SECO (AL PESO)	KLG	300
4	ANIS ENTERO (AL PESO)	KLG	48
5	CAFÉ MOLIDO A GRANEL	KLG	360
6	CALDO CONCENTRADO DE CARNE X 24 PASTILLAS	UNIDAD	216
7	CALDO CONCENTRADO DE POLLO X 24 PASTILLAS	UNIDAD	576
8	CANELA ENTERA X 250 G	UNIDAD	288
9	CHAMPIÑON (AL PESO)	KLG	72
10	CHANCACA EN TAPA	UNIDAD	180

LICITACIÓN PÚBLICA Nº03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA



PERÚ

Ministerio de Salud

**Hospital
Cayetano Heredia**

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

11	CHICHA DE JORA X 1 L	UNIDAD	144
12	CHOCOLATE EN BARRA X 90 g	UNIDAD	3000
13	CLAVO DE OLOR	KLG	18
14	COCOA EN POLVO X 160 g	UNIDAD	240
15	COMINO MOLIDO X 5.5 g X 66	UNIDAD	48
16	ESENCIA DE VAINILLA X 1 L	UNIDAD	48
17	FIDEO TALLARIN CHINO	KLG	504
18	FLAN INSTANTANEO A GRANEL	KLG	420
19	GALLETA DE SODA A GRANEL (AL PESO)	KLG	180
20	GELATINA A GRANEL	KLG	1440
21	GLUTAMATO MONOSODICO X 1 KG	UNIDAD	240
22	GUINDON	KLG	240
23	HARINA DE ARVEJA	KLG	240
24	HARINA DE CHUÑO	KLG	3000
25	HARINA DE KIWICHA	KLG	360
26	HARINA DE MACA	KLG	360
27	HARINA PARA APANAR	KLG	144
28	HONGO SECO X 50 g	UNIDAD	288
29	KETCHUP X 1 kg	UNIDAD	24
30	LAUREL X 50 g	UNIDAD	144
31	MAIZ MORADO (AL PESO)	KLG	360
32	MANI ENTERO PELADO	KLG	144
33	MANJAR DE LECHE X 1 kg	UNIDAD	144
34	MARGARINA CON SAL A GRANEL	KLG	480
35	MAYONESA X 475 g APROX.	UNIDAD	288
36	MENSI X 350 mL	UNIDAD	120
37	MERMELADA X 1 kg	UNIDAD	1080
38	MORON AMERICANO	KLG	360
39	MOSTAZA A GRANEL	KLG	72
40	OREGANO ENTERO SECO A GRANEL	KLG	72
41	PALILLO EN POLVO X 9.5 g X 84	UNIDAD	180
42	PASA NEGRA DESHIDRATADA	KLG	240
43	PASTA DE TOMATE X 160 g APROX.	UNIDAD	720
44	PASTA WANTAN (AL PESO)	KLG	72
45	PIMIENTA MOLIDA X 3.6 g X 50	UNIDAD	168
46	PURE DE PAPAS INSTANTANEO A GRANEL	KLG	600
47	SALSA AJOS CON TAUSI X 260 g	UNIDAD	180
48	SALSA DE OSTIÓN X 510 g	UNIDAD	84
49	SALSA DE TAMARINDO X 350 mL	UNIDAD	240
50	SEMOLA X 200 g	UNIDAD	3600
51	SILLAO X 5 L	UNIDAD	192
52	TRIGO RESBALADO	KLG	840
53	VINAGRE BLANCO X 1 L	UNIDAD	288

LICITACIÓN PÚBLICA N°03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINITROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA



PERÚ

Ministerio de Salud

**Hospital
Cayetano Heredia**

“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

54	VINAGRE TINTO X 1 L	UNIDAD	516
----	---------------------	--------	-----

PAQUETE N°- 4	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
------------------	-------------	------------------	----------

LACTEOS

1	LECHE ENTERA EN POLVO A GRANEL	KILO	3000
2	LECHE EVAPORADA X 400 G Aproximadamente, EMP X 48 unidades	EMP X 48	96
3	YOGURT DIETETICO X 1 L	UNIDAD	1,080
4	YOGURT X 1 L	UNIDAD	600

PAQUETE N°- 5	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
------------------	-------------	------------------	----------

CARNE DE RES, CERDO

1	ASADO DE RES	KILO	960
2	BISTECK DE RES EXTRA SIN GRASA	KILO	6,000
3	CARNE DE MALAYA	KILO	960
4	CARNE DE RES PARA GUIZO SIN GRASA	KILO	6,000
5	CARNE DE RES PARA SANCOCHADO	KILO	4,440
6	CHULETA DE CERDO BRAZUELO	KILO	1,800
7	PIERNA DE CERDO DESHUESADO SIN PELLEJO	KILO	960
8	CHURRASCO	KILO	1,800

PAQUETE N°-6	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
-----------------	-------------	------------------	----------

CARNE DE AVES Y MENUENCIA

1	HAMBURGUESA POLLO	KILO	300
2	MEDALLON DE MUSLO DE PAVITA	KILO	4,800
3	MENUENCIA DE POLLO SIN CABEZA NI PATA	KILO	2,880
4	POLLO ENTERO SIN VISCERAS	KILO	40,800
5	FILETE DE PECHUGA DE POLLO	KILO	15,000
6	PECHUGA ENTERA DE PAVO	KILO	180

LICITACIÓN PÚBLICA Nº03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINITROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA



PERÚ

Ministerio de Salud

**Hospital
Cayetano Heredia**

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

PAQUETE N°- 7	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
------------------	-------------	------------------	----------

QUESOS, EMBUTIDOS Y OTROS

1	HOT DOG DE TERNERA A GRANEL	KILO	288
2	JAMON INGLES	KILO	288
3	JAMON DEL PAIS	KILO	216
4	QUESO PARMESANO	KILO	72
5	QUESO PASTEURIZADO	KILO	2640
6	QUESO TIPO EDAM	KILO	864
7	SANGRE DE POLLO	KILO	864
8	TAMAL	UNIDAD	5400
9	TOCINO AHUMADO	KILO	864

PAQUETE N°- 8	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
------------------	-------------	------------------	----------

PANES Y PASTELES

1	PAN DE CIABATA	UNIDAD	33,600
2	PAN DE AJONJOLI	UNIDAD	18,000
3	PAN DE CEBADA	UNIDAD	18,000
4	PAN DE MAIZ	UNIDAD	12,000
5	PAN DE YEMA	UNIDAD	132,000
6	PAN FRANCES	UNIDAD	234,000
7	PAN INTEGRAL	UNIDAD	28,800
8	PASTEL DE MIL HOJAS	UNIDAD	6,000
9	PANETON 90 GR	UNIDAD	800

ITEM N°- 9	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD
---------------	-------------	------------------	----------

PESCADO FRESCO

	PERICO EN FILETE	KILO	10200
--	------------------	------	-------

Las especificaciones técnicas de los sub ítems de los paquetes mencionados, se encuentran detallados en el Anexo N° 01 adjunto

4.1 CALIDAD

Los alimentos adquiridos deberán corresponder a las especificaciones técnicas requeridas y deberán presentar un adecuado estado de conservación.

La calidad de los alimentos adquiridos debe entenderse como condición de estar conformes y aptos para su uso en la preparación de las dietas que brinda el Hospital Cayetano Heredia



PERÚ

Ministerio de Salud

Hospital
Cayetano Heredia

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

4.2 VIGENCIA MINIMA DE LOS ALIMENTOS

Ítem Paquete N° 01 :	Cuatro (04) días calendarios
Ítem Paquete N° 02 :	Cuatro (04) días calendarios
Ítem Paquete N° 03 :	Noventa (90) días calendarios
Ítem Paquete N° 04 :	Quince (15) días calendarios
Ítem Paquete N° 05 :	Cinco (05) días calendarios
Ítem Paquete N° 06 :	Cinco (05) días calendarios
Ítem Paquete N° 07 :	Quince (15) días calendarios
Ítem Paquete N° 08 :	Doce (12) horas para los sub ítems del 1 al 8 y 15 días para el sub ítem 9 contados a partir del día siguiente de internados de internados en el almacén.
Ítem N° 9 :	Cuatro (04) días calendarios

4.3 REPOSICIÓN SUBSANACION DE OBSERVACIONES AL MOMENTO DE INTERNAMIENTO

En caso de presentarse alguna observación a la calidad de los alimentos adquiridos se levantará un acta indicando con claridad la observación y el plazo para que el contratista realice la reposición o subsanación que no podrá ser mayor a lo que se indica en el siguiente detalle:

Ítem Paquete N° 01 :	Dos (02) días calendarios
Ítem Paquete N° 02 :	Dos (02) días calendarios
Ítem Paquete N° 03 :	Dos (02) días calendarios
Ítem Paquete N° 04 :	Dos (02) días calendarios
Ítem Paquete N° 05 :	Dos (02) horas
Ítem Paquete N° 06 :	Dos (02) horas
Ítem Paquete N° 07 :	Dos (02) horas
Ítem Paquete N° 08 :	Dos (02) horas.
Ítem N° 9 :	Tres (03) horas

5. LUGAR DE ENTREGA

En el almacén del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Cayetano Heredia, sito en av. Honorio Delgado N°262, Urb. Ingeniería. San Martín de Porres – Lima, en el **Horario de 07:00 a 12:00 horas**

6. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de doce (12) meses, aproximadamente trescientos sesenta (365) días calendario

El plazo de entrega será conforme al siguiente detalle:

6.1 CRONOGRAMAS DE ENTREGAS

El cronograma de entrega se detalla en el ANEXO N° 2



PERÚ

Ministerio de Salud

Hospital
Cayetano Heredia

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

7. SISTEMA DE CONTRATACION

La contratación se rige por el sistema de SUMA ALZADA

7.1 Los alimentos Los alimentos adquiridos deberán corresponder a las especificaciones técnicas requeridas y deberán presentar un adecuado estado de conservación

La calidad de los alimentos adquiridos debe entenderse como condición de estar conformes y aptos para su uso en la preparación de las dietas que brinda el Hospital Cayetano Heredia

8. DOCUMENTACION DE PRESENTACION OBLIGATORIA PARA LA ADMISION DE LA OFERTA

8.1 Adicionalmente a la presentación de la declaración jurada del cumplimiento de las especificaciones técnicas, se deben presentar documentos que acrediten el cumplimiento de las características del requerimiento.

Copia del certificado de calidad de cada uno de los ingredientes para la elaboración del pan como harina de trigo fortificada y estar libre de bromato, azúcar, sal, manteca, levadura. Certificado de calidad del envase elaborado de polipropileno 100 % virgen que se ajusten a la NTP y que cumplan con la finalidad de la higiene del producto, ficha técnica del producto, protocolo de análisis, certificado de calidad del producto, solo para el ítem paquete N° 8 Panes y Pasteles

8.2 Formato de las especificaciones técnicas: para los ítems paquetes N° 01, Víveres frescos, 02- Frutas, 03- Víveres secos, 04 lácteos, 05 carnes de res y cerdo, 06 carne de aves y menudencia, 07 quesos embutidos y otros, 08 panes y pasteles y 9 pescado.

8.3 Copia simple del certificado de Saneamiento ambiental (vigente) emitido por una entidad autorizada por el ministerio de salud, para los ítems paquetes: N° 01, Víveres frescos, 02- Frutas, 03- Víveres secos, 04 lácteos, 05 carnes de res y cerdo, 06 carne de aves y menudencia, 07 quesos embutidos y otros, 08 panes y pasteles y 9 pescado.

8.4 Copia simple del registro sanitario (vigente) del producto ofertado, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Sanitaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del D.S N° 007-98-S.A. "Reglamento sobre la vigencia y control sanitario de alimentos y bebidas y sus modificatorias para los ítems paquetes 03 víveres secos, 04 lácteos, 06 carnes de aves solo para el sub ítem 01 hamburguesa de pollo. 07 quesos, embutidos y otros, 08 Panes y Pasteles.

8.5 Certificado de Autorización Sanitaria (vigente) del establecimiento que realice el procesamiento primario, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA según indica el artículo 33 del "reglamento de Inocuidad Agroalimentaria" aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias, para los ítems paquetes N° 01 víveres frescos, 02 frutas, 03 víveres secos (de no contar con Registro Sanitario para los sub ítems N° 50 ají panca seco al peso, orégano entero seco a granel, champiñón al peso, 05 carne de res y cerdo, 06 carne de aves y menudencia.

Así mismo, si el postor no es el titular del certificado de autorización sanitaria otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – Senasa, deberá presentar una



PERÚ

Ministerio de Salud

Hospital
Cayetano Heredia

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

carta de autorización del titular del certificado correspondiente, permitiendo su uso al postor en el presente procedimiento de selección.

- 8.6 Certificación de validación oficial plan HACCP (Fabricas) para cada línea de producción y en cada establecimiento de fabricación de alimentos bebidas, siendo de responsabilidad de la empresa mantener las condiciones sanitarias bajo los cuales se otorga la certificación durante el periodo de vigencia de la misma, así como contar con la certificación vigente permanente durante el ejercicio de producción. En caso de la micro y pequeña empresa, esta deberá contar obligatoriamente con la certificación de higiene del Codex alimentarius.
- 8.7 Constancia emitida por el Terminal Pesquero correspondiente mediante el cual manifieste que el postor sea comprador en dicho establecimiento de los distintos recursos hidrobiológicos que comercializa (planta de procesamiento de productos).
- 8.8 Copia de los carnets de sanidad del personal que interviene que interviene en el proceso de manipulación y entrega de los productos, para todos los ítems paquetes.
- 8.9 Licencia de funcionamiento de la planta procesadora de alimentos primarios.
- 8.10 Copia de la tarjeta de propiedad o contrato de alquiler de las unidades de transporte frigorífico o refrigerantes para los ítems paquete **05 carne de res y cerdo y 06 carne de ave y menudencia**.
- 8.11 Acta de inspección vigente de los vehículos de transporte, en cumplimiento de lo establecido en la guía para el transporte de alimentos agropecuarios, primarios y piensos contenida en las guías de buenas prácticas de manipulación e higiene, aprobado mediante Resolución Directoral N° 154-2011-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 16° del D.S. N° 004-2011-AG

9. CONFORMIDAD

La jefatura del Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Cayetano Heredia, será la encargada de otorgar la conformidad a la prestación de los bienes a adquirir, previa conformidad de la recepción del personal de almacén, en el Departamento de Nutrición y Dietética.

10. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos mensuales, de acuerdo al cronograma de entregas.

Para la cual la entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Recepción que será otorgada por el área de almacén central del HCH
- Conformidad de la recepción brindada por el departamento de nutrición.

11. PENALIDAD

En caso de retraso injustificado en la ejecución de la prestación 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 de la Ley de Contrataciones del Estado.

LICITACIÓN PÚBLICA Nº03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE
DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA



PERU MINISTERIO DE SALUD

Hospital
Cayetano Heredia

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

12. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

1. El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de una (1) año, contando a partir de la conformidad otorgada por la entidad.

13. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

Requisitos:

El postor deberá acreditar un monto facturado acumulado equivalente a:

Ítem paquete N° 01.- Viveres Frescos

S/ 884,095.20 (Ochocientos Ochenta y Cuatro Mil Noventa y cinco con 20/100 Soles)

Ítem paquete N° 02.- Frutas

S/392,160.00 (Trecientos Noventa y dos Mil Ciento Sesenta con 00/100 Soles)

Ítem paquete N° 03.- Viveres secos

S/ 404,589.60 (Cuatrocientos Cuatro Mil Quinientos ochenta y nueve con 60/100 Soles)

Ítem paquete N° 04.- Lácteos

S/ 214,272.00 (Doscientos Catorce Mil Doscientos setenta y dos con 00/100 Soles)

Ítem paquete N° 05.- Carne de res, cerdo y menudencia

S/ 1,221,840 (Un Millón Doscientos veintiún Mil Ochocientos cuarenta con 00/100 Soles)

Ítem paquete N° 06.- carne de aves y menudencia

S/ 1,692,540 (Un Millón Seiscientos Noventa y Dos Mil Quinientos Cuarenta con 00/100 Soles)

Ítem paquete N° 07.- quesos, embutidos y otros

S/ 433,632.00 (Cuatrocientos Treinta y Tres Mil Seiscientos Treinta Dos con 00/100 Soles)

Ítem paquete N° 08.- Panes y pasteles

S/ 387,328.00 (Trescientos Ochenta y Siete Mil Trescientos Veintiocho con 00/100 Soles)

Ítem paquete N° 09.- Pescado fresco

S/ 489,600.00 (Cuatrocientos ochenta y nueve Mil Seiscientos con 00/100 Soles)

Se consideran bienes similares a los siguientes:

Ítem paquete N° 01	:	viveres frescos y frutas
Ítem paquete N° 02	:	Frutas y viveres frescos
Ítem paquete N° 03	:	Viveres secos
Ítem paquete N° 04	:	Lácteos
Ítem paquete N° 05	:	Carne de res, carne de aves, cerdo
Ítem paquete N° 06	:	Carne de aves, carne de res y menudencia
Ítem paquete N° 07	:	Quesos y embutidos
Ítem paquete N° 08	:	Panes y pasteles
Ítem paquete N° 09	:	Pescados y mariscos

LICITACIÓN PÚBLICA N°03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

ANEXO 01

ESPECIFICACION TECNICA

VIVERES FRESCOS

N° ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES TECNICAS	
1	ACEITUNA EN BOTIJA A GRANEL	KILO	TIPO	NEGRA DE BOTIJA. FRESCA DE PRIMERA CALIDAD.
			PRESENTACIÓN	POR KILOGRAMO EN DEPÓSITOS DE PLÁSTICO E HIGIÉNICOS.
			CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. DE PRIMERA CALIDAD COLOR UNIFORME Y OLOR SUI GENERIS, TAMAÑO GRANDE UNIFORME DE 10 A 15 GR CADA UNO, MADURO CARENTE DE SABOR RANCIO SIN MANCHAS O PUNTOS BLANCOS. ETIQUETADO
2	ACELGA (AL PESO)	KILO	TIPO	FRESCO PRIMERA CALIDAD.
			PRESENTACIÓN	POR KILO. EN JABAS DE PLÁSTICO. ENVUELTAS EN BOLSA DE POLIETILENO
			CARACTERÍSTICAS	CON ESTADO DE TURGENCIA FRESCA LIMPIA, PRIMERA SELECCIÓN, SUJETA A ANÁLISIS SENSORIAL. APROXIMADAMENTE, CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. SIN PRESENCIA DE INSECTOS NI HOJAS MARCHITAS, NI PICADAS. SEGURIDAD: SENASA
3	AJI VERDE	KILO	TIPO	FRUTOS GRANDES PRIMERA CALIDAD.
			PRESENTACIÓN	POR KILOGRAMO EN JABAS DE PLÁSTICO LIMPIOS Y ADECUADOS. TAMAÑO 10-14CM
			CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. DE PRIMERA CALIDAD, FRUTOS GRANDES SIN PICADURAS, LIMPIAS Y SANAS, COLOR ANARANJADO INTENSO. SEGURIDAD SENASA
4	AJO PELADO A GRANEL	KILO	TIPO	ENTERO, PELADO, FRESCO, AREQUIPEÑO PRIMERA CALIDAD.
			PRESENTACIÓN	POR KILO. EN CANASTILLA DE PLÁSTICO. ENVASE LIMPIO Y NUEVO. TAMAÑO 2-3CM
			CARACTERÍSTICAS	CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. DE PRIMERA CALIDAD, CABEZA DE DIENTES SECOS Y GRANDES, SANOS Y TAMAÑO UNIFORME. SEGURIDAD SENASA
5	ALBAHACA (AL PESO)	KILO	TIPO	FRESCO DE PRIMERA CALIDAD.
			PRESENTACIÓN	POR KILO. EN JABAS DE PLÁSTICO LIMPIAS Y ADECUADAS
			CARACTERÍSTICAS	CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. HOJAS GRANDES, VERDE INTENSO, SIN PICADURAS, SANAS, LIMPIAS, SIN TIERRA Y EMBOLSADAS. SEGURIDAD SENASA
6	ARVEJA CHINA JOLANTAO (AL PESO)	KILO	TIPO	FRESCO DE PRIMERA CALIDAD
			PRESENTACIÓN	POR KILO. EN JABAS DE PLÁSTICO LIMPIAS Y ADECUADAS
			CARACTERÍSTICAS	CON ESTADO DE TURGENCIA FRESCA LIMPIA, PRIMERA SELECCIÓN, SUJETA A ANÁLISIS SENSORIAL. APROXIMADAMENTE, CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. SIN PRESENCIA DE INSECTOS Y VAINA MARCHITAS. SEGURIDAD SENASA
7	APIO (AL PESO)	KILO	TIPO	FRESCO Y GRANDE. DE PRIMERA CALIDAD.
			PRESENTACIÓN	POR KILO. EN JABAS DE PLÁSTICO LIMPIAS Y ADECUADAS Y EMBOLSADO. ATADO DE 4 UNIDADES.
			CARACTERÍSTICAS	CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. GRANDE, LIMPIO, TIERNO SIN TIERRA, SIN HOJAS MARCHITAS. SEGURIDAD SENASA

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR

1

LICITACIÓN PÚBLICA Nº03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINITROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

8	BETERRAGA (AL PESO)	KILO	TIPO	FRESCO DE PRIMERA CALIDAD
			PRESENTACIÓN	POR KILO. EN JABAS DE PLÁSTICO LIMPIAS Y ADECUADAS. PESO APROXIMADO 250 – 300 G.
			CARACTERÍSTICAS	CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. TAMAÑO GRANDE, BUEN ESTADO DE MADUREZ, DE PRIMERA CALIDAD. SEGURIDAD SENASA
9	BROCOLI (AL PESO)	KILO	TIPO	FRESCO DE PRIMERA CALIDAD
			PRESENTACIÓN	POR KILO. EN JABAS DE PLÁSTICO LIMPIAS Y ADECUADAS. PESO APROXIMADO 1 KILO A 1300 KILO
			CARACTERÍSTICAS	CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. TAMAÑO GRANDE, BUEN ESTADO DE MADUREZ, DE PRIMERA CALIDAD. SEGURIDAD SENASA
10	CAIGUA (AL PESO)	KILO	TIPO	FRESCO DE PRIMERA CALIDAD.
			PRESENTACIÓN	POR KILO. EN JABAS DE PLÁSTICO LIMPIAS Y ADECUADAS
			CARACTERÍSTICAS	CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. VERDE, FRESCO, TIERNOS, BUEN ESTADO DE MADUREZ, PESO APROXIMADO 130 – 150 G, TAMAÑO APROX. 15 CM, SIN MANCHAS PARDAS. SEGURIDAD SENASA
11	CEBOLLA CHINA (AL PESO)	KILO	TIPO	FRESCO PRIMERA CALIDAD.
			PRESENTACIÓN	POR KILO. EN JABAS DE PLÁSTICO, LIMPIAS Y ADECUADAS. EMBOLSADO.
			CARACTERÍSTICAS	CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. LIMPIAS, SANAS, SIN PICADURAS, SIN TIERRA, BUEN ESTADO DE MADUREZ. SEGURIDAD SENASA
12	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILO	TIPO	FRESCA DE PRIMERA CALIDAD. AREQUIPEÑA.
			PRESENTACIÓN	POR KILO. EN JABAS DE PLÁSTICO LIMPIAS Y ADECUADAS.
			CARACTERÍSTICAS	CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. CABEZA DE 250 GR APROX LIMPIAS, SIN MAGULLADURAS, SECAS, EN BUEN ESTADO DE MADUREZ, EN SACOS LIMPIOS, COLOR ROSADO. SEGURIDAD SENASA
13	COL CHINA	KILO	TIPO	FRESCA, DE PRIMERA CALIDAD.
			PRESENTACIÓN	POR KILO. EN JABAS DE PLÁSTICO LIMPIAS Y ADECUADAS. EMBOLSADO.
			CARACTERÍSTICAS	CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. CABEZAS GRANDES EN BUEN ESTADO DE MADUREZ, TIERNO, SIN TIERRA. SEGURIDAD SENASA
14	CULANTRO (AL PESO)	KILO	TIPO	FRESCO DE PRIMERA CALIDAD.
			PRESENTACIÓN	POR KILO. EN JABAS DE PLÁSTICO LIMPIAS Y ADECUADAS. EMBOLSADO.
			CARACTERÍSTICAS	CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. VERDE AROMÁTICO, SIN PICADURAS, LIMPIAS, SIN RAÍCES, SIN TIERRA. SIN PRESENCIA DE INSECTOS NI HOJAS MARCHITAS. SEGURIDAD SENASA
15	ESPINACA (AL PESO)	KILO	TIPO	FRESCA DE PRIMERA CALIDAD.
			PRESENTACIÓN	POR KILO. EN JABAS DE PLÁSTICO LIMPIAS Y ADECUADAS. EMBOLSADO.
			CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. EN ESTADO DE TURGENCIA FRESCA Y LIMPIA. SIN INSECTOS NI HOJAS MARCHITAS. SEGURIDAD SENASA
			TIPO	FRESCO DE PRIMERA
			PRESENTACIÓN	POR KILO. EN JABAS DE PLÁSTICO LIMPIAS Y ADECUADAS. EMBOLSADO.


MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR
 JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N°03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

16	FRIJOL CHINO	KILO	CARACTERÍSTICAS	CON ESTADO DE TURGENCIA FRESCA LIMPIA, PRIMERA SELECCIÓN, SUJETA A ANÁLISIS SENSORIAL. APROXIMADAMENTE, CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. SIN PRESENCIA DE INSECTOS NI HOJAS MARCHITAS. SEGURIDAD SENASA
17	FRIJOL VERDE	KILO	TIPO	VAINAS FRESCAS, DE TAMAÑO UNIFORME Y LIMPIO. DE PRIMERA
			PRESENTACIÓN	POR KILO, EN JABAS DE PLÁSTICOS LIMPIAS Y ADECUADAS
			CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES, GRANOS GRANDES, COLOR BLANCO, LIBRE DE PICADURAS Y GRANOS ABIERTOS. SEGURIDAD SENASA
18	HABA FRESCA	KILO	TIPO	FRESCA DE PRIMERA CALIDAD.
			PRESENTACIÓN	POR KILO. EN JABAS DE PLÁSTICO LIMPIAS Y ADECUADAS
			CARACTERÍSTICAS	CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. VAINAS EN BUEN ESTADO, SIN MAGULLADURAS. GRANOS GRANDES TIERNOS, BUEN ESTADO DE MADUREZ. SIN PRESENCIA
19	HIERBA BUENA (AL PESO)	KILO	TIPO	FRESCO PRIMERA CALIDAD. SEGURIDAD SENASA
			PRESENTACIÓN	POR KILO. EN JABAS DE PLÁSTICO. EMBOLSADO
			CARACTERÍSTICAS	CON ESTADO DE TURGENCIA FRESCA LIMPIA, PRIMERA SELECCIÓN, SUJETA A ANÁLISIS SENSORIAL. APROXIMADAMENTE, CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. SIN PRESENCIA DE INSECTOS Y HOJAS MARCHITAS.
20	HUACATAY (AL PESO)	KILO	TIPO	FRESCO DE PRIMERA.
			PRESENTACIÓN	POR KILO. EN JABAS DE PLÁSTICO. SEGURIDAD SENASA
			CARACTERÍSTICAS	CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. SIN PRESENCIA DE INSECTOS Y HOJAS MARCHITAS. AROMÁTICO, TIERNO, SIN TIERRA. EN BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN. SEGURIDAD SENASA
21	KION FRESCO (AL PESO)	KILO	TIPO	FRESCO DE PRIMERA CALIDAD.
			PRESENTACIÓN	POR KILO. EN BOLSAS DE PLÁSTICO LIMPIAS Y ADECUADAS.
			CARACTERÍSTICAS	CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. SELECCIONADO, TAMAÑO REGULAR, EN BUEN ESTADO.
22	LECHUGA ORGANICA	KILO	TIPO	FRESCO DE PRIMERA
			PRESENTACIÓN	POR KILO. EN JABAS DE PLÁSTICO LIMPIAS, ADECUADAS Y EMBOLSADA.
			CARACTERÍSTICAS	CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. CABEZAS GRANDES EN BUEN ESTADO DE MADUREZ, TIERNO, SIN TIERRA, SIN INSECTOS, COLOR VERDE CLARO, HOJAS ENTERAS SIN PICADURAS.
23	LECHUGA AMERICANA	UNIDAD	TIPO	FRESCO DE PRIMERA
			PRESENTACIÓN	POR UNIDAD. EN JABAS DE PLÁSTICO LIMPIAS, ADECUADAS Y EMBOLSADA.
			CARACTERÍSTICAS	CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. CABEZAS GRANDES EN BUEN ESTADO DE MADUREZ, TIERNO, SIN TIERRA, SIN INSECTOS, COLOR VERDE CLARO, HOJAS ENTERAS SIN PICADURAS. SEGURIDAD SENASA
24	MANZANILLA FRESCA (AL PESO)	KILO	TIPO	FRESCA DE PRIMERA CALIDAD.
			PRESENTACIÓN	POR KILO. EN JABAS DE PLÁSTICO LIMPIAS Y ADECUADAS
			CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. SIN PRESENCIA DE TIERRA Y POLVO. AROMÁTICO, TIERNO. SEGURIDAD SENASA
25	MENTA (AL PESO)	KILO	TIPO	FRESCA DE PRIMERA CALIDAD.
			PRESENTACIÓN	POR KILO. EN JABAS DE PLÁSTICO LIMPIAS Y ADECUADAS. EMBOLSADO.
			CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. SIN PRESENCIA DE TIERRA Y POLVO. AROMÁTICO, TIERNO. SEGURIDAD

 **MINISTERIO DE SALUD**
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
MARIA ESTHER LOPEZ
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE COMpras

3

LICITACIÓN PÚBLICA Nº03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

				SENASA
26	NABO (AL PESO)	KILO	TIPO	FRESCO DE PRIMERA CALIDAD
			PRESENTACIÓN	POR KILO. EN JABAS DE PLÁSTICO LIMPIAS Y ADECUADAS. PESO APROX POR UNIDAD 450 G
			CARACTERÍSTICAS	CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. BUEN ESTADO DE MADURACIÓN, SIN HOJAS, TIERNO EN BUEN ESTADO. SEGURIDAD SENASA
27	OLLUCO	KILO	TIPO	FRESCO, DE PRIMERA CALIDAD
			PRESENTACIÓN	POR KILO. EN JABAS DE PLÁSTICO.
			CARACTERÍSTICAS	CON ESTADO DE TURGENCIA FRESCA LIMPIA, PRIMERA SELECCIÓN, SUJETA A ANÁLISIS SENSORIAL. APROXIMADAMENTE, CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS. SEGURIDAD SENASA
28	PAC CHOY (AL PESO)	KILO	TIPO	FRESCO DE PRIMERA
			PRESENTACIÓN	POR KILO. EN JABAS DE PLÁSTICO LIMPIAS Y ADECUADAS. EMBOLSADO.
			CARACTERÍSTICAS	CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. HOJAS VERDES, TIERNAS, SANAS, ENTERAS Y SIN TIERRA. SEGURIDAD SENASA
29	PEPINILLO (AL PESO)	KILO	TIPO	FRESCO DE PRIMERA CALIDAD.
			PRESENTACIÓN	POR KILO. EN JABAS DE PLÁSTICO LIMPIAS Y ADECUADAS.
			CARACTERÍSTICAS	CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. JUGOSOS Y TIERNOS, LIMPIOS, SANOS. DE MADUREZ ADECUADA, SIN SÍNTOMAS DE DESHIDRATACIÓN, COLOR VERDE OSCURO, DE FORMA CILÍNDRICA CON LIGERA CURVATURA, DE 25 CM APROX CADA UNO. SEGURIDAD SENASA
30	PEREJIL (AL PESO)	KILO	TIPO	FRESCO DE PRIMERA CALIDAD.
			PRESENTACIÓN	POR KILO. EN JABAS DE PLÁSTICO LIMPIAS Y ADECUADAS. EMBOLSADO.
			CARACTERÍSTICAS	CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. AROMÁTICO, TIERNO, SIN TIERRA NI OTRAS MATERIAS EXTRAÑAS. SEGURIDAD SENASA
31	PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KILO	TIPO	FRESCO. PRIMERA CALIDAD.
			PRESENTACIÓN	POR KILO. EN JABAS DE PLÁSTICO LIMPIOS Y ADECUADOS
			CARACTERÍSTICAS	CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. SANOS, COLOR UNIFORME, BUEN ESTADO DE MADURACIÓN. SEGURIDAD SENASA
32	PORO (AL PESO)	KILO	TIPO	FRESCO DE PRIMERA CALIDAD.
			PRESENTACIÓN	POR KILO. EN JABAS DE PLÁSTICO LIMPIAS Y ADECUADAS
			CARACTERÍSTICAS	CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. CABEZAS GRANDES, LIMPIOS, SANOS, TIERNOS. LIMPIAS LIBRES DE MATERIAS EXTRAÑAS. SEGURIDAD SENASA
33	RABANITO (AL PESO)	KILO	TIPO	FRESCO. DE PRIMERA CALIDAD
			PRESENTACIÓN	POR KILO. EN JABAS DE PLÁSTICO LIMPIAS Y ADECUADAS
			CARACTERÍSTICAS	CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. TAMAÑO MEDIANO Y UNIFORMES, LIMPIOS, TIERNOS, SANOS, SIN HOJAS, CON BUEN ESTADO DE MADURACIÓN. SEGURIDAD SENASA
34	ROCOTO (AL PESO)	KILO	TIPO	FRESCO. DE PRIMERA CALIDAD
			PRESENTACIÓN	POR KILO. EN JABAS DE PLÁSTICO LIMPIAS Y ADECUADAS.
			CARACTERÍSTICAS	CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. GRANDES, SANOS, TIERNOS, SIN HOJAS, MADURACIÓN ADECUADA. SEGURIDAD SENASA


MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
MARIA ESTHER CUSCO

4

LICITACIÓN PÚBLICA Nº03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINITROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

35	ROMERO (AL PESO)	KILO	TIPO	FRESCO. DE PRIMERA CALIDAD
			PRESENTACIÓN	POR KILO. EN JABAS DE PLÁSTICO LIMPIAS Y ADECUADAS
			CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO. SEGURIDAD SENASA
36	TOMATE (AL PESO)	KILO	TIPO	FRESCO. DE PRIMERA CALIDAD
			PRESENTACIÓN	POR KILO. EN JABAS DE PLÁSTICO.
			CARACTERÍSTICAS	CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. LIMPIOS, SANOS, ADECUADO GRADO DE MADUREZ, SIN GOLPES NI MAGULLADURAS. COLOR Y OLOR CARACTERÍSTICO. SEGURIDAD SENASA
37	TOMILLO (AL PESO)	KILO	TIPO	FRESCO. DE PRIMERA CALIDAD.
			PRESENTACIÓN	POR KILO. EMBOLSADO.
			CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO. PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES LIMPIOS, SANOS, ADECUADO GRADO DE MADUREZ, SIN GOLPES NI MAGULLADURAS. COLOR Y OLOR CARACTERÍSTICO. SEGURIDAD SENASA
38	ZANAHORIA (AL PESO)	KILO	TIPO	FRESCO. DE PRIMERA CALIDAD.
			PRESENTACIÓN	POR KILO. EN JABAS DE PLÁSTICO LIMPIAS Y ADECUADAS.
			CARACTERÍSTICAS	CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. GRANDES, PULPOSO CON CÁSCARA DELGADA, BUEN ESTADO DE MADURACIÓN, SIN MANCHAS, GOLPES NI MAGULLADURAS. SEGURIDAD SENASA
39	ZAPALLO ITALIANO (AL PESO)	KILO	TIPO	FRESCO. DE PRIMERA CALIDAD.
			PRESENTACIÓN	POR KILO. EN JABAS DE PLÁSTICO LIMPIAS Y ADECUADAS.
			CARACTERÍSTICAS	CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. GRANDES, PULPOSO CON CÁSCARA DELGADA, BUEN ESTADO DE MADURACIÓN, SIN MANCHAS, GOLPES NI MAGULLADURAS. SEGURIDAD SENASA
40	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	KILO	TIPO	FRESCO. DE PRIMERA CALIDAD.
			PRESENTACIÓN	POR KILO. EN JABAS DE PLÁSTICO LIMPIAS Y ADECUADAS.
			CARACTERÍSTICAS	CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. GRANDES, PULPOSO CON CÁSCARA DELGADA, BUEN ESTADO DE MADURACIÓN, SIN MANCHAS, GOLPES NI MAGULLADURAS. SEGURIDAD SENASA

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA
C.N.P. 1224

LICITACIÓN PÚBLICA Nº03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
MARIA ESTHER LIZANO
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA
C.N.P. 1224

ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL POR PROCESO DE LP DE ALIMENTO POR PERIODO DE 1 AÑO, ACUERDO PRESUPUESTO 2022
VIVERES FRESCOS

PAQUETE Nº. 1	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	ENTREGAS MENSUAL												TOTAL
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1	ACEITUNA DE BOTIJA	KILO	960	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960
2	ACELGA (AL PESO)	KILO	552	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	46	552
3	AJI VERDE	KILO	1,800	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1800
4	AJO PELADO A GRANEL	KILO	3,600	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3600
5	ALBAHACA (AL PESO)	KILO	516	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	516
6	ALVERIA CHINA JOLANTAO (AL PESO)	KILO	480	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
7	APIO (AL PESO)	KILO	6,480	540	540	540	540	540	540	540	540	540	540	540	540	6480
8	BETERRAGA (AL PESO)	KILO	1,080	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	1080
9	BROCOLI (AL PESO)	KILO	2,160	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	2160
10	CAJUA (AL PESO)	KILO	3,720	310	310	310	310	310	310	310	310	310	310	310	310	3720
11	CEBOLLA CHINA (AL PESO)	KILO	576	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	576
12	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILO	24,000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	24000
13	COL CHINA	KILO	960	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960
14	CULANTRO (AL PESO)	KILO	1,200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
15	ESPINACA (AL PESO)	KILO	1,152	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	1152
16	FRUJOL CHINO	KILO	1,128	94	94	94	94	94	94	94	94	94	94	94	94	1128
17	FRUJOL VERDE	KILO	576	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	576
18	HABA FRESCA	KILO	720	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
19	HIERBA BUENA (AL PESO)	KILO	240	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
20	HUACATAY (AL PESO)	KILO	432	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	432
21	KION FRESCO (AL PESO)	KILO	432	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	432
22	LECHUGA ORGANICA	KILO	1,080	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	1080
23	LECHUGA AMERICANA	UND	1,536	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	128	1536
24	MANZANILLA FRESCA (AL PESO)	KILO	1,152	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	96	1152
25	MENTA (AL PESO)	KILO	864	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	864
26	NABO (AL PESO)	KILO	6,000	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	6000
27	OLLUCO	KILO	5,280	440	440	440	440	440	440	440	440	440	440	440	440	5280
28	PAC CHOY (AL PESO)	KILO	672	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	56	672
29	PEPINILLO (AL PESO)	KILO	1,200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
30	PEREJIL (AL PESO)	KILO	360	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
31	PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KILO	1,632	136	136	136	136	136	136	136	136	136	136	136	136	1632
32	PORO (AL PESO)	KILO	5,400	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	5400
33	RABANITO (AL PESO)	KILO	840	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	840
34	ROCOTO (AL PESO)	KILO	768	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64	64	768
35	ROMERO (AL PESO)	KILO	192	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192
36	TOMATE (AL PESO)	KILO	14,400	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	14400
37	TOMILLO (AL PESO)	KILO	192	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192
38	ZANAHORIA (AL PESO)	KILO	18,720	1560	1560	1560	1560	1560	1560	1560	1560	1560	1560	1560	1560	18720
39	ZAPALLO ITALIANO	KILO	1,200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
40	ZAPALLO LOCHE (AL PESO)	KILO	72	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72

LICITACIÓN PÚBLICA Nº03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

ANEXO 01

ESPECIFICACION TECNICA

FRUTAS				
Nº ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES TECNICAS	
1	COCONA (AL PESO)	KILO	TIPO	FRESCO DE PRIMERA CALIDAD
			PRESENTACIÓN	POR KILO. EN BANDEJAS APILABLES DE PLÁSTICOS LIMPIAS Y ADECUADAS PARA ASEGURAR BPM.
			CARACTERÍSTICAS	DE PRIMERA, CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. EN BUEN ESTADO DE MADUREZ, SANO, LIMPIO, SIN MAGULLADURAS (OLOR, COLOR O SABOR QUE INDIQUE SU COMPOSICIÓN DE TURGENTES Y RESISTENTES A LA MANIPULACIÓN. TAMAÑO UNIFORME, LIBRE DE SUCIEDADES. SEGURIDAD SENASA
2	MEMBRILLO (AL PESO)	KILO	TIPO	FRESCO DE PRIMERA CALIDAD.
			PRESENTACIÓN	200 G POR UNIDAD DE PRIMERA CALIDAD. EN CAJONES LIMPIOS Y ADECUADOS.
			CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. BUEN ESTADO DE MADUREZ, TAMAÑO Y COLOR UNIFORME, TEXTURA FIRME, SIN PRESENCIA DE MANCHAS OSCURAS NI PICADURAS, SIN PARDEAMIENTO, COLOR AMARILLO HOMOGÉNEO, SIN INDICIO DE PUDRICIÓN. SEGURIDAD SENASA
3	TUNA (AL PESO)	KILO	TIPO	FRESCA DE PRIMERA CALIDAD.
			PRESENTACIÓN	POR KILO, EN JABAS DE PLÁSTICO LIMPIAS Y ADECUADAS.
			CARACTERÍSTICAS	CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. LIMPIOS, SANOS, ADECUADO GRADO DE MADUREZ, SIN INDICIOS DE PUDRICIÓN, SIN MANCHAS, SIN GOLPES NI MAGULLADURAS, SIN ESPINAS, COLOR SEGÚN VARIEDAD Y OLOR CARACTERÍSTICO. SEGURIDAD SENASA
4	PLATANO DE ISLA (AL PESO)	KILO	TIPO	FRESCA DE PRIMERA CALIDAD.
			PRESENTACIÓN	180GR.POR KILO, EN JABAS DE PLÁSTICO LIMPIAS Y ADECUADAS.
			CARACTERÍSTICAS	CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. LIMPIOS, SANOS, ADECUADO GRADO DE MADUREZ, SIN INDICIOS DE PUDRICIÓN, SIN MANCHAS, SIN GOLPES NI MAGULLADURAS, SIN ESPINAS, COLOR SEGÚN VARIEDAD Y OLOR CARACTERÍSTICO. SEGURIDAD SENASA
5	PIÑA CAYENA (AL PESO)	KILO	TIPO	FRESCA DE PRIMERA CALIDAD.
			PRESENTACIÓN	POR KILO, SIN CORONA EN JABAS DE PLÁSTICO LIMPIAS Y ADECUADAS
			CARACTERÍSTICAS	CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. LIMPIOS, SANOS, ADECUADO GRADO DE MADUREZ, SIN INDICIOS DE PUDRICIÓN, SIN MANCHAS, SIN GOLPES NI MAGULLADURAS, SIN ESPINAS, COLOR SEGÚN VARIEDAD Y OLOR CARACTERÍSTICO. SEGURIDAD SENASA


MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR
 JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA
 C.N.P 1224

LICITACIÓN PÚBLICA Nº03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

ANEXO 02

ADQUISICION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL POR PROCESO DE LP DE ALIMENTO POR PERIODO DE 1 AÑO, ACUERDO PRESUPUESTO 2022

ADQUISICION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL POR PROCESO DE ATENCION																
PAQUETE N°- 2	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	ENTREGAS MENSUAL												TOTAL
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
FRUTAS																
1	COCONA (AL PESO)	KILO	1,296	108	108	108	108	108	108	108	108	108	108	108	108	1296
2	MEMBRILLO (AL PESO)	KILO	5,040	420	420	420	420	420	420	420	420	420	420	420	420	5040
3	PIÑA CAYENA (AL PESO)	KILO	25,800	2150	2150	2150	2150	2150	2150	2150	2150	2150	2150	2150	2150	25800
4	PLATANO DE ISLA (AL PESO)	KILO	5,400	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	5400
5	TUNA (AL PESO)	KILO	15,120	1260	1260	1260	1260	1260	1260	1260	1260	1260	1260	1260	1260	15120

 **MINISTERIO DE SALUD**
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
MARIA ESTHER LIZAMOLLA
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DIETICA
C.N.P. 1222

LICITACIÓN PÚBLICA Nº03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINITROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

ANEXO 01

ESPECIFICACION TECNICA

VIVERES SECOS

VIVERES SECOS			
DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES TECNICAS	
ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN X 1 LT.	UNIDAD	TIPO	SE DENOMINAN ACEITES DE OLIVA VÍRGENES, A LOS OBTENIDOS A PARTIR DEL FRUTO DEL OLIVO EXCLUSIVAMENTE POR PROCEDIMIENTOS MECÁNICOS Y TÉCNICOS ADECUADOS Y PURIFICADO SOLAMENTE POR LAVADO, SEDIMENTACIÓN, FILTRACIÓN Y/O CENTRIFUGACIÓN (EXCLUIDA LA EXTRACCIÓN POR DISOLVENTES). SE USA PARA DIETAS ESPECIALES. DE PRIMERA CALIDAD
		PRESENTACIÓN	FRASCO DE VIDRIO POR 1 LITRO.
		CARACTERÍSTICAS	COLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO DESIGNADO. OLOR Y SABOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO DESIGNADO (A ACEITUNA FRESCA). EXENTO DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS Y RANCIOS APARIENCIA: EL PRODUCTO DEBE ESTAR LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA. ÁCIDOS GRASOS LIBRES: 0,10% MÁXIMO. NO APLICA PARA GRASAS CON EMULSIFICANTES. ÍNDICE DE PERÓXIDOS: MENOR O IGUAL A 20 MEQ PERÓXIDO / KG MÁXIMO, HUMEDAD Y MATERIA VOLÁTIL: 0,10% MÁXIMO ETIQUETADO CON FECHA DE VENCIMIENTO. REGISTRO SANITARIO NO MAYOR A 6 MESES.
ACEITE DE AJONJOLÍ X 270 ML	BOTELLA	TIPO	ACEITE VEGETAL QUE SE OBTIENE DE LAS SEMILLAS DE AJONJOLÍ. DE PRIMERA CALIDAD.
		PRESENTACIÓN	FRASCO DE VIDRIO POR 270 ML.
		CARACTERÍSTICAS	COLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO DESIGNADO. OLOR Y SABOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO DESIGNADO. EXENTO DE OLORES Y SABORES EXTRAÑOS Y RANCIOS. APARIENCIA: EL PRODUCTO DEBE ESTAR LIBRE DE MATERIA EXTRAÑA. ÁCIDOS GRASOS LIBRES: 0,10% MÁXIMO. NO APLICA PARA GRASAS CON EMULSIFICANTES. ÍNDICE DE PERÓXIDOS: 5 MEQ PERÓXIDO / KG MÁXIMO HUMEDAD Y MATERIA VOLÁTIL: 0,10% MÁXIMO ETIQUETADO CON FECHA DE VENCIMIENTO. REGISTRO SANITARIO NO MAYOR A 6 MESES.
AJÍ PANCA SECO (AL PESO)	KILO	TIPO	ENTERO, LIMPIOS DE PRIMERA CALIDAD.
		PRESENTACIÓN	FORMA: EMBOLSADO Y SELLADO PESO: 1 KG
		CARACTERÍSTICAS	ESPECIA VALORADA Y CONSUMIDA EN ENTERO, ES UN CONDIMENTO MUY USADO EN LA COMIDA PERUANA COMO PARTE IMPORTANTE DE SU PREPARACIÓN POR SU EXCELENTE SABOR Y PICANTE SUAVE. APARIENCIA FRUTO SECO ENTERO ROJIZO OSCURO A ROJIZO OSCURO VERDOSO. AROMA: CARACTERÍSTICO A AJÍ PANCA SECO-ENTERO SABOR: PICANTE, CARACTERÍSTICO A AJÍ PANCA. COLOR: (VISUAL) ROJIZO OSCURO CARACTERÍSTICO O ROJIZO OSCURO TONALIDAD VERDOSA. FRUTOS: ENTEROS 80% MÍN. MATERIAS EXTRAÑAS: NINGUNO. PEQUEÑAS FISURAS: 10% MÁX. TAMAÑO: 8-14 CM. (90% MÍN.) / < 8 CM. (5% MÁX.) / >14 CM. (5% MÁX.) CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. REGISTRO SANITARIO NO MAYOR A SEIS MESES. ETIQUETADO CON FECHA DE VENCIMIENTO Y FECHA DE PROCESADO. INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE MACRONUTRIENTES. REGISTRO SANITARIO VIGENTE, FECHA DE PRODUCCIÓN, Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES.

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR
OFF DEL DOCUMENTOS DE LICITACION

17

LICITACIÓN PÚBLICA Nº03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

ANIS ENTERO (AL PESO)	KILO	TIPO	ENTERO SIN IMPUREZAS, LIMPIO. DE PRIMERA CALIDAD.
		PRESENTACIÓN	ENVASE DE POLIETILENO POR KILO
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES, DE PRIMERA CALIDAD, SIN MEZCLAS NI CUERPOS EXTRAÑOS, AROMÁTICO CON CERTIFICADO DE CALIDAD Y FECHA DE VENCIMIENTO. MÍNIMO 6 MESES.
CAFÉ MOLIDO A GRANEL	KILO	TIPO	DE GRANO DE CAFÉ 100 % NATURAL, MOLIDO. CALIDAD DE PRIMERA.
		PRESENTACIÓN	ENVASE DE BOLSA DE POLIETILENO POR 500 GRAMOS. HERMÉTICAMENTE CERRADO, SIN HUMEDAD
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. NO DEBE CONTENER MATERIAS EXTRAÑAS NI ADULTERACIONES. COLOR, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICOS, ASPECTO HOMOGÉNEO. REGISTRO SANITARIO VIGENTE, FECHA DE PRODUCCIÓN, Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES.
CALDO CONCENTRADO DE POLLO X 24 PASTILLAS	UNIDAD	TIPO	SABORIZANTES DEL SABOR.
		PRESENTACIÓN	ENVASE DE CAJAS POR 24 PASTILLAS DE 18 A 19 G. CADA UNO. DE POLLO.
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES, SIN PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS Y SIN OLOR A RANCIO. CON INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE MACRONUTRIENTES. REGISTRO SANITARIO VIGENTE, FECHA DE PRODUCCIÓN, Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES.
CALDO CONCENTRADO DE CARNE X 24 PASTILLAS	UNIDAD	TIPO	SABORIZANTES DEL SABOR.
		PRESENTACIÓN	ENVASE DE CAJAS POR 24 PASTILLAS DE 18 A 19 G. CADA UNO. DE CARNE.
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES, SIN PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS Y SIN OLOR A RANCIO. CON INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE MACRONUTRIENTES. REGISTRO SANITARIO VIGENTE, FECHA DE PRODUCCIÓN, Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES.
CANELA ENTERA x 250 G	UNIDAD	TIPO	CANELA ENTERA
		PRESENTACIÓN	ENVASE DE POLIETILENO HEMÉTICAMENTE SELLADA X 250 GR.
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. LIBRE DE HUMEDAD, SIN PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS, CÁSCARAS EN FORMA DE TUBOS CILÍNDRICOS, OLOR, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICOS. PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. REGISTRO SANITARIO VIGENTE, FECHA DE PRODUCCIÓN, Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES.
CLAVO DE OLOR	KILO	TIPO	CLAVO DE OLOR
		PRESENTACIÓN	ENVASE DE POLIETILENO HEMÉTICAMENTE SELLADA
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. LIBRE DE HUMEDAD, SIN PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS, OLOR, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICOS. REGISTRO SANITARIO VIGENTE, FECHA DE PRODUCCIÓN, Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES.
COCOA EN POLVO X 160G	KILO	TIPO	COCOA EN POLVO
		PRESENTACIÓN	ENVASE DE POLIETILENO HEMÉTICAMENTE SELLADA X 160
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. LIBRE DE HUMEDAD, SIN PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS, OLOR, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICOS. REGISTRO SANITARIO VIGENTE, FECHA DE PRODUCCIÓN, Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES.
CHAMPIÑON (AL PESO)	KILO	TIPO	FRESCO. DE PRIMERA.
		PRESENTACIÓN	GRANEL EN ENVASE HERMÉTICAMENTE CERRADA X 1 KG.
		CARACTERÍSTICAS	CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. FECHA DE PRODUCCIÓN Y VENCIMIENTO. REGISTRO SANITARIO VIGENTE. MÍNIMO 6 MESES.

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR
KEE DEL AREA DE LICITACION

CHANCACA EN TAPA	UNIDAD	TIPO	DE CAÑA DE AZÚCAR, DE PRIMERA CALIDAD.
		PRESENTACIÓN	CHIPA X 4 UNIDADES, EN ENVASES LIMPIOS Y ADECUADOS.
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. LIBRE DE IMPUREZAS Y CUERPOS EXTRAÑOS, TAMAÑOS UNIFORMES, SIN DERRETIRSE. COLOR Y OLORES CARACTERÍSTICOS. REGISTRO SANITARIO VIGENTE. FECHA DE PRODUCCIÓN Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES
CHICHA DE JORA	UNIDAD	TIPO	CHICHA DE JORA
		PRESENTACIÓN	EN BOTELLA POR UN LITRO, ENVASE HERMÉTICAMENTE CERRADA
		CARACTERÍSTICAS	CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. FECHA DE PRODUCCIÓN Y VENCIMIENTO. REGISTRO SANITARIO VIGENTE. MÍNIMO 6 MESES.
COMINO MOLIDO X 5.5 GR APROX POR 66 SOBRES	UNIDAD	TIPO	MOLIDO DE PRIMERA.
		PRESENTACIÓN	BOLSA DE POLIETILENO POR 4 G EN CAJAS DE 100 UND.
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. LIBRE DE HUMEDAD, SIN PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS, OLORES, COLOR Y SABOR CARACTERÍSTICOS. REGISTRO SANITARIO VIGENTE, FECHA DE PRODUCCIÓN, Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES.
CHOCOLATE EN BARRA X 90 GR	UNIDAD	TIPO	PRODUCTO PROCESADO
		PRESENTACIÓN	FORMA: EMPAQUETADO PESO: 90 G
		CARACTERÍSTICAS	PRODUCTO SÓLIDO, ELABORADO A PARTIR DE CACAO Y AZÚCAR, GRASA VEGETAL. COLOR, SABOR, AROMA Y TEXTURA CARACTERÍSTICOS DEL PRODUCTO. EL CHOCOLATE PARA CONSUMO INDIRECTO, ES UN PRODUCTO OBTENIDO POR LA MEZCLA, EN PROPORCIONES VARIABLES, DE SUBPRODUCTOS DE CACAO CON O SIN LA ADICIÓN DE AZÚCAR. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. REGISTRO SANITARIO VIGENTE, CON FECHA DE VENCIMIENTO Y FECHA DE PROCESADO. DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES.
ESENCIA DE VAINILLA X 1L	BOTELLA	TIPO	PROCESADO. DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES.
		PRESENTACIÓN	BOTELLA DE VIDRIO DE 1 LITRO, HERMÉTICAMENTE CERRADA Y ROTULADO.
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. COLOR, OLORES Y SABOR CARACTERÍSTICO. FECHA DE PRODUCCIÓN, Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES. REGISTRO SANITARIO VIGENTE.
FIDEO TALLARIN CHINO	KILO	TIPO	TALLARÍN PARA CHIFA.
		PRESENTACIÓN	EMBOLSADO POR 0.5 KG. BOLSA DE POLIETILENO
		CARACTERÍSTICAS	PREPARADO DE TRIGO EN GRANO CON YEMA DE HUEVO. SIN PRESENCIA DE MOHOS Y RANCIDEZ. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. REGISTRO SANITARIO VIGENTE. ENVASES ÍNTEGROS. FECHA DE PRODUCCIÓN Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES.
FLAN INSTANTANEO A GRANEL	KILO	TIPO	DE PRIMERA CALIDAD. SABORES Y COLORANTES AUTORIZADOS. 80% DE SABOR A VAINILLA Y 20% SABOR A CHOCOLATE.
		PRESENTACIÓN	ENVASE DE POLIETILENO GRUESO POR 5 KG. EMPAQUE AL VACÍO.
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES, SIN PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS Y SIN OLORES A RANCIO. CON INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE MACRONUTRIENTES Y VITAMINA C, CALCIO Y HIERRO. ADÉMÁS QUE EN SUS INGREDIENTES DEBE CONTENER CARRAGENINA, FÉCULA DE MAÍZ, SABORIZANTES DE VAINILLA Y COLORANTES. 5. REGISTRO SANITARIO VIGENTE, FECHA DE PRODUCCIÓN Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES.

204

LICITACIÓN PÚBLICA Nº03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

GALLETAS DE SODA A GRANEL (AL PESO)	KILO	TIPO	DE HARINA DE TRIGO CON HARINAS SUCEDÁNEAS.
		PRESENTACIÓN	BOLSA DE POLIETILENO CON EMPAQUE AL VACÍO POR 0.5 KG.
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES, REGISTRO SANITARIO VIGENTE. FECHA DE PRODUCCIÓN, Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES .
GLUTAMATO MONOSÓDICO X 1KG	UNIDAD	TIPO	DE CALIDAD DE PRIMERA, COMPUESTO POR GLUTAMATO MONOSÓDICO.
		PRESENTACIÓN	ENVASE DE BOLSA DE POLIETILENO GRUESA POR 1 KG. CON EMPAQUE AL VACÍO.
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES, SIN PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS Y SIN OLOR A RANCIO NI PRESENCIA DE HUMEDAD. FECHA DE PRODUCCIÓN, Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES . REGISTRO SANITARIO VIGENTE.
GELATINA A GRANEL	KILO	TIPO	CALIDAD DE PRIMERA. SABORES Y COLORANTES AUTORIZADOS. 40% DE SABOR A FRESA, 30% SABOR A NARANJA, 20% SABOR DE PIÑA Y 10% SABOR MENTA.
		PRESENTACIÓN	ENVASE DE POLIETILENO GRUESO POR 5 KG. EMPAQUE AL VACÍO.
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES, SIN PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS Y SIN HUMEDAD. CON INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE MACRONUTRIENTES Y VITAMINA C, CALCIO Y HIERRO. REGISTRO SANITARIO VIGENTE, FECHA DE PRODUCCIÓN, Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES .
GUINDON	KILO	TIPO	FRUTA SECA. DE PRIMERA CALIDAD.
		PRESENTACIÓN	BOLSA DE POLIETILENO POR KILO. EMPAQUE AL VACÍO.
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES, REGISTRO SANITARIO VIGENTE. FECHA DE PRODUCCIÓN, Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES . PRODUCTO DE SEMILLA EXTRAGRANDE Y DE PRIMERA CALIDAD.
HARINA DE ARVEJA	KILO	TIPO	DE HARINA DE ARVEJA VERDE. DE PRIMERA CALIDAD.
		PRESENTACIÓN	ENVASE DE POLIETILENO, POR 5 KG. HERMÉTICAMENTE CERRADO
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES, SIN GRUMOS, LIBRE DE HUMEDAD, CUERPOS EXTRAÑOS Y SIN OLOR A RANCIO. REGISTRO SANITARIO VIGENTE, FECHA DE PRODUCCIÓN, Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES .
HARINA DE CHUÑO	KILO	TIPO	HARINA DE CHUÑO, FÉCULA DE PAPA
		PRESENTACIÓN	ENVASE DE PAPEL GRUESO, REVESTIDO POR 25 KG. HERMÉTICAMENTE CERRADO
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. POLVO UNIFORME SIN GRUMO, LIBRE DE HUMEDAD, CUERPOS EXTRAÑOS Y SIN OLOR A RANCIO. REGISTRO SANITARIO VIGENTE, FECHA DE PRODUCCIÓN, Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES .
HARINA DE KIWICHA	KILO	TIPO	HARINA DE GRANO DE KIWICHA. DE PRIMERA CALIDAD.
		PRESENTACIÓN	ENVASE DE POLIETILENO, POR 1 KG. HERMÉTICAMENTE CERRADO
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES, SIN GRUMO, LIBRE DE HUMEDAD, CUERPOS EXTRAÑOS Y SIN OLOR A RANCIO. REGISTRO SANITARIO VIGENTE, FECHA DE PRODUCCIÓN, Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES .
HARINA DE MACA	KILO	TIPO	HARINA DE MACA.
		PRESENTACIÓN	ENVASE DE POLIETILENO X 10 KG.
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES, SIN GRUMO, LIBRE DE HUMEDAD, CUERPOS EXTRAÑOS Y SIN OLOR A RANCIO. REGISTRO SANITARIO VIGENTE, FECHA DE PRODUCCIÓN, Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES .

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
MADIA ESTHER

LICITACIÓN PÚBLICA Nº03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

HARINA PARA APANAR	KILO	TIPO	DE MAIZ PARA APANAR
		PRESENTACIÓN	ENVASE DE PAPEL X 5 KG. HERMÉTICAMENTE SELLADO.
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. SIN GRUMOS, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICOS, SIN OLOR A RANCIO SIN PRESENCIA DE MOHOS, LIBRE DE HUMEDAD, SIN CUERPOS EXTRAÑOS NI MANCHAS, APARIENCIA HOMOGÉNEA Y UNIFORME. REGISTRO SANITARIO VIGENTE, FECHA DE PRODUCCIÓN, Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES.
HONGO SECO X 50 G.	KILO	TIPO	ENTERO DESHIDRATADO
		PRESENTACIÓN	BOLSA HERMÉTICAMENTE CERRADO DE POLIETILENO X 50 GR.
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. DE PRIMERA Y TAMAÑO UNIFORME, LIMPIOS, SANOS, COLOR CARACTERÍSTICO REGISTRO SANITARIO VIGENTE, FECHA DE PRODUCCIÓN, Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES
KETCHUP X 1KG	UNIDAD	TIPO	TOMATE FRESCO PROCESADO CON CONSERVANTES.
		PRESENTACIÓN	ENVASADO POR 1 KG. ENVASE HERMÉTICAMENTE CERRADO AL VACIO
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES, SIN CUERPOS EXTRAÑOS Y SIN OLOR A RANCIO. REGISTRO SANITARIO VIGENTE, FECHA DE PRODUCCIÓN, Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES.
LAUREL X 50GR	UNIDAD	TIPO	HIERBA AROMÁTICA DE PRIMERA.
		PRESENTACIÓN	ENVASE DE POLIETILENO POR 50 G. HERMÉTICAMENTE SELLADO
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES, SIN CUERPOS EXTRAÑOS Y SIN OLOR A RANCIO. REGISTRO SANITARIO VIGENTE, FECHA DE PRODUCCIÓN, Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES.
MAIZ MORADO (AL PESO)	KILO	TIPO	MORADO SECO. DE PRIMERA CALIDAD.
		PRESENTACIÓN	GRANO ADHERIDO A LA MAZORCA SECO SIN DETERIORO. A GRANEL, ENVASE LIMPIO Y NUEVO.
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. DE PRIMERA, COLOR SUI GENERIS, TAMAÑO GRANDE, LIBRE DE IMPUREZAS Y HUMEDAD, SIN GERMINACIONES, SIN PRESENCIA DE MOHO, SIN PICADURA DE INSECTOS O ROEDORES.
MANI ENTERO PELADO	KILO	TIPO	MANI ENTERO DE PRIMERA CALIDAD
		PRESENTACIÓN	A GRANEL EN BOLSA DE POLIETILENO EMPACADO AL VACÍO POR 5 KG.
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. GRANOS GRANDES, UNIFORMES, SANOS, LIMPIOS Y ENTEROS, SABOR Y ASPECTO CARACTERÍSTICO, SIN PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS. FECHA DE PRODUCTO.
MARGARINA CON SAL A GRANEL	KILO	TIPO	DERIVADO LÁCTEO GRASO.
		PRESENTACIÓN	PAQUETE POR 2 KG. PRESENTADO EN CAJA DE 10 KG.
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO: COLOR: AMARILLO CREMOSO, SABOR: CARACTERÍSTICO LIGERAMENTE SALADO, CONSISTENCIA: OLEOSA; SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES, REGISTRO SANITARIO VIGENTE. FECHA DE PRODUCCIÓN, Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES. DERIVADO LÁCTEO ELABORADO BAJO ESTÁNDARES ALIMENTICIOS DE PRIMERA CALIDAD; CONTENIDO DE SAL MAYOR AL 0,25% DEL PESO DEL PRODUCTO FINAL. SIN RANCIDEZ OXIDATIVA.
MAYONESA X 475 GR	UNIDAD	TIPO	DERIVADO LÁCTEO GRASO.
		PRESENTACIÓN	ENVASADO POR 475 GR. ENVASE HERMÉTICAMENTE CERRADO AL VACÍO.
		CARACTERÍSTICAS	DE PRIMERA, COLOR UNIFORME, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO, CARENTE DE SABOR A RANCIO. REGISTRO SANITARIO VIGENTE. CON INFORMACIÓN NUTRICIONAL CON FECHA DE PRODUCCIÓN, Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 3 MESES


MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR

21

LICITACIÓN PÚBLICA Nº03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

MENSI x 350 ml	KILO	TIPO	MENSI DE PRIMERA CALIDAD
		PRESENTACIÓN	BOTELLA DE VIDRIO o PLÁSTICO X 350 ML
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES, REGISTRO SANITARIO VIGENTE. FECHA DE PRODUCCIÓN, Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES.
MERMELEDA X 1K	UNIDAD	TIPO	DE PRIMERA CALIDAD. CON FRUTAS NATURALES, SABORIZANTES CÍTRICOS Y PECTINAS DE FRUTA. 40% DE FRESA, 40% DE NARANJA, 20% DE PIÑA.
		PRESENTACIÓN	ENVASE DE VIDRIO POR 1 KG. CON EMPAQUE Y SELLO GARANTIZADO
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES, SIN PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS Y SIN OLOR A RANCIO Y FERMENTADO. CON INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE MACRONUTRIENTES. REGISTRO SANITARIO VIGENTE, FECHA DE PRODUCCIÓN, Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES. EN SABORES SURTIDOS MINIMO TRES
MANJAR DE LECHE X 1K	UNIDAD	TIPO	DE CALIDAD DE PRIMERA. DERIVADOS LÁCTEOS.
		PRESENTACIÓN	ENVASE DE POLIETILENO GRUESO POR 1 KG. EMPAQUE AL VACÍO.
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES, SIN PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS Y SIN OLOR A RANCIO. DENTRO DE SU COMPOSICIÓN QUÍMICA DEBE CONTENER AZÚCARES, GRASA VEGETAL, ESTABILIZANTES, CONSERVANTES Y SABORIZANTES. REGISTRO SANITARIO VIGENTE, FECHA DE PRODUCCIÓN, Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES.
MORON AMERICANO	KILO	TIPO	GRANO BLANCO, UNIFORME Y LIMPIO. DE PRIMERA CALIDAD
		PRESENTACIÓN	A GRANEL POR KILO, EN BOLSA DE POLIETILENO DE 10 KG, HERMÉTICAMENTE CERRADO.
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES, GRANOS GRANDES, COLOR BLANCO UNIFORME, LIMPIO, SIN PRESENCIA DE POLVILLO, PIEDRECILLAS, INSECTOS NI MATERIAS EXTRAÑAS, CARENTE DE OLOR A HUMEDAD.
MOSTAZA A GRANEL	KILO	TIPO	100 % SEMILLAS DE MOSTAZA, CON ADITIVO DE VINAGRE BLANCO.
		PRESENTACIÓN	ENVASADO POR 1 KG. ENVASE HERMÉTICAMENTE CERRADO AL VACÍO
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES, SIN PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS Y SIN OLOR A RANCIO. REGISTRO SANITARIO VIGENTE, FECHA DE PRODUCCIÓN, Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES. SEGURIDAD SENASA
OREGANO ENTERO SECO A GRANEL	KILO	TIPO	SECO ENTERO
		PRESENTACIÓN	BOLSA PLÁSTICO DE POLIETILENO EMPAQUE AL VACÍO POR KILO
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES, REGISTRO SANITARIO VIGENTE. FECHA DE PRODUCCIÓN, Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES.
PALILLO EN POLVO X 9.5 G X 84 SOBRES	UNIDAD	TIPO	MOLIDO DE PRIMERA
		PRESENTACIÓN	EN SOBRES DE 7GR APROXIMADAMENTE X 50 SOBRES CADA UNIDAD. HERMÉTICAMENTE CERRADOS.
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES, REGISTRO SANITARIO VIGENTE. LIBRE DE HUMEDAD Y MOHOS. COLOR Y OLOR SUI GENERIS, LIBRE DE IMPUREZAS. FECHA DE PRODUCCIÓN Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES.
PASTA DE TOMATE X 160 MG	UNIDAD	TIPO	PULPA DE TOMATE CONCENTRADO SIN PIEL, SEMILLA Y AGUA.
		PRESENTACIÓN	ENVASE DE POLIETILENO REVESTIDO X 160 GR.
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES, MANTENIENDO

LICITACIÓN PÚBLICA N°03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

			LAS PROPIEDADES QUE NOS BRINDA LA NATURALEZA, ASÍ COMO REALZE AL SABOR Y COLOR ÚNICO. REGISTRO SANITARIO VIGENTE, FECHA DE PRODUCCIÓN Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES.
PASTA WANTAN (AL PESO)	KILO	TIPO	DE TRIGO CON HUEVO.
		PRESENTACIÓN	ENVASE DE POLIETILENO, SELLADO AL VACIO. POR CIENTO.
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES, SIN CUERPOS EXTRAÑOS Y SIN OLOR A RANCIO Y PRESENTACIÓN DE HONGUEADO. REGISTRO SANITARIO VIGENTE, FECHA DE PRODUCCIÓN, Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 1 MESES.
PASA NEGRA DESHIDRATADA	KILO	TIPO	FRUTA SECA DE PRIMERA CALIDAD.
		PRESENTACIÓN	BOLSA DE POLIETILENO POR KILO. HERMÉTICAMENTE SELLADO.
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES, REGISTRO SANITARIO VIGENTE. FECHA DE PRODUCCIÓN, Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES. PRODUCTO DE SEMILLA EXTRAGRANDE Y DE CALIDAD PRIMERA, DE COLOR NEGRO GRANDE SIN SEMILLA
PIMIENTA MOLIDA X 3.6 G APROX X 50 SOBRES	UNIDAD	TIPO	NEGRA EN POLVO.
		PRESENTACIÓN	EN SOBRES DE 4 GR APROXIMADAMENTE X 100 SOBRES CADA UNIDAD. HERMÉTICAMENTE CERRADOS.
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES, REGISTRO SANITARIO VIGENTE. FECHA DE PRODUCCIÓN, Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES.
PURE DE PAPAS INSTANTANEO A GRANEL	KILO	TIPO	HOJUELAS DE PAPA Y COLORANTES NATURALES.
		PRESENTACIÓN	BOLSA DE POLIETILENO BLANCA POR 1 KILO.
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES, REGISTRO SANITARIO VIGENTE. FECHA DE PRODUCCIÓN, Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES.
SALSA DE TAMARINDO X 350 ML	UNIDAD	TIPO	SALSA TAMARINDO DE PRIMERA CALIDAD
		PRESENTACIÓN	BOTELLA DE VIDRIO X 350 ML
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES, REGISTRO SANITARIO VIGENTE. LIBRE DE MOHOS. DE CONSISTENCIA FUERTE, FECHA DE PRODUCCIÓN, Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES.
SALSA DE OSTION X 510 G.	UNIDAD	TIPO	SEMILLAS DE GRANOS MOLIDOS.
		PRESENTACIÓN	BOTELLA DE VIDRIO X 510 G.
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES, REGISTRO SANITARIO VIGENTE. LIBRE DE MOHOS. DE CONSISTENCIA FUERTE, FECHA DE PRODUCCIÓN, Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES
SALSA TAUSI C/ AJO x 260 G.	KILO	TIPO	TAUSI c/ AJO DE PRIMERA CALIDAD
		PRESENTACIÓN	BOTELLA DE VIDRIO X 260 G
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES, REGISTRO SANITARIO VIGENTE. FECHA DE PRODUCCIÓN, Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES.
SEMOLA X 200 G.	UNIDAD	TIPO	TRIGO GRANULADO DE PRIMERA CALIDAD.
		PRESENTACIÓN	POR 200 GR. EN BOLSAS DE POLIETILENO, HERMÉTICAMENTE CERRADO.
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. SIN GRUMOS NI SUSTANCIAS EXTRAÑAS MACRO Y MICROSCÓPICAMENTE VISIBLES. REGISTRO SANITARIO Y CERTIFICADO DE CALIDAD VIGENTES, VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES.
		TIPO	DE CALIDAD DE PRIMERA, DE SALSA DE SOYA CON TRIGO
		PRESENTACIÓN	ENVASE DE PLÁSTICO COMPLETAMENTE CRISTALINO Y ATÓXICO (ESPECIAL PARA USO ALIMENTICIO) POR 1 LT. CON SELLO DE

LICITACIÓN PÚBLICA Nº03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

SILLAO X 5L	UNIDAD		SEGURIDAD INVIOABLE QUE GARANTIZA LA CALIDAD NATURAL DEL PRODUCTO.
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES, SIN PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS Y SIN OLOR A RANCIO. CON INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE MACRONUTRIENTES Y % DE SODIO QUE CONTIENE EL PRODUCTO. REGISTRO SANITARIO VIGENTE, FECHA DE PRODUCCIÓN, Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES.
TRIGO RESBALADO	KILO	TIPO	TRIGO RESBALADO, GRANO UNIFORME Y LIMPIO.
		PRESENTACIÓN	A GRANEL POR KILO, EN BOLSA DE POLIETILENO DE 10 KG, HERMÉTICAMENTE CERRADO.
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES, GRANOS GRANDES, COLOR UNIFORME, LIMPIO, NO CONTENER POLVILLO, PIEDRECILLAS, INSECTOS NI MATERIAS EXTRAÑAS CARENTE DE OLOR A HUMEDAD.
VINAGRE BLANCO X 1L	UNIDAD	TIPO	DE CALIDAD DE PRIMERA. DE COLOR BLANCO.
		PRESENTACIÓN	ENVASE DE PLÁSTICO TRANSPARENTE POR 1 LITRO.
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES, SIN PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS Y SIN OLOR A RANCIO. CON 5 % DE ACIDEZ Y 0% DE COLESTEROL, EN SU COMPOSICIÓN QUÍMICA. REGISTRO SANITARIO VIGENTE, FECHA DE PRODUCCIÓN, Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES.
VINAGRE TINTO X 1L	UNIDAD	TIPO	DE CALIDAD DE PRIMERA. DE COLOR TINTO.
		PRESENTACIÓN	ENVASE DE PLÁSTICO TRANSPARENTE POR 1 LITRO.
		CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES, SIN PRESENCIA DE CUERPOS EXTRAÑOS Y SIN OLOR A RANCIO. CON 5 % DE ACIDEZ Y 0% DE COLESTEROL, EN SU COMPOSICIÓN QUÍMICA. REGISTRO SANITARIO VIGENTE, FECHA DE PRODUCCIÓN, Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES.


MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR
 JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
 C.N.P. 1224

LICITACIÓN PÚBLICA N°03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA
C.N.P. 1224

ANEXO 02
ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL POR PROCESO DE LP DE ALIMENTO POR PERIODO DE 1 AÑO,
ACUERDO PRESUPUESTO 2022

PAQUET E N°. 3	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	ENTREGAS MENSUAL												TOTAL	
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
VIVERES SECOS																	
1	ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN X 1 L	UNIDAD	72	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72	
2	ACEITE DE AJO/OLIV X 270 mL	UNIDAD	360	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360	
3	AJ PANCA SECO (AL PESO)	KLG	300	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	300	
4	ANIS ENTERO (AL PESO)	KLG	48	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48	
5	CAFÉ MOLIDO A GRANEL	KLG	360	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360	
6	CALDO CONCENTRADO DE CARNE X 24 PASTILLAS	UNIDAD	216	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	216	
7	CALDO CONCENTRADO DE POLLO X 24 PASTILLAS	UNIDAD	576	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	48	576	
8	CANELA ENTERA X 250 G	UNIDAD	288	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	288	
9	CHAMPIÑON (AL PESO)	KLG	72	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72	
10	CHANCACA EN TAPA	UNIDAD	180	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180	
11	CHICHA DE JORA X 1 L	UNIDAD	144	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144	
12	CHOCOLATE EN BARRA X 90 g	UNIDAD	3000	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	3000	
13	CLAVO DE OLO	KLG	18	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	18	
14	COCOA EN POLVO X 160 g	UNIDAD	240	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240	
15	COMINO MOLIDO X 5.5 g X 66	UNIDAD	48	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48	
16	ESENCIA DE VAINILLA X 1 L	UNIDAD	48	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48	
17	FIDEO TALLARIN CHINO	KLG	504	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	42	504	
18	FLAN INSTANTANEO A GRANEL	KLG	420	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	420	
19	GALLETA DE SODA A GRANEL (AL PESO)	KLG	180	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180	
20	GELATINA A GRANEL	KLG	1440	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1440	
21	GLUTAMATO MONOSODICO X 1 KG	UNIDAD	240	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240	
22	GUINDON	KLG	240	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240	
23	HARINA DE ARVEJA	KLG	240	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240	
24	HARINA DE CHUÑO	KLG	3000	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	3000	
25	HARINA DE KIWICHA	KLG	360	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360	
26	HARINA DE MACA	KLG	360	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360	
27	HARINA PARA APANAR	KLG	144	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144	
28	HONGO SECO X 50 g	UNIDAD	288	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	288	
29	KETCHUP X 1 kg	UNIDAD	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24	
30	LAUREL X 50 g	UNIDAD	144	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144	
31	MAIZ MORADO (AL PESO)	KLG	360	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360	
32	MANI ENTERO PELADO	KLG	144	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144	
33	MANJAR DE LECHE X 1 kg	UNIDAD	144	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144	

LICITACIÓN PÚBLICA Nº03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

34	MARGARINA CON SAL A GRANEL	KG	480	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
35	MAYONESA X 475 g APROX.	UNIDAD	288	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	288
36	MENSI X 350 mL	UNIDAD	120	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
37	MERMELADA X 1 kg	UNIDAD	1080	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	90	1080
38	MORON AMERICANO	KG	360	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
39	MOSTAZA A GRANEL	KG	72	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
40	OREGANO ENTERO SECO A GRANEL	KG	72	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
41	PALILLO EN POLVO X 9.5 g X 84	UNIDAD	180	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
42	PASA NEGRA DESHIDRATADA	KG	240	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
43	PASTA DE TOMATE X 160 g APROX.	UNIDAD	720	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
44	PASTA WANTAN (AL PESO)	KG	72	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
45	PIMIENTA MOLIDA X 3.6 g X 50	UNIDAD	168	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	168
46	PURE DE PAPAS INSTANTANEO A GRANEL	KG	600	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
47	SALSA AJOS CON TALISI X 260 g	UNIDAD	180	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
48	SALSA DE CEBOLLA X 310 g	UNIDAD	84	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	84
49	SALSA DE TAMARINDO X 350 mL	UNIDAD	240	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
50	SEMOLA X 200 g	UNIDAD	3600	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3600
51	SILLAO X 5 L	UNIDAD	192	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	192
52	TRIGO RESBALADO	KG	840	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	840
53	VINAGRE BLANCO X 1 L	UNIDAD	288	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	288
54	VINAGRE TINTO X 1 L	UNIDAD	516	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	43	516

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
MARIA ESTHER LUZANO BAZZANAR
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA
C.N.P. 1228

LICITACIÓN PÚBLICA N°03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

ANEXO 01

ESPECIFICACION TECNICA

LACTEOS

N° ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES TECNICAS	
1	LECHE ENTERA EN POLVO A GRANEL	KILO	TIPO	LECHE ENTERA EN POLVO.
			PRESENTACIÓN	BOLSA DE PAPEL GRUESO REVESTIDO CON BOLSA DE POLIETILENO POR 25 KG.
			CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES, REGISTRO SANITARIO VIGENTE. FECHA DE PRODUCCIÓN, Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 6 MESES. NO PRESENCIA DE RANCIDEZ Y OLORES FUERTES, LIBRE DE PARTÍCULAS EXTRAÑAS A LOS PRODUCTOS, COLOR BLANCO UNIFORME O CREMOSO CLARO, OLOR Y SABOR CARACTERÍSTICO.
2	LECHE EVAPORADA X 400 G APROX	EMP X 48	TIPO	LECHE ENTERA – EVAPORADA DE VACA
			PRESENTACIÓN	LATA POR 400 G – 420 G .EN CAJAS DE 48 UND.
			CARACTERÍSTICAS	ENVASE NO DEBE ESTAR OXIDADO, ABOLLADO O HINCHADO, ETIQUETA ADHERIDA A LA LATA, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES, EN EL ENVASE DEBERÁ DECLARAR EL PORCENTAJE DE GRASA. REGISTRO SANITARIO VIGENTE. MACRONUTRIENTES EN 410 G: PROTEÍNAS MAYOR A 24G, GRASA MAYOR A 30G, CARBOHIDRATOS MAYOR A 39 G Y ENERGÍA DE 541 KCAL
3	YOGURT DIETETICO X 1 L	UNIDAD	TIPO	DERIVADO LÁCTEO 25% SABOR DE VAINILLA , 25% SABOR DE DURAZNO, 25% DE LÚCUMA Y 25% DE FRESA, DEL TOTAL DEL PEDIDO, SIN AZÚCAR.
			PRESENTACIÓN	FORMA: BOTELLA DE PLÁSTICO, HERMETICAMENTE SELLADO Y ROTULADO PESO 1 KL / 945 CC
			CARACTERÍSTICAS	EL PRODUCTO PUEDE SER NUTRICIONALMENTE ADECUADO PARA PERSONAS CON NECESIDADES DIETÉTICAS ESPECIALES (MUJERES EMBARAZADAS Y DURANTE LA LACTANCIA, Y NIÑOS MENORES DE 5 AÑOS) CONSERVACIÓN: EN FRÍO DE 2 A 8 °C. SIN AZUCAR CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES, REGISTRO SANITARIO VIGENTE. FECHA DE PRODUCCIÓN, Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 15 DIAS
4	YOGURT X 1 L	UNIDAD	TIPO	DERIVADO LÁCTEO. 25% SABOR DE FRESA, 25% DE DURAZNO, 25% DE LÚCUMA Y 25% DE LUCUMA.
			PRESENTACIÓN	FRASCO O BOTELLA POR 1 LT. PESO 1 KL / 945 CC
			CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES, REGISTRO SANITARIO VIGENTE. FECHA DE PRODUCCIÓN, Y FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO 15DIAS


MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR
 JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA
 C.N.P. 1224

LICITACIÓN PÚBLICA Nº03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINITROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

ANEXO 02

ADQUISICION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL POR PROCESO DE LP DE ALIMENTO POR PERIODO DE 1 AÑO, ACUERDO PRESUPUESTO 2022

LACTEOS

PAQUETE Nº- 6	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	ENTREGAS												TOTAL
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1	LECHE ENTERA EN POLVO A GRANEL	KILO	2,400	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2400
2	LECHE EVAPORADA X 400 G Aproximadamente, EMP X 48 unidades	EMP X 48	144	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144
3	YOGURT DIETETICO X 1 L	UNIDAD	1,296	108	108	108	108	108	108	108	108	108	108	108	108	1296
4	YOGURT X 1 L	UNIDAD	2,160	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	2160

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR
JEFE DE DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS Y NUTRICION
C.N.P. 1224

ANEXO 01

ESPECIFICACION TECNICA
CARNES DE RES, CERDO Y MENUDENCIA

N° ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES TECNICAS	
1	ASADO DE RES	KILO	TIPO	VACUNO NACIONAL EXTRA, FRESCO DE ENGORDE. TIPO REDONDO.
			PRESENTACIÓN	TIERNA DE TEXTURA FIRME Y ELÁSTICA, LIBRE DE GRASA Y SELECCIONADA DE NERVIOS. EMPACADO AL VACIO
			CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. LIBRE DE GRASA Y NERVIOS, COLOR CEREZA BRILLANTE, CONSISTENCIA FIRME AL TACTO. TIERNA DE TEXTURA FIRME Y ELÁSTICA LIBRE DE GRASA Y SELECCIONADA DE NERVIOS. SUJETO A CONTROL BROMATOLÓGICO Y MICROBIOLÓGICO. CERTIFICADO DE ANÁLISIS DE RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) DEL CENTRO DE BENEFICIO. CERTIFICADO DE CAMAL VIGENTE EN CADA PEDIDO.
			TRANSPORTE	TRANSPORTE EN VEHÍCULO FRIGORÍFICO Y EN JABAS DE PLÁSTICO INDUSTRIAL ACANALADAS Y LIMPIAS.
2	BISTECK DE RES EXTRA SIN GRASA	KILO	TIPO	VACUNO NACIONAL EXTRA, FRESCO DE ENGORDE. CADERA Y/O BOLA DE LOMO.
			PRESENTACIÓN	CORTE POR 100 G. EMPAQUE AL VACIO
			CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. LIBRE DE GRASA Y NERVIOS, COLOR CEREZA BRILLANTE, CONSISTENCIA FIRME AL TACTO. TIERNA DE TEXTURA FIRME Y ELÁSTICA LIBRE DE GRASA Y SELECCIONADA DE NERVIOS. SUJETO A CONTROL BROMATOLÓGICO Y MICROBIOLÓGICO. CERTIFICADO DE ANÁLISIS DE RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) DEL CENTRO DE BENEFICIO. CERTIFICADO DE CAMAL VIGENTE EN CADA PEDIDO.
			TRANSPORTE	EN VEHÍCULO FRIGORÍFICO Y EN JABAS DE PLÁSTICO INDUSTRIAL ACANALADAS Y LIMPIAS.
3	CARNE DE MALAYA	KILO	TIPO	VACUNO NACIONAL EXTRA, FRESCO DE ENGORDE.
			PRESENTACIÓN	TIERNA DE TEXTURA FIRME Y ELÁSTICA LIBRE DE GRASA Y SELECCIONADA DE NERVIOS. EMPACADO AL VACIO.
			CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. LIBRE DE GRASA Y NERVIOS, COLOR CEREZA BRILLANTE, CONSISTENCIA FIRME AL TACTO. TIERNA DE TEXTURA FIRME Y ELÁSTICA LIBRE DE GRASA Y SELECCIONADA DE NERVIOS. SUJETO A CONTROL BROMATOLÓGICO Y MICROBIOLÓGICO. CERTIFICADO DE ANÁLISIS DE RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) DEL CENTRO DE BENEFICIO. CERTIFICADO DE CAMAL VIGENTE EN CADA PEDIDO.
			TRANSPORTE	EN VEHÍCULO ESPECIAL Y FRIGORÍFICO, EN JABAS PLÁSTICAS INDUSTRIAL, ACANALADAS Y LIMPIAS.
4	CARNE DE RES PARA GUIZO SIN GRASA	KILO	TIPO	VACUNO NACIONAL EXTRA, FRESCO DE ENGORDE.
			PRESENTACIÓN	TIERNA DE TEXTURA FIRME Y ELÁSTICA, LIBRE DE GRASA Y SELECCIONADA DE NERVIOS. EMPACADA AL VACIO. CORTE POR 100 G
			CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. LIBRE DE GRASA Y NERVIOS, COLOR CEREZA BRILLANTE, CONSISTENCIA FIRME AL TACTO. TIERNA DE TEXTURA FIRME Y ELÁSTICA LIBRE DE GRASA Y SELECCIONADA DE NERVIOS. SUJETO A CONTROL BROMATOLÓGICO Y MICROBIOLÓGICO. CERTIFICADO DE ANÁLISIS DE RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) DEL CENTRO DE BENEFICIO. CERTIFICADO DE CAMAL VIGENTE
			TRANSPORTE	EN VEHÍCULO FRIGORÍFICO Y EN JABAS DE PLÁSTICO INDUSTRIAL ACANALADAS Y LIMPIAS.

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
MADIA ESTHER CIZANO BAZALAR

10

LICITACIÓN PÚBLICA Nº03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINITROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

5	CARNE DE RES PARA SANCOCHADO	KILO	TIPO	VACUNO NACIONAL EXTRA, FRESCO DE ENGORDE.
			PRESENTACIÓN	TIERNA DE TEXTURA FIRME Y ELÁSTICA LIBRE DE GRASA Y SELECCIONADA DE NERVIOS.
			CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. LIBRE DE GRASA Y NERVIOS, COLOR CEREZA BRILLANTE, CONSISTENCIA FIRME AL TACTO. TIERNA DE TEXTURA FIRME Y ELÁSTICA LIBRE DE GRASA Y SELECCIONADA DE NERVIOS. SUJETO A CONTROL BROMATOLÓGICO Y MICROBIOLÓGICO. CERTIFICADO DE ANÁLISIS DE RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) DEL CENTRO DE BENEFICIO. CERTIFICADO DE CAMAL VIGENTE EN CADA PEDIDO
			TRANSPORTE	EN VEHÍCULO FRIGORÍFICO Y EN JABAS DE PLÁSTICO INDUSTRIAL ACANALADAS Y LIMPIAS.
6	NO CORAZON DE RES	KILO	TIPO	VÍSCERA CONGELADA, DE PRIMERA CALIDAD.
			PRESENTACIÓN	TIERNA DE TEXTURA FIRME Y ELÁSTICA LIBRE DE GRASA Y SELECCIONADA DE NERVIOS.
			CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. LIBRE DE GRASA Y NERVIOS, COLOR CEREZA BRILLANTE, CONSISTENCIA FIRME AL TACTO. REGISTRO SANITARIO VIGENTE.
			TRANSPORTE	EN VEHÍCULO FRIGORÍFICO, EN JABAS PLÁSTICAS ANAQUELADAS Y DE FÁCIL LIMPIEZA.
7	NO HIGADO DE RES	KILO	TIPO	VÍSCERA CONGELADA, PRIMERA CALIDAD
			PRESENTACIÓN	ENVOLTURAS DE CAJAS DE CARTÓN, NO DEBEN PRESENTAR HUMEDAD Y MANCHAS.
			CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. LIBRE DE GRASA Y NERVIOS, GRADO DE CALIDAD DE PRIMERA, DE ÓPTIMA MADUREZ, TEXTURA, FIRMEZA Y COLOR DEL MÚSCULO. AUSENCIA DE MALOS OLORES Y MANCHAS VERDOSAS. CON PH NO MAYOR A 6,4. .
			TRANSPORTE	EN VEHÍCULO FRIGORÍFICO, EN JABAS PLÁSTICAS ANAQUELADAS Y DE FÁCIL LIMPIEZA.
8	NO MONDONGO DE RES CONGELADO	KILO	TIPO	VÍSCERA CONGELADA. PRE – COCIDA.
			PRESENTACIÓN	EN JABAS DE PLÁSTICO ADECUADAS. EMPAQUE AL VACÍO.
			CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN NORMAS TÉCNICAS. REGISTRO SANITARIO VIGENTE
			TRANSPORTE	EN VEHÍCULOS FRIGORÍFICOS EN JABAS PLÁSTICAS INDUSTRIAL ACANALADAS Y LIMPIAS.
9	PIERNA DE CERDO DESHUESADO SIN PELLEJO	KILO	TIPO	NACIONAL EXTRA DE PRIMERA CALIDAD
			PRESENTACIÓN	POR KILO, EMBOLSADO. EMPAQUE AL VACÍO.
			CARACTERÍSTICAS	FRESCO, OLOR Y COLOR CARACTERÍSTICO. FRESCA TIPO, PIERNA, SIN PIEL, SIN HUESO, SIN GRASA. REGISTRO SANITARIO VIGENTE, CON FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 6 MESES Y FECHA DE PROCESADO.
			TRANSPORTE	EN VEHÍCULO FRIGORÍFICO, EN JABAS PLÁSTICAS ACANALADAS CON TAPA Y DE FÁCIL LIMPIEZA, CARACTERÍSTICAS SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES.
10	CHURRASCO	KILO	TIPO	NACIONAL EXTRA DE PRIMERA CALIDAD
			PRESENTACIÓN	POR KILO, EMBOLSADO. EMPAQUE AL VACÍO.
			CARACTERÍSTICAS	FRESCO, OLOR Y COLOR CARACTERÍSTICO. FRESCA TIPO, PIERNA, SIN PIEL, SIN HUESO, SIN GRASA. REGISTRO SANITARIO VIGENTE, CON FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 6 MESES Y FECHA DE PROCESADO.
			TRANSPORTE	EN VEHÍCULO FRIGORÍFICO, EN JABAS PLÁSTICAS ACANALADAS CON TAPA Y DE FÁCIL LIMPIEZA, CARACTERÍSTICAS SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES.


MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR
 JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA
 C.N.P. 1224

LICITACIÓN PÚBLICA N°03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

ANEXO 02

ADQUISICION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL POR PROCESO DE LP DE ALIMENTO POR PERIODO DE 1 AÑO, ACUERDO PRESUPUESTO 2022
 CARNE DE RES, CERDO Y MENUDENCIA

PAQUETE N°4	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	ENTREGAS												TOTAL
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1	ASADO DE RES	KILO	960	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960
2	BISTECK DE RES EXTRA SIN GRASA	KILO	6,000	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	6000
3	CARNE DE MALAYA	KILO	960	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960
4	CARNE DE RES PARA GUIZO SIN GRASA	KILO	6,000	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	6000
5	CARNE DE RES PARA SANCOCADO	KILO	4,440	370	370	370	370	370	370	370	370	370	370	370	370	4440
6	CHULETA DE CERDO BRAZUELO	KILO	1,800	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1800
7	CORAZON DE RES	KILO	240	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
8	HIGADO DE RES	KILO	240	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
9	MONONGO DE RES CONGELADO	KILO	1,440	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1440
10	PIERNA DE CERDO DESHUESADO SIN PELLEJO	KILO	960	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960
11	CHURRASCO	KILO	1,800	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1800

MINISTERIO DE SALUD
 HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
 MARIA ESTHER LEZANO BAZALAR
 JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA
 C.N.P. 1224

LICITACIÓN PÚBLICA Nº03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

ANEXO 01


ESPECIFICACION TECNICA
CARNES DE AVE Y MENUDENCIA

N° ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES TECNICAS	
			TIPO	NACIONAL FRESCO DE PRIMERA CALIDAD.
1	HAMBURGUESA POLLO	KILO	PRESENTACIÓN	PESO: PREMIUM 80 GR. APR..
			CARACTERÍSTICAS	UNIDAD DE PEDIDO: • PREMIUM: BANDEJA, TAPER. • ECONÓMICO: BANDEJA CARNE MOLIDA DE PECHUGA SELECCIONADA DE POLLO, FORMADA Y EMPANIZADA. IDEAL PARA PLATOS DE FONDO. ELABORADOS BAJO Estrictos CONTROLES DE CALIDAD E HIGIENE CERTIFICADO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. REGISTRO SANITARIO VIGENTE, CON FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 6 MESES
			TRANSPORTE	TRANSPORTADO EN VEHICULO ESPECIAL Y FRIGORÍFICO, EN JABAS PLÁSTICAS INDUSTRIAL, ACANALADAS Y LIMPIAS.
2	MENUDENCIA DE POLLO (SIN CABEZA, NI CUELLO, NI PATAS)	KILO	TIPO	NACIONAL FRESCO. 50% DE MOLLEJA DE POLLO, 25% DE HIGADO DE POLLO Y 25% CORAZONCITO DE POLLO
			PRESENTACIÓN	PESO APROXIMADO POR 5 KG. EMBOLSADO.
			CARACTERÍSTICAS	COLOR, OLOR SUI GÉNERIS DEL PRODUCTO, CONSISTENCIA FIRME AL TACTO, SIN GRASA, NI HEMATOMAS, LIMPIOS. SIN CABEZA, CUELLO Y PATAS, PERFECTAMENTE PROCESADOS. CERTIFICADO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. REGISTRO SANITARIO VIGENTE, CON FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 3 MESES Y FECHA DE PROCESADO.
			TRANSPORTE	TRANSPORTADO POR CÁMARAS FRIGORÍFICAS, EN JABAS PLÁSTICAS ACANALADAS Y DE FÁCIL LIMPIEZA.
3	POLLO ENTERO SIN VISCERAS	KILO	TIPO	NACIONAL FRESCO DE PRIMERA CALIDAD.
			PRESENTACIÓN	PESO APROXIMADO DE 1.80 A 2.00 KG PELADO AL FRÍO, EMBOLSADO.
			CARACTERÍSTICAS	COLOR, OLOR SUI GÉNERIS DEL PRODUCTO, CONSISTENCIA FIRME AL TACTO, SIN GRASA, PULMÓN NI HEMATOMAS, LIMPIA SIN CAÑONES. CARACTERÍSTICAS SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. REGISTRO SANITARIO VIGENTE, CON FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 5 DIAS Y FECHA DE PROCESADO.
			TRANSPORTE	TRANSPORTADO EN VEHICULO ESPECIAL Y FRIGORÍFICO, EN JABAS PLÁSTICAS INDUSTRIAL, ACANALADAS Y LIMPIAS.
4	FILETE DE PECHUGA DE POLLO	KILO	TIPO	NACIONAL FRESCO DE PRIMERA CALIDAD.
			PRESENTACIÓN	CARNE DE PARTE DE LA PECHUGA DE POLLO, SIN PIEL Y SIN CAPARAZÓN. EMPAQUE AL VACIO.
			CARACTERÍSTICAS	COLOR, OLOR SUI GÉNERIS DEL PRODUCTO, CONSISTENCIA FIRME AL TACTO. LIBRE DE GRASA Y SIN PRESENTACIÓN DE COLORACIONES ROJIZAS Y VERDOSAS. ELABORADO BAJO Estrictos CONTROLES DE CALIDAD E HIGIENE, TIENE QUE SER DE EXCELENTE CALIDAD.CERTIFICADO DE ANÁLISIS DE RIESGOS DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP). CERTIFICADO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES.REGISTRO SANITARIO VIGENTE, CON FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 6 MESES Y FECHA DE PROCESADO
			TRANSPORTE	TRANSPORTADO EN VEHICULO ESPECIAL Y FRIGORÍFICO, EN JABAS PLÁSTICAS INDUSTRIAL, ACANALADAS Y LIMPIAS.

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA

LICITACIÓN PÚBLICA N°03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

5	MEDALLON DE MUSLO DE PAVITA	KILO	TIPO	NACIONAL FRESCO DE PRIMERA CALIDAD.
			PRESENTACIÓN	TROZADA. PESO 150 G POR CORTE, EMBOLSADO DE 1.5 A 2 KG, CONGELADO.
			CARACTERÍSTICAS	COLOR Y OLORES SUI GENERIS DEL PRODUCTO, CONSISTENCIA FIRME AL TACTO. CERTIFICADO DE ANÁLISIS DE RIESGOS DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) CERTIFICADO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. REGISTRO SANITARIO VIGENTE, CON FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 5 MESES Y FECHA DE PROCESADO.
			TRANSPORTE	EN VEHÍCULOS FRIGORÍFICOS EN JABAS PLÁSTICAS INDUSTRIAL ACANALADAS Y LIMPIAS.
6	PECHUGA ENTERA DE PAVO	KILO	TIPO	NACIONAL FRESCO DE PRIMERA CALIDAD
			PRESENTACIÓN	PESO APROXIMADO DE 5 KG, EMBOLSADO
			CARACTERÍSTICAS	COLOR Y OLORES SUI GENERIS DEL PRODUCTO, CONSISTENCIA FIRME AL TACTO. CERTIFICADO DE ANÁLISIS DE RIESGOS DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) CERTIFICADO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. REGISTRO SANITARIO VIGENTE, CON FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 5 MESES Y FECHA DE PROCESADO.
			TRANSPORTE	EN VEHÍCULOS FRIGORÍFICOS EN JABAS PLÁSTICAS INDUSTRIAL ACANALADAS Y LIMPIAS.

 **MINISTERIO DE SALUD**
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA
C.N.P. 1224

ANEXO 02

ADQUISICION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL POR PROCESO DE LP DE ALIMENTO POR PERIODO DE 1 AÑO, ACUERDO PRESUPUESTO 2022

CARNE DE AVES Y MENUDENCIA

PAQUETE N°-S	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	ENTREGAS												TOTAL
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1	HAMBURGUESA POLLO	KILO	300	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	300
2	MEDALLON DE MUSLO DE PAVITA	KILO	4,800	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	4800
3	MENUDENCIA DE POLLO SIN CABEZA NI PATA	KILO	2,880	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	2880
4	POLLO ENTERO SIN VISCERAS	KILO	40,800	3400	3400	3400	3400	3400	3400	3400	3400	3400	3400	3400	3400	40800
5	FILETE DE PECHUGA DE POLLO	KILO	15,000	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	1250	15000
6	PECHUGA ENTERA DE PAVO	KILO	180	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	180	180

 **MINISTERIO DE SALUD**
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA
C.N.P. 1224

LICITACIÓN PÚBLICA Nº03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

ANEXO 01

ESPECIFICACION TECNICA

QUESO, EMBUTIDO Y OTROS

N° ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES TECNICAS	
1	HOT DOG DE TERNERA A GRANEL	KILO	TIPO	CARNE DE TERNERA PRENSADA.
			PRESENTACIÓN	PESO APROXIMADO 50 G POR UNIDAD, EN PLÁSTICO DE POLIETILENO, EMPAQUE AL VACÍO.
			CARACTERÍSTICAS	CERTIFICADO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. COLOR, OLOR SUI GÉNERIS DEL PRODUCTO, CONSISTENCIA FIRME AL TACTO. COMPOSICIÓN QUÍMICA DE PROTEÍNA DE SOYA, PRESERVANTES, FOSFATOS, ANTIOXIDANTES Y COLORANTES NATURALES. REGISTRO SANITARIO VIGENTE, CON FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 15 DÍAS Y FECHA DE PROCESADO.
			TRANSPORTE	EN VEHÍCULO FRIGORÍFICO. EN JABAS PLÁSTICAS ACANELADAS Y DE FÁCIL LIMPIEZA.
2	JAMON INGLES	KILO	TIPO	CARNE DE CERDO PRENSADA, FRESCA DE PRIMERA CALIDAD.
			PRESENTACIÓN	FORMA: UNIDAD DE PEDIDO POR MOLDE EN TAJADAS. PESO: 15 - 20GR. CADA TAJADA.
			CARACTERÍSTICAS	UNIDAD DE PEDIDO POR MOLDE EN TAJADAS. JAMÓN COCIDO DE PIERNA Y BRAZUELO DEL MEJOR CERDO. EXCELENTE TEXTURA, SABOR Y PRESENTACIÓN IDEAL PARA DIVERSAS OCASIONES DE CONSUMO. ELABORADOS BAJO ESTRUCTOS CONTROLES DE CALIDAD E HIGIENE, TIENE QUE SER DE EXCELENTE CALIDAD, PRÁCTICA, NUTRITIVA Y DELICIOSA.
			TRANSPORTE	EN VEHÍCULO FRIGORÍFICO. EN JABAS PLÁSTICAS ACANELADAS Y DE FÁCIL LIMPIEZA.
3	JAMON DEL PAIS	KILO	TIPO	CARNE DE CERDO PRENSADA.
			PRESENTACIÓN	PESO APROXIMADO 20 GR. POR TAJADA. EN PLÁSTICO DE POLIETILENO, EMPAQUE AL VACÍO.
4	QUESO PARMESANO	KILO	CARACTERÍSTICAS	COLOR, OLOR SUI GÉNERIS DEL PRODUCTO, CONSISTENCIA FIRME AL TACTO. COMPOSICIÓN QUÍMICA DE PROTEÍNA DE SOYA, PRESERVANTES, FOSFATOS, ANTIOXIDANTES Y COLORANTES NATURALES. CERTIFICADO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. REGISTRO SANITARIO VIGENTE, CON FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 7 DÍAS Y FECHA DE PROCESADO.
			TRANSPORTE	PROCEDADO, DESHIDRATADO.
			PRESENTACIÓN	BOLSA DE POLIETILENO REVESTIDO CON SELLADO AL VACÍO X 100GR.
			CARACTERÍSTICAS	CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. REGISTRO SANITARIO VIGENTE. FECHA DE PRODUCCIÓN Y VENCIMIENTO.
5	QUESO PASTEURIZADO	KILO	TRANSPORTE	EN VEHÍCULOS FRIGORÍFICOS EN JABAS PLÁSTICAS INDUSTRIAL ACANELADAS Y LIMPIAS.
			TIPO	NACIONAL FRESCO, DE PRIMERA CALIDAD
			PRESENTACIÓN	BOLSA PLÁSTICA SELLADA, MOLDE POR KILO
			CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES, DE PRIMERA CALIDAD TEXTURA SUAVE, COLOR UNIFORME, BLANCO DESCREMADO, SABOR CARACTERÍSTICO. CERTIFICADO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. REGISTRO SANITARIO VIGENTE, CON FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 6 MESES Y FECHA DE PROCESADO.

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR
ENCARGADA DEL REGISTRO DE ALIMENTOS

LICITACIÓN PÚBLICA Nº03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

6	QUESO TIPO EDAM	KILO	TIPO	FRESCO, PROCESADO.
			PRESENTACIÓN	EMPAQUE AL VACIO, POR 8 TAJADAS.
			CARACTERÍSTICAS	CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. DE PRIMERA CALIDAD, TEXTURA SUAVE, COLOR UNIFORME, SABOR CARACTERÍSTICO. REGISTRO SANITARIO VIGENTE. FECHA DE PRODUCCIÓN Y VENCIMIENTO.
			TRANSPORTE	EN VEHÍCULOS FRIGORÍFICOS EN JABAS PLÁSTICAS INDUSTRIAL ACANALADAS Y LIMPIAS.
7	SANGRE DE POLLO	KILO	TIPO	SANGRE DE POLLO RECOLECTADA ASÉPTICAMENTE Y PRECOCIDA PREPERADA CON LOS INGREDIENTES: CEBOLLA CHINA, PORO, HIERBA BUENA, SAL, OREGANO Y AJOS.
			PRESENTACIÓN	EMPAQUE POR 1 KG. SELLADO AL VACIO.
			CARACTERÍSTICAS	COLOR, OLOR SUI GÉNERIS DEL PRODUCTO, CONSISTENCIA FIRME AL TACTO, SIN EXCESO DE GRASA. CARACTERÍSTICAS SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. ADITIVOS AUTORIZADOS. REGISTRO SANITARIO VIGENTE, CON FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 2 MESES Y FECHA DE PROCESADO.
			TRANSPORTE	EN VEHÍCULOS FRIGORÍFICOS EN JABAS PLÁSTICAS INDUSTRIAL ACANALADAS Y LIMPIAS.
8	TAMAL	UNIDAD	TIPO	DE POLLO DE PRIMERA CALIDAD
			PRESENTACIÓN	ENVUELTA EN HOJA DE PLÁTANO, PESO 300 GR APROX
			CARACTERÍSTICAS	MASA DE MAÍZ MOTE DE PRIMERA SELECCIONADO, SUAVE, SABOR Y OLOR CARACTERÍSTICO. SIN INDICIOS DE PUDRICIÓN.
			TRANSPORTE	EN VEHÍCULOS FRIGORÍFICOS EN JABAS PLÁSTICAS INDUSTRIAL ACANALADAS Y LIMPIAS.
9	TOCINO AHUMADO	KILO	TIPO	CARNE DE CERDO AHUMADA Y PROCESADA. DE PRIMERA CALIDAD
			PRESENTACIÓN	EMPAQUE AL VACÍO POR 1 KG.
			CARACTERÍSTICAS	COLOR, OLOR SUI GÉNERIS DEL PRODUCTO, CONSISTENCIA FIRME AL TACTO, SIN EXCESO DE GRASA. CARACTERÍSTICAS SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. REGISTRO SANITARIO VIGENTE, CON FECHA DE VENCIMIENTO MÍNIMO DE 6 MESES Y FECHA DE PROCESADO.
			TRANSPORTE	EN VEHÍCULOS FRIGORÍFICOS EN JABAS PLÁSTICAS INDUSTRIAL ACANALADAS Y LIMPIAS.

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
.....
MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA
C.N.P. 1224

LICITACIÓN PÚBLICA Nº03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

ANEXO 02

ADQUISICION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL POR PROCESO DE LP DE ALIMENTO POR PERIODO DE 1 AÑO, ACUERDO PRESUPUESTO 2022

QUESOS, EMBUTIDOS Y OTROS

PAQUETE Nº-7	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	ENTREGAS												TOTAL
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1	HOT DOG DE TERNERA A GRANEL	KILO	288	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	288
2	JAMON INGLES	KILO	288	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	288
3	JAMON DEL PAIS	KILO	216	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	216
4	QUESO PARMESANO	KILO	72	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
5	QUESO PASTEURIZADO	KILO	2640	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220	2640
6	QUESO TIPO EDAMI	KILO	864	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	864
7	SANGRE DE POLLO	KILO	864	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	864
8	TAMAL	UNIDAD	5400	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	450	5400
9	TOCINO AHUMADO	KILO	864	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	864

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
MARIA ESTHER GUZMAN BAZAN
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA
C.N.B. 1824

LICITACIÓN PÚBLICA N°03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

ANEXO 01

ESPECIFICACION TECNICA

. PANES Y PASTELES

N° ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES TECNICAS	
			TIPO	
1	PAN CIABATA	UNIDAD	CIABATA	
			PRESENTACIÓN	FORMA: PAN ALARGADO / PESO: UNIDAD DE 45-50 GR.
			CARACTERÍSTICAS	EL PAN ES UN PRODUCTO HORNEADO QUE CONTIENE LEVADURA Y SE ELABORA A BASE DE HARINA DE TRIGO, AGUA, MANTECA, AZÚCAR, SAL Y SABORIZANTES. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES, SIN BROMATO, DULCE, LIBRE DE IMPUREZAS, FRESCO, EMBALADAS CONFORME A LO QUE INDICA EL REGLAMENTO SANITARIO VIGENTE. TEXTURA BLANDO Y UNIFORME, COLOR Y OLORES CARACTERÍSTICO. CONSERVACIÓN: EN LUGAR FRESCO Y SECO. REGISTRO SANITARIO VIGENTE.
			TRANSPORTE	CAMIÓN CERRADO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS, JABAS DE PLÁSTICO CON TAPA O CANASTAS CON TAPA.
2	PAN DE YEMA	UNIDAD	TIPO	YEMA.
			PRESENTACIÓN	CADA UNO DE 35 A 40G. EN ENVASES DE PLÁSTICO DE PRIMER USO HERMÉTICAMENTE CERRADO QUE MANTENGAN EL PRODUCTO EN CONDICIONES ADECUADAS.
			CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. SIN BROMATO, LIBRE DE IMPUREZAS, FRESCO, EMBALADAS CONFORME A LO QUE INDICA EL REGLAMENTO SANITARIO. TEXTURA BLANDO Y UNIFORME, COLOR Y OLOR CARACTERÍSTICO. REGISTRO SANITARIO VIGENTE.
			TRANSPORTE	CAMIÓN HERMÉTICAMENTE CERRADO Y EN BUENAS CONDICIONES DE MANTENIMIENTO E HIGIENE.
3	PAN FRANCES	UNIDAD	TIPO	FRANCÉS. 20% DEL TOTAL SERÁ SURTIDO (PAN HAMBURGUESA, PAN DE HOT-DOG)
			PRESENTACIÓN	CADA UNO DE 35 A 40G. EN ENVASES DE PLÁSTICO DE PRIMER USO HERMÉTICAMENTE CERRADO QUE MANTENGAN EL PRODUCTO EN CONDICIONES ADECUADAS.
			CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. SIN BROMATO, LIBRE DE IMPUREZAS, FRESCO, EMBALADAS CONFORME A LO QUE INDICA EL REGLAMENTO SANITARIO. TEXTURA BLANDO Y UNIFORME, COLOR Y OLOR CARACTERÍSTICO. REGISTRO SANITARIO VIGENTE.
			TRANSPORTE	CAMIÓN HERMÉTICAMENTE CERRADO Y EN BUENAS CONDICIONES DE MANTENIMIENTO E HIGIENE.
4	PAN INTEGRAL	UNIDAD	TIPO	INTEGRAL
			PRESENTACIÓN	CADA UNO DE 35-40G. EN ENVASES DE PLÁSTICO DE PRIMER USO HERMÉTICAMENTE CERRADO QUE MANTENGAN EL PRODUCTO EN CONDICIONES ADECUADAS.
			CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. SIN BROMATO, LIBRE DE IMPUREZAS, FRESCO, CON HARINA INTEGRAL, EMBALADAS CONFORME A LO QUE INDICA EL REGLAMENTO SANITARIO. TEXTURA BLANDO Y UNIFORME, COLOR Y OLOR CARACTERÍSTICO. REGISTRO SANITARIO VIGENTE.
			TRANSPORTE	CAMIÓN HERMÉTICAMENTE CERRADO Y EN BUENAS CONDICIONES DE MANTENIMIENTO E HIGIENE.

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

15

LICITACIÓN PÚBLICA Nº03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

5	PAN DE CEBADA	UNIDAD	TIPO	CEBADA. 20% DEL TOTAL FORTIFICADO CON KIWICHA
			PRESENTACIÓN	CADA UNO DE 40G. EN ENVASES DE PLÁSTICO DE PRIMER USO HERMÉTICAMENTE CERRADO QUE MANTENGAN EL PRODUCTO EN CONDICIONES ADECUADAS.
			CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. SIN BROMATO, LIBRE DE IMPUREZAS, FRESCO, CON HARINA INTEGRAL, EMBALADAS CONFORME A LO QUE INDICA EL REGLAMENTO SANITARIO. TEXTURA BLANDO Y UNIFORME, COLOR Y OLOR CARACTERÍSTICO. REGISTRO SANITARIO VIGENTE.
			TRANSPORTE	CAMIÓN HERMÉTICAMENTE CERRADO Y EN BUENAS CONDICIONES DE MANTENIMIENTO E HIGIENE.
6	PAN DE AJONJOLI	UNIDAD	TIPO	AJONJOLI. 20% DEL TOTAL FORTIFICADO CON SOYA
			PRESENTACIÓN	CADA UNO DE 40G. EN ENVASES DE PLÁSTICO DE PRIMER USO HERMÉTICAMENTE CERRADO QUE MANTENGAN EL PRODUCTO EN CONDICIONES ADECUADAS.
			CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. SIN BROMATO, LIBRE DE IMPUREZAS, FRESCO, CON HARINA INTEGRAL, EMBALADAS CONFORME A LO QUE INDICA EL REGLAMENTO SANITARIO. TEXTURA BLANDO Y UNIFORME, COLOR Y OLOR CARACTERÍSTICO. REGISTRO SANITARIO VIGENTE.
			TRANSPORTE	CAMIÓN HERMÉTICAMENTE CERRADO Y EN BUENAS CONDICIONES DE MANTENIMIENTO E HIGIENE.
7	PAN DE MAIZ	UNIDAD	TIPO	MAIZ
			PRESENTACIÓN	CADA UNO DE 40G. EN ENVASES DE PLÁSTICO DE PRIMER USO HERMÉTICAMENTE CERRADO QUE MANTENGAN EL PRODUCTO EN CONDICIONES ADECUADAS.
			CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. SIN BROMATO, LIBRE DE IMPUREZAS, FRESCO, CON HARINA INTEGRAL, EMBALADAS CONFORME A LO QUE INDICA EL REGLAMENTO SANITARIO. TEXTURA BLANDO Y UNIFORME, COLOR Y OLOR CARACTERÍSTICO. REGISTRO SANITARIO VIGENTE.
			TRANSPORTE	CAMIÓN HERMÉTICAMENTE CERRADO Y EN BUENAS CONDICIONES DE MANTENIMIENTO E HIGIENE.
8	PASTEL DE MILHOJAS	UNIDAD	TIPO	DE HARINA DE TRIGO CON HARINAS SUCEDÁNEAS.
			PRESENTACIÓN	EMPAQUE DE CARTÓN POR 12 UND, REVESTIDO DE BOLSA DE POLIETILENO BLANCO.
			CARACTERÍSTICAS	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES. SIN BROMATO, DULCE, LIBRE DE IMPUREZAS, FRESCO, EMBALADAS CONFORME A LO QUE INDICA EL REGLAMENTO SANITARIO. TEXTURA BLANDO Y UNIFORME, COLOR Y OLOR CARACTERÍSTICO. REGISTRO SANITARIO VIGENTE.
			TRANSPORTE	CAMIÓN HERMÉTICAMENTE CERRADO Y EN BUENAS CONDICIONES DE MANTENIMIENTO E HIGIENE
9	PANETON 90 G	UNIDAD	TIPO	De harina de trigo y frutas secas y confitadas.
			PRESENTACIÓN	Cada uno 90 g. relleno de frutas secas (pasas y frutas confitadas) En envases de plástico de primer uso herméticamente cerrado que mantengan el producto en condiciones adecuadas
			CARACTERÍSTICAS	Características organolépticas propias del producto según las Normas Técnicas Peruanas vigentes. Sin bromato, libre de impurezas, fresco, embaladas conforme a lo que indica el reglamento sanitario. Textura blando y uniforme, color y olor característico.
			TRANSPORTE	CAMIÓN HERMÉTICAMENTE CERRADO Y EN BUENAS CONDICIONES DE MANTENIMIENTO E HIGIENE


MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
 MARIA ESTHER LOZANO BAZALAR
 JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA
 C.N.P. 1224

LICITACIÓN PÚBLICA N°03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

ANEXO 02

ADQUISICION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL POR PROCESO DE LP DE ALIMENTO POR PERIODO DE 1 AÑO, ACUERDO PRESUPUESTO 2022

PANES Y PASTELES

PAQUETE N° 8	DESCRIPCION	CANTIDAD	ENTREGAS												TOTAL
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1	PAN DE CIABATA	UNIDAD	2800	2800	2800	2800	2800	2800	2800	2800	2800	2800	2800	2800	33600
2	PAN DE AJONJOLI	UNIDAD	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	18000
3	PAN DE CEBADA	UNIDAD	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	18000
4	PAN DE MAIZ	UNIDAD	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	12000
5	PAN DE YEMA	UNIDAD	11000	11000	11000	11000	11000	11000	11000	11000	11000	11000	11000	11000	132000
6	PAN FRANCES	UNIDAD	19500	19500	19500	19500	19500	19500	19500	19500	19500	19500	19500	19500	234000
7	PAN INTEGRAL	UNIDAD	2400	2400	2400	2400	2400	2400	2400	2400	2400	2400	2400	2400	28800
8	PASTEL DE MIL HOJAS	UNIDAD	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	6000
9	PANETON 90 GR	UNIDAD	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	800	800

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
MARIA ESTHER LUCIANO BALALAP
JEFE DEL DEPARTAMENTO DE SUMINISTROS
C.N.P. 1224

LICITACIÓN PÚBLICA Nº03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

ANEXO 01

ESPECIFICACION TECNICA				
PESCADOS Y MARISCOS				
N° ITEM	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES TECNICAS	
1	PESCADO PERICO EN FILETE	KILO	TIPO	FRESCO, EVISCERADO. SEGÚN TEMPORADA PUEDE VARIAR CON ALGÚN TIPO DE PESCADO DE COLOR BLANCO (PEZ ESPADA, LUNA, TOLLO DE LECHE).
			PRESENTACIÓN	POR KILO. EN BANDEJAS APILABLES DE PLÁSTICO CON TAPA HERMÉTICAS Y CONSERVADA CON HIELO.
			CARACTERÍSTICAS	CON CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DEL PRODUCTO SEGÚN LAS NORMAS TÉCNICAS PERUANAS VIGENTES.
			TRANSPORTE	TRANSPORTADO EN VEHICULO FRIGORÍFICO, DE FACIL LIMPIEZA Y EN ENVASES DE PLÁSTICOS LIMPIOS.


MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
 MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR
 JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA
 C.N.P. 1224

ANEXO 02

ADQUISICION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA PACIENTES Y PERSONAL ASISTENCIAL POR PROCESO DE LP DE ALIMENTO POR PERIODO DE 1 AÑO, ACUERDO PRESUPUESTO 2022

PESCADO

PAQUETE N°-9	DESCRIPCION	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	ENTREGAS												TOTAL
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1	PERICO EN FILETE	KILO	10,200	850	850	850	850	850	850	850	850	850	850	850	850	10200


MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL CAYETANO HEREDIA
 MARIA ESTHER LIZANO BAZALAR
 JEFE DEL DEPARTAMENTO DE NUTRICION Y DIETETICA
 C.N.P. 1224

Importante

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

B	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD																											
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p><u>Requisitos:</u> El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a:</p> <p><u>Ítem paquete Nº 01.- Viveres frescos</u> S/ 884,095.20 (Ochocientos Ochenta y Cuatro Mil Noventa y cinco con 20/100 Soles)</p> <p><u>Ítem paquete Nº 02.- Frutas</u> S/392,160.00 (Trecientos Noventa y dos Mil Ciento Sesenta con 00/100 Soles)</p> <p><u>Ítem paquete Nº 03.- Viveres secos</u> S/ 404,589.60 (Cuatrocientos Cuatro Mil Quinientos ochenta y nueve con 60/100 Soles)</p> <p><u>Ítem paquete Nº 04.- Carne de res, cerdo y menudencia</u> S/ 214,272.00 (Doscientos Catorce Mil Doscientos setenta y dos con 00/100 Soles)</p> <p><u>Ítem paquete Nº 05.- Carne de aves y menudencia</u> S/ 1,221,840 (Un Millón Doscientos veintiún Mil Ochocientos cuarenta con 00/100 Soles)</p> <p><u>Ítem paquete Nº 06.- Lácteos</u> S/ 1,692,540 (Un Millón Seiscientos Noventa y Dos Mil Quinientos Cuarenta con 00/100 Soles)</p> <p><u>Ítem paquete Nº 07.- Quesos, embutidos y otros</u> S/ 433,632.00 (Cuatrocientos Treinta y Tres Mil Seiscientos Treinta Dos con 00/100 Soles)</p> <p><u>Ítem paquete Nº 08.- Panes y pasteles</u> S/ 387,328.00 (Trecientos Ochenta y Siete Mil Trescientos Veintiocho con 00/100 Soles)</p> <p><u>Ítem paquete Nº 09.- Pescado fresco</u> S/ 489,600.00 (Cuatrocientos ochenta y nueve Mil Seiscientos con 00/100 Soles)</p> <p>Por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes:</p> <table><tr><td>Ítem paquete Nº 01</td><td>:</td><td>Viveres frescos y frutas</td></tr><tr><td>Ítem paquete Nº 02</td><td>:</td><td>Frutas y viveres frescos</td></tr><tr><td>Ítem paquete Nº 03</td><td>:</td><td>Viveres secos</td></tr><tr><td>Ítem paquete Nº 04</td><td>:</td><td>Carne de res, carne de aves, cerdo y menudencia</td></tr><tr><td>Ítem paquete Nº 05</td><td>:</td><td>Carne de aves, carne de res, cerdo y menudencia</td></tr><tr><td>Ítem paquete Nº 06</td><td>:</td><td>Lácteos</td></tr><tr><td>Ítem paquete Nº 07</td><td>:</td><td>Quesos y embutidos</td></tr><tr><td>Ítem paquete Nº 08</td><td>:</td><td>Panes y pasteles</td></tr><tr><td>Ítem paquete Nº 09</td><td>:</td><td>Pescado Fresco</td></tr></table>	Ítem paquete Nº 01	:	Viveres frescos y frutas	Ítem paquete Nº 02	:	Frutas y viveres frescos	Ítem paquete Nº 03	:	Viveres secos	Ítem paquete Nº 04	:	Carne de res, carne de aves, cerdo y menudencia	Ítem paquete Nº 05	:	Carne de aves, carne de res, cerdo y menudencia	Ítem paquete Nº 06	:	Lácteos	Ítem paquete Nº 07	:	Quesos y embutidos	Ítem paquete Nº 08	:	Panes y pasteles	Ítem paquete Nº 09	:	Pescado Fresco
Ítem paquete Nº 01	:	Viveres frescos y frutas																										
Ítem paquete Nº 02	:	Frutas y viveres frescos																										
Ítem paquete Nº 03	:	Viveres secos																										
Ítem paquete Nº 04	:	Carne de res, carne de aves, cerdo y menudencia																										
Ítem paquete Nº 05	:	Carne de aves, carne de res, cerdo y menudencia																										
Ítem paquete Nº 06	:	Lácteos																										
Ítem paquete Nº 07	:	Quesos y embutidos																										
Ítem paquete Nº 08	:	Panes y pasteles																										
Ítem paquete Nº 09	:	Pescado Fresco																										

	<p><u>Acreditación:</u> La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹⁰, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el Anexo Nº 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>En los casos que se acredite experiencia adquirida en consorcio, debe presentarse la promesa de consorcio o el contrato de consorcio del cual se desprenda fehacientemente el porcentaje de las obligaciones que se asumió en el contrato presentado; de lo contrario, no se computará la experiencia proveniente de dicho contrato.</p> <p>Asimismo, cuando se presenten contratos derivados de procesos de selección convocados antes del 20.09.2012, la calificación se ceñirá al método descrito en la Directiva "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado", debiendo presumirse que el porcentaje de las obligaciones equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo Nº 9.</p> <p>Cuando en los contratos, órdenes de compra o comprobantes de pago el monto facturado se encuentre expresado en moneda extranjera, debe indicarse el tipo de cambio venta publicado por la Superintendencia de Banca, Seguros y AFP correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de emisión de la orden de compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo Nº 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Importante</p> <p><i>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".</i></p> </div>
--	--

¹⁰ Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado**:

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

(...)

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

Importante para la Entidad

En caso que el objeto de la convocatoria sea el suministro de bienes bajo la modalidad de ejecución llave en mano, cuando se requiera personal para la instalación y puesta en funcionamiento, y se haya considerado que éste es personal clave, se puede incluir el siguiente requisito de calificación:

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

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

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
A. PRECIO	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante registro en el SEACE o 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 para la Entidad

*De conformidad con el artículo 51 del Reglamento, adicionalmente, se **pueden** consignar los siguientes factores de evaluación, según corresponda a la naturaleza y características del objeto del procedimiento, su finalidad y a la necesidad de la Entidad, excepto que el objeto de la convocatoria sea el suministro de insumos para el Programa del Vaso de Leche, en cuyo caso se deben considerar los factores de evaluación previstos en la normativa de la materia¹¹. En tal caso, la experiencia del postor se incluye como un requisito de calificación.*

Esta nota deberá ser eliminada una vez culminada la elaboración de las bases, así como los factores de evaluación que no se incluyan

¹¹ Según el artículo 4 de la Ley N° 27470, Ley que establece normas complementarias para la ejecución del Programa del Vaso de Leche, se deben tener en cuenta los siguientes criterios de evaluación como mínimo: valores nutricionales, condiciones de procesamiento, porcentajes de componentes nacionales, experiencia y preferencias de los consumidores beneficiarios del Programa.

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹²

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

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

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

Importante para la Entidad

En el caso de contratación de prestaciones accesorias, se puede incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA ...: PRESTACIONES ACCESORIAS¹³

“Las prestaciones accesorias tienen por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].

El monto de las prestaciones accesorias asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.

El plazo de ejecución de las prestaciones accesorias es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES PRINCIPALES, 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 DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ÚLTIMO CASO].

[DE SER EL CASO, INCLUIR OTROS ASPECTOS RELACIONADOS A LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].”

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda

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:

¹³ De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesorias, pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

Importante para la Entidad

Sólo en el caso que la Entidad hubiese previsto otorgar adelanto, se debe incluir la siguiente cláusula:

CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO

“LA ENTIDAD otorgará [CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE] adelantos directos por el [CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER DEL 30% DEL MONTO DEL CONTRATO ORIGINAL] del monto del contrato original.

EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD], adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante carta fianza o póliza de caución acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.

LA ENTIDAD debe entregar el monto solicitado dentro de [CONSIGNAR EL PLAZO] siguientes a la presentación de la solicitud del contratista.”

Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.

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 CONTROVERSIAS¹⁴

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

¹⁴ 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).

LICITACIÓN PÚBLICA Nº03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley Nº 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁵.

¹⁵ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra¹⁷

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del 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.

¹⁶ 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.

¹⁷ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

Importante

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

ANEXO Nº 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

El que se suscribe, [.....], representante común del consorcio [CONSIGNAR EL NOMBRE DEL CONSORCIO], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] Nº [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 ¹⁸		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁹		Sí		No	
Correo electrónico :					

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

¹⁸ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁹ Ibídem.

²⁰ Ibídem.

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

... [CONSIGNAR SÍ O NO] autorizo que se notifiquen al correo electrónico indicado las siguientes actuaciones:

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra²¹

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.

²¹ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO Nº 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²²

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²³

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES 100%²⁴

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

²⁴ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

LICITACIÓN PÚBLICA Nº03-2022-HCH (PRIMERA CONVOCATORIA)
BASES ADMINISTRATIVAS -ADQUISICION DE SUMINITROS DE ALIMENTOS PARA PERSONAS POR UN PERIODO DE
DOCE (12) MESES DEL HOSPITAL CAYETANO HEREDIA

.....
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.

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

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

CONCEPTO	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

El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:

"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]"

Importante para la Entidad

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

Incluir o eliminar, según corresponda

Importante para la Entidad

En caso de la contratación de bienes bajo el sistema a suma alzada incluir el siguiente anexo:

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

ANEXO Nº 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
TOTAL	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- El postor debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio, que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]"

Importante para la Entidad

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

Incluir o eliminar, según corresponda

Importante para la Entidad

Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley Nº 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, incluir el siguiente anexo:

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

ANEXO Nº 7

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley Nº 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa²⁵ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.²⁶

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

²⁵ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

²⁶ En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

ANEXO Nº 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁷	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁸	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁹ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁰	TIPO DE CAMBIO VENTA ³¹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³²
1										
2										
3										
4										

²⁷ 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.

²⁸ 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.

²⁹ 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".

³⁰ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

³¹ 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.

³² Consignar en la moneda establecida en las bases.

[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²⁷	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁸	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁹ DE:	MONEDA	IMPORTE ³⁰	TIPO DE CAMBIO VENTA ³¹	MONTO FACTURADO ACUMULADO ³²
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 Nº 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

Nota para la Entidad

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

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

ANEXO Nº 10

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA Nº [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

- Para asignar la bonificación, el 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.