

BASES ESTÁNDAR DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES O SUMINISTRO DE BIENES

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



Organismo
Supervisor de las
Contrataciones
del Estado

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

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"


Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"


Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"


Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

Elaboradas en enero de 2019

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


MINISTERIO DE SALUD
MONADOMANI "SAN BARTOLOME"


Presidente del Comité de Selección

MINISTERIO DE SALUD
MONADOMANI "SAN BARTOLOME"


Primer Miembro del Comité de Selección

MINISTERIO DE SALUD
MONADOMANI "SAN BARTOLOME"


Segundo Miembro del Comité de Selección

**BASES ESTÁNDAR DE SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA
PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES O SUMINISTRO DE
BIENES**

**SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 004-2022-
HONADOMANI-SB**

I CONVOCATORIA

CONTRATACIÓN DE BIENES

**ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL
SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME**

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

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.

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOME

Presidente del Comité de Selección
del Proceso de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOME

Primer Miembro del Comité de Selección
del Proceso de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOME

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Proceso de Selección

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

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 el resumen ejecutivo.

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

El registro de participantes se lleva a cabo desde el día siguiente de la convocatoria hasta la fecha y hora señalada en el calendario, de forma ininterrumpida. 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 habilitado 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.mrp.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 "Cómo participar en un proceso de Subasta Inversa Electrónica (SEACE v3.0)" 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.

Para registrarse como tal, el proveedor debe:

- a) Ingresar al SEACE con el usuario y contraseña contenidos en el Certificado SEACE, asignado al momento de efectuar su inscripción en el RNP.
- b) Declarar la aceptación de las condiciones de uso del sistema para participar en la Subasta Inversa Electrónica. Para tal efecto, y con carácter de declaración jurada, deberá aceptar el formulario que le mostrará el SEACE.

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Presidente del Comité de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Primer Miembro del Comité de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Segundo Miembro del Comité de Selección

1.4. REGISTRO DE OFERTAS

Los documentos que acompañan a las ofertas, se presentan en idioma español. Cuando los documentos no figuren en idioma español, se presenta la respectiva traducción por traductor público juramentado o traductor colegiado certificado, según corresponda, salvo el caso de la información técnica complementaria contenida en folletos, instructivos, catálogos o similares, que puede ser presentada en el idioma original. El postor es responsable de la exactitud y veracidad de dichos documentos.

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 Digitales¹). 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.

El monto de la oferta 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 o suministro a contratar, excepto la de aquellos postores que gocen de alguna exoneración legal, no incluyen en su oferta los tributos respectivos

El monto total de la oferta y los subtotales que lo componen deben ser expresados con dos decimales.

Para registrar su oferta a través del SEACE el participante debe:

- a) Registrar los datos de su representante legal en el formulario correspondiente. De presentarse en consorcio, debe consignar los datos del consorcio, incluyendo los del representante legal común.
- b) Adjuntar el archivo digital conteniendo los documentos escaneados de su oferta, de acuerdo a lo requerido en las bases, según los literales a), b) c) y e) del artículo 52 del Reglamento y los requisitos de habilitación, exigidos en la Ficha Técnica y/o documentos de información complementaria publicados a través del SEACE, así como en la normativa que regula el objeto de la contratación con carácter obligatorio, según corresponda.
- c) Registrar el monto total de la oferta o respecto del ítem al cual se presenta, el cual será utilizado por el sistema para dar inicio al periodo de lances en línea. En los procesos convocados bajo el sistema a precios unitarios, el precio unitario se determina al momento del perfeccionamiento del contrato con base al monto final de la oferta ganadora.

El participante puede realizar modificaciones a la oferta registrada sólo hasta antes de haber confirmado su presentación. En los procedimientos según relación de ítems, el registro se efectúa por cada ítem en el que se desea participar, mediante el formulario correspondiente.

1.5. PRESENTACIÓN DE OFERTAS

El participante debe presentar su oferta a través del SEACE. Para tal efecto, el sistema procederá a solicitarle la confirmación de la presentación de la oferta para, de hacerse así, generar el respectivo aviso electrónico en la ficha del procedimiento, indicando que la oferta ha sido presentada.

En la Subasta Inversa Electrónica convocada según relación de ítems, la presentación de

¹ 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>

ofertas se efectúa en una sola oportunidad y por todos los ítems registrados.

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.

1.6. APERTURA DE OFERTAS Y PERIODO DE LANCES

Esta etapa se desarrolla a través de los siguientes dos ciclos consecutivos:

1.6.1 APERTURA DE OFERTAS

El sistema realiza esta etapa en la fecha y hora señalada en el cronograma publicado en el SEACE. Para tal efecto, verifica el registro y presentación de dos (2) ofertas como mínimo por ítem, para continuar con el ciclo de periodo de lances, caso contrario, el procedimiento es declarado desierto.

1.6.2 PERIODO DE LANCES

El periodo de lances permite a los postores mejorar los montos de sus ofertas a través de lances sucesivos en línea. La mejora de precios de la oferta queda a criterio de cada postor. Para tal efecto, el postor debe realizar lo siguiente:

- Acceder al SEACE, a través de su usuario y contraseña, en la fecha y hora indicadas en el calendario del procedimiento.
- Ingresar a la ficha del procedimiento y seguidamente acceder a la opción mejora de precios.
- Hacer efectiva su participación en la mejora de precios mediante lances en línea. Para ello el postor visualizará el monto de su oferta, mientras que el SEACE le indicará si su oferta es la mejor o si está perdiendo o empatando la subasta hasta ese momento.

El postor puede mejorar su propia oferta durante el período establecido en el calendario del procedimiento. Está obligado a enviar lances siempre inferiores a su último precio ofertado.

Cinco (5) minutos antes de la finalización del horario indicado en el calendario del procedimiento para efectuar los lances en línea, el sistema enviará una alerta indicando el cierre del periodo de lances, durante el cual los postores pueden enviar sus últimos lances. Cerrado este ciclo no se admitirán más lances en el procedimiento.

1.7. DETERMINACIÓN DEL ORDEN DE PRELACIÓN

Una vez culminada la etapa de apertura de ofertas y período de lances, el sistema procesa los lances recibidos del ítem o ítems de la Subasta Inversa Electrónica, ordenando a los postores por cada ítem según el monto de su último lance, estableciendo el orden de prelación de los postores.

Para efectos de conocer el ganador del proceso, el sistema genera un reporte con los resultados del ciclo del período de lances, permitiendo a la Entidad visualizar el último monto ofertado por los postores en orden de prelación, lo cual quedará registrado en el sistema.

En caso de empate, el sistema efectúa automáticamente un sorteo para establecer el postor que ocupa el primer lugar en el orden de prelación.

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

1.8. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Una vez generado el reporte señalado en el numeral anterior, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe verificar que los postores que han obtenido el primer y el segundo lugar hayan presentado la documentación requerida en las bases. En caso de subsanación, se procederá de conformidad con lo señalado en el artículo 60 del Reglamento y la Directiva sobre "Procedimiento de Selección de Subasta Inversa Electrónica", quedando suspendido el otorgamiento de la buena pro.

En caso que la documentación reúna las condiciones requeridas por las bases, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorga la buena pro al postor que ocupó el primer lugar. En caso que no reúna tales condiciones, procede a descalificarla y revisar las demás ofertas respetando el orden de prelación.

Para otorgar la buena pro a la oferta de menor precio que reúna las condiciones exigidas en las bases, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, debe verificar la existencia, como mínimo, de dos (2) ofertas válidas, de lo contrario declara desierto el procedimiento de selección.

En el supuesto que la oferta de menor precio supere el valor estimado de la convocatoria, para efectos que el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, otorgue la buena pro debe contar con la disponibilidad presupuestal correspondiente y la aprobación del Titular de la Entidad, que no puede exceder de cinco (5) días hábiles, contados desde la fecha prevista en el calendario para el otorgamiento de la buena pro, bajo responsabilidad. Tratándose de compras corporativas el referido plazo como máximo es de diez (10) días hábiles

El órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, elabora el acta de otorgamiento de la buena pro con el resultado del primer y segundo lugar obtenido por cada ítem, el sustento debido en los casos en que los postores sean descalificados, detallando asimismo las subsanaciones que se hayan presentado. Dicha acta debe ser publicada en el SEACE el mismo día de otorgada la buena pro.

1.9. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

El consentimiento de la buena pro se produce a los cinco (5) días hábiles siguientes de la notificación de su otorgamiento en el SEACE, sin que los postores hayan ejercido el derecho de interponer el recurso de apelación; salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso se produce a los ocho (8) días hábiles de la notificación de dicho 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

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

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

Importante

- Una vez otorgada la buena pro, el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.
- A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.
- El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE, o en la Unidad de Trámite Documentario de la Entidad, según corresponda.

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

La apelación contra el otorgamiento de la buena pro o contra los actos dictados con anterioridad a ella se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse notificado el otorgamiento de la buena pro, salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso el plazo es de ocho (8) días hábiles.

La apelación contra los actos dictados con posterioridad al otorgamiento de la buena pro, contra la declaración de nulidad, cancelación y declaratoria de desierto del procedimiento, se interpone dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes de haberse tomado conocimiento del acto que se desea impugnar, salvo que su valor estimado corresponda al de una licitación pública, en cuyo caso el plazo es de ocho (8) días hábiles.

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

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

Importante

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

Importante

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

- 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 original, 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 artículo 149 del Reglamento.
- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

3.2.2. 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.

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

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 en 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.

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

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Presidente del Comité de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

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.

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOME

Primer Membro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOME

Primer Membro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOME

Segundo Membro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
 RUC N° : 20137729751
 Domicilio legal : AV. ALFONSO UGARTE N° 825 – LIMA CERCADO
 Teléfono: : 01-2010400 – Anexo 193
 Correo electrónico: : rosarioepm19@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME, según el siguiente detalle:

ITEM PQT.	CODIGO	DESCRIPCION	UNID. MED.	CANTIDAD
1	5042381000330382	AJO ENTERO CATEGORIA PRIMERA	KG.	2,400
	5040324400330400	CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA	UND.	28,800
	5030420200331450	LIMON CATEGORIA I	KG.	2,400
	5040173000331447	PALTA FUERTE CATEGORIA I	KG.	3,840
	5040570700329921	PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA	KG.	36,000
	5040184700330395	VAINITA CALIDAD PRIMERA	KG.	4,800
	5040707000330424	YUCA CATEGORIA I	KG.	3,600
	5040672300330398	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KG.	6,240
2	5030704600331418	CARAMBOLA CATEGORIA I	KG.	2,400
	5030443800331431	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I	KG.	7,000
	5030157200330421	MANZANA DELICIA CATEGORIA I	KG.	9,600
	5030460500330389	MELON CATEGORIA PRIMERA	KG.	12,800
	5030504300331439	NARANJA VALENCIA CATEGORIA I	KG.	12,000
	5030510500331428	PAPAYA CATEGORIA I	KG.	14,000
	5030461000330392	SANDIA CATEGORIA PRIMERA	KG.	6,000
	5030344500331456	UVA ITALIA CATEGORIA I	KG.	9,600
	5030347200331459	UVA RED GLOBE CATEGORIA I	KG.	8,400

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **MEMORANDO N° 735-2022-OEA-HONADOMANI-SB** de fecha 16 de agosto de 2022.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios.

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica.

1.7. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

El alcance de la prestación está definido en las Especificaciones Técnicas y los Requisitos de Habilitación, que forman parte de la presente sección en los Capítulos III y IV.

1.8. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de solicitar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 17.00 (Diecisiete con 00/100 soles) en la Caja de la Entidad ubicada en el primer piso del Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé, sito en Av. Alfonso

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

Ugarte N° 825 – Lima Cercado, previa coordinación con el Área de Procesos de la Oficina de Logística, además de recabar las Bases en dicha oficina, en el horario de 08:00 – 13:00 y 14:00 – 16:00 horas, de lunes a viernes.

Importante

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

1.9. BASE LEGAL

- Ley N° 31365 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2022.
- Ley N° 31366 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2022.
- Ley N° 31367 Ley que aprueba el Endeudamiento del Sector Público para el año fiscal 2022.
- TUO de la Ley N° 30225 Ley de Contrataciones del Estado aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- Decreto Supremo N° 344-2019-EF que aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.
- TUO de Procedimientos Administrativos – TUPA del Organismo Supervisor de las Contrataciones del Estado - OSCE, Pública aprobado mediante Decreto Supremo N° 106-2020-EF.
- Decreto Supremo N° 103-2020-EF que establece disposiciones reglamentarias para la tramitación de los procedimientos de selección que se reinicien en el marco del Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225.
- TUO de la Ley N° 27444 Ley del Procedimiento Administrativo General aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2019-JUS.
- TUO de la Ley N° 27806 Ley de Transparencia a y de Acceso a la Información Pública aprobado mediante Decreto Supremo N° 043-2003-PCM.
- Ley N° 29973 Ley General de la Persona con Discapacidad.
- TUO de la Ley N° 28015 Ley de Promoción de Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-2008-TR - Ley MYPE.
- Resolución Ministerial N° 1275-2021-MINSA que aprueba la Directiva Administrativa N° 321-MINSA/DGIESP-2021 Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la Vigilancia, Prevención y Control de la salud de los trabajadores con riesgo a exposición a SARS-CoV-2.
- Decreto de Urgencia N° 020-2022 Decreto de Urgencia que establece medidas extraordinarias y complementarias, durante el año fiscal 2022, para la Reactivación Económica en el Marco del Sistema Nacional de Abastecimiento.
- Código Civil.
- Directivas, Pronunciamientos y Opiniones del OSCE.
- Resoluciones emitidas por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que no contravenga lo regulado por la Ley de Contrataciones del Estado.

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

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Presidente del Comité de Selección
del Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé

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.

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

- Declaración jurada de datos del postor. (**Anexo N° 1**).
- 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 – PIDE² 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.

- Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. (**Anexo N° 2**).
- Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el Capítulo III de la presente sección. (**Anexo N° 3**)
- Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones (**Anexo N° 4**)
- El postor debe incorporar en su oferta los documentos que acreditan los “**Requisitos de Habilitación**” que se detallan en el Capítulo IV de la presente sección de las bases.
En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas al objeto de la convocatoria debe acreditar estos requisitos.

Importante

El monto total de la oferta o respecto del ítem al que se presenta al que se refiere el literal c) del numeral 1.4 de la sección general de las bases se presenta en SOLES.

2.2.2. Documentación de presentación facultativa

Importante para la Entidad

² 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/>

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

- Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, consignar el siguiente literal:
 - a) Los postores que soliciten el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (**Anexo N° 5**).

Advertencia

El órgano encargado de las contrataciones o comité de selección, según corresponda, no podrá exigir al postor la presentación de documentos que no hayan sido indicados en los acápite "Documentación de presentación obligatoria" y "Documentación de presentación facultativa".

2.3. PRESENTACION DEL RECURSO DE APELACION

El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes ubicada en el primer piso del Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé, sito en la Av. Alfonso Ugarte N° 825 - Cercado de Lima, en el horario de atención de 08:00 a 16:00 horas.

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

N ° de Cuenta : 00-068-368316
Banco : Banco de la Nación
N° CCI³ : 01806800006836831673

2.4. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato. Carta Fianza o de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 2 del Decreto de Urgencia N° 020-2022.
- b) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- c) 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.
- d) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- e) 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 – PIDE⁴ 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).

- f) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- g) Detalle de los precios del monto de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁵.

Importante

³ En caso de transferencia interbancaria.

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/>

⁵ Incluir solo en caso, que la convocatoria del procedimiento sea por paquete

HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

- 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 original, 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. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.
- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁶.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.5. PERFECCIONAMIENTO EL 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 el Área de Contratos de la Oficina de Logística, ubicada en el primer piso del Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé, sito en Av. Alfonso Ugarte N° 825 – Lima Cercado, en el horario de 08:00 – 13:00 y 14:00 – 16:00 horas, de lunes a viernes.

2.6. FORMA DE PAGO

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

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

- Recepción del Almacén de Alimentos de la Oficina de Logística y el Servicio de Nutrición.
- La conformidad de la prestación efectuada será otorgada por el Servicio de Nutrición.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en Oficina de Logística, ubicada en el primer piso del Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé, sito en Av. Alfonso Ugarte N° 825 – Lima Cercado, en el horario de 08:00 – 13:00 y 14:00 – 16:00 horas, de lunes a viernes.

⁶ Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

CAPÍTULO III ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Importante

De conformidad con el numeral 29.8 del artículo 29 del Reglamento, el área usuaria es responsable de la adecuada formulación del requerimiento, debiendo asegurar la calidad técnica y reducir la necesidad de su reformulación por errores o deficiencias técnicas que repercutan en el proceso de contratación. Asimismo, de acuerdo a lo previsto en el numeral 29.10 del mismo artículo, el requerimiento recoge las características técnicas ya definidas en la Ficha Técnica del Listado de Bienes y Servicios Comunes.



PERÚ

Ministerio
de Salud

Hospital Nacional Docente
Madre Niño "San Bartolomé"

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

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

ADQUISICION DE ALIMENTOS

2. FINALIDAD PÚBLICA

Adquirir el producto alimentos (PAQUETE DE VERDURAS Y FRUTAS) para brindar una atención de calidad, a los pacientes y personal de guardia que requieran consumir sus alimentos

Este producto es utilizado para la atención de pacientes hospitalizados y personal de guardia

3. ANTECEDENTES

Los alimentos solicitados son usados en las diferentes áreas de hospitalización de medicina, cirugía pediátrica, ginecología, obstetricia y puerperio, así como para el personal programado en guardia según turno que le corresponda los cuales requieren de este producto para completar la ración normal o de dieta que les corresponde y poder cumplir con su requerimiento nutricional para recuperar su estado de salud.

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

Adquirir este alimento de acuerdo a la normatividad vigente para proporcionar raciones alimentarias a los pacientes hospitalizados así como al personal programado en guardia del HONADOMANI San Bartolomé.

5. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

5.1. DESCRIPCION Y CANTIDAD DE BIENES PAQUETE VERDURAS, FRUTAS

N°	CÓDIGO SIGA	DESCRIPCION DETALLADA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
1	099600010320	AJO CATEGORIA PRIMERA	KLG	2400
2	090600030542	CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA	UND	28800
3	094100030437	LIMON CATEGORIA I	KLG	2400
4	094100030434	PALTA FUERTE CATEGORIA I	KLG	3840
5	099600020083	PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA	KLG	36000
6	099600010327	VAINITA CALIDAD PRIMERA	KLG	4800
7	099600020099	YUCA CATEGORIA I	KLG	3600
8	099600010330	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KLG	6240
9	094100030408	CARAMBOLA CATEGORIA I	KLG	2400
10	094100030418	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I	KLG	7000

Hospital Nacional Docente Madre Niño "San Bartolomé"
Avda. Alfonso Ugarte N° 825 Lima
Teléfono 2010400 Anexo Secretaría 117, Jefatura 255

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME



PERÚ

**Ministerio
de Salud**

Hospital Nacional Docente
Madre Niño "San Bartolomé"

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

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

11	094100030405	MANZANA DELICIA CATEGORIA I	KLG	9600
12	094100030398	MELON CATEGORIA I	KLG	12800
13	094100030426	NARANJA VALENCIA CATEGORIA I	KLG	12000
14	094100030415	PAPAYA CATEGORIA I	KLG	14400
15	094100030456	SANDIA CATEGORIA I	KLG	6000
16	094100030440	UVA ITALIA CATEGORIA I	KLG	9600
17	094100030443	UVA RED GLOBE CATEGORIA I	KLG	8400

5.2. CARACTERISTICAS TECNICAS (SE ADJUNTA EL ANEXO N°1 - FICHAS DEL IT4200EM 01)

5.3. ROTULADO

Característica del rotulado: la etiqueta debe indicar nombre del producto, nombre empresa

5.4. GARANTIA

La garantía comercial por un periodo de 24 MESES

5.5 PRESENTACIÓN

Según especificaciones técnicas

5.6 LUGAR PLAZO Y HORARIO DE EJECUCION

5.6.1 Lugar de entrega

La entrega deberá efectuarse en el Almacén de alimentos del hospital Nacional Docente madre Niño San Bartolomé Avda. Alfonso Ugarte 825 – Lima Sótano

5.6.2 Plazo de contratación

El plazo de contratación es de 24 meses

5.6.3 Plazo entregable

La entrega del producto se realizará según cuadro adjunto referencial y disponibilidad de capacidad de almacenamiento institucional, las cantidades pueden variar según necesidad del área usuaria. El área usuaria confirmará las cantidades programadas en cada entrega antes de la emisión de la orden de compra.

Cada entrega se efectuará dentro de un periodo no mayor a tres (2) días calendarios contabilizados desde el día siguiente de la entrega de la orden de compra.

Hospital Nacional Docente Madre Niño "San Bartolomé"
 Avda. Alfonso Ugarte N° 825 Lima
 Teléfono 2010400 Anexo Secretaria 117, jefatura 255

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Presidente del Comité de Selección
Ingeniero de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME



PERÚ

Ministerio de Salud

Hospital Nacional Docente
Madre Niño "San Bartolomé"

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

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

Las entregas se realizarán de acuerdo al siguiente cronograma

ITEM	DESCRIPCIÓN	UND. MED.	CANT. TOTAL	M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9	M10	M11	M12
1	AJO CATEGORIA PRIMERA	KLG	2400	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
2	CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA	UND	28800	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200
3	LIMON CATEGORIA I	KLG	2400	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
4	PALTA FUERTE CATEGORIA I	KLG	3840	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160
5	PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA	KLG	36000	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500
6	VAINITA CALIDAD PRIMERA	KLG	4800	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
7	YUCA CATEGORIA I	KLG	3600	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150
8	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KLG	6240	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260
9	CARAMBOLA CATEGORIA I	KLG	2400	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
10	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I	KLG	7000						700	700	700	700	700		
11	MANZANA DELICIA CATEGORIA I	KLG	9600				600	600	600	600	600	600	600	600	
12	MELON CATEGORIA I	KLG	12800	800	800	800					800	800	800	800	800
13	NARANJA VALENCIA CATEGORIA I	KLG	12000	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500
14	PAPAYA CATEGORIA I	KLG	14400	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600
15	SANDIA CATEGORIA I	KLG	6000	600	600	600								600	600
16	UVA ITALIA CATEGORIA I	KLG	9600	600	600	600	600	600					600	600	600

Hospital Nacional Docente Madre Niño "San Bartolomé"
 Avda. Alfonso Ugarte N° 825 Lima
 Teléfono 2010400 Anexo Secretaria 117, jefatura 255

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME



PERÚ

**Ministerio
de Salud**

Hospital Nacional Docente
Madre Niño "San Bartolomé"

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

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

17	UVA RED GLOBE CATEGORIA I	KLG	8400	600	600	600	600	600						600	600
----	------------------------------	-----	------	-----	-----	-----	-----	-----	--	--	--	--	--	-----	-----

ITEM	DESCRIPCIÓN	UND. MED.	M13	M14	M15	M16	M17	M18	M19	M20	M21	M22	M23	M24
1	AJO CATEGORIA PRIMERA	KLG	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
2	CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA	UND	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200
3	LIMON CATEGORIA I	KLG	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
4	PALTA FUERTE CATEGORIA I	KLG	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160
5	PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA	KLG	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500
6	VAINITA CALIDAD PRIMERA	KLG	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
7	YUCA CATEGORIA I	KLG	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150
8	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA	KLG	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260	260
9	CARAMUEOLA CATEGORIA I	KLG	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
10	MANDARINA SATSUMA CATEGORIA I	KLG						700	700	700	700	700		
11	MANZANA DELICIA CATEGORIA I	KLG				600	600	600	600	600	600	600	600	
12	MELON CATEGORIA I	KLG	800	800	800					800	800	800	800	800
13	NARANJA VALENCIA CATEGORIA I	KLG	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500
14	PAPAYA CATEGORIA I	KLG	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600
15	SANDIA CATEGORIA I	KLG	600	600	600								600	600
16	UVA ITALIA CATEGORIA I	KLG	600	600	600	600	600					600	600	600
17	UVA RED GLOBE CATEGORIA I	KLG	600	600	600	600	600						600	600

Hospital Nacional Docente Madre Niño "San Bartolomé"
 Avda. Alfonso Ugarte N° 825 Lima
 Teléfono 2010400 Anexo Secretaría 117, jefatura 255

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Presidente del Comité de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Presidente del Comité de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Segundo Miembro del Comité de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME



PERÚ

Ministerio
de Salud

Hospital Nacional Docente
Madre Niño "San Bartolomé"

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

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

5.6.4 Horario

El horario de atención en el cual el contratista podrá ejecutar la prestación es de lunes a viernes de 8.00 a.m. a 9 a.m.

En el caso que sea fuera del horario establecido es con previa autorización y coordinación del responsable del almacén.

6. DOCUMENTOS DE ENTREGA OBLIGATORIA

a). declaración jurada de almacenamiento, conservación y transporte que asegure la calidad e inocuidad del producto, que se ajuste a los requerimientos mínimos comprendido en las normas sanitarias del ministerio de salud, para lo cual el postor deberá adjuntar copia simple de la tarjeta de propiedad de transporte y/o contrato de alquiler.

7. REQUISITOS DEL PROVEEDOR Y DE SU PERSONAL:

El proveedor ganador del proceso de selección, en la recepción del producto (Chofer, estibadores) debe de cumplir con:

Buenas prácticas de manipulación y con los procedimientos del servicio de nutrición para lo cual debe de traer en el momento de la recepción:

- Carnet de sanidad actualizado
- Uniforme de color claro,
- Toca o gorro que cubra totalmente el cabello
- Botas
- Naso bucal
- Uñas cortas y limpias
- Afeitado
- No debe presentar signo de enfermedad alguna.

Debe de contar con coches para el transporte de la mercadería.

El responsable del control de calidad en el momento del ingreso de la mercadería estará a cargo de la nutricionista de producción de la institución. De no cumplir lo establecido en las especificaciones técnicas descritas se procederá a la devolución correspondiente registrándose en el formato establecido por el servicio de nutrición, en coordinación con el responsable del almacén de la oficina de logística.

8.- OTRA CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION DE LA PRESTACION

8.1 RECEPCION Y CONFORMIDAD DEL BIEN

RECEPCION DEL BIEN

La recepción del bien estará a cargo de los siguientes:

- a). Almacén de alimentos (Logística)
- b). Servicio de Nutrición.

Conformidad del bien

La conformidad del bien estará a cargo de:

- a). Servicio de Nutrición.

Hospital Nacional Docente Madre Niño "San Bartolomé"
Avda. Alfonso Ugarte N° 825 Lima
Teléfono 2010400 Anexo Secretaría 117, jefatura 255

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME



PERÚ

Ministerio
de Salud

Hospital Nacional Docente
Madre Niño "San Bartolomé"

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

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

8.2 FORMA DE PAGO

El pago se realizará en forma periódica, luego de la conformidad correspondiente de cada entrega.

La Entidad paga las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los quince (15) días calendario siguientes a la conformidad de los bienes, servicios en general y consultorías, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en el contrato para ello.

8.3 PENALIDADES APLICABLES

Penalidad por Mora en la Ejecución de la Prestación

En el caso de atraso injustificado en la entrega y ejecución de la prestación objeto del contrato, el HONADOMANI San Bartolomé, aplicará al contratista una penalidad diaria por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente, en concordancia con Art° 162 Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, pudiendo dar lugar a la resolución del contrato.

8.4 RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

Conforme a lo dispuesto en el artículo 40° de la Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado y el Art°173° del D.S N° 344-2018-EF que modifica el D.S N° 056-2017-EF que aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Para lo cual el contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes o servicios ofertados por un plazo no menor de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada por el HONADOMANI San Bartolomé.

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE
NIÑO SAN BARTOLOME
LIC. *[Firma]* Ruiz Cruz
CMP/0522
SERVICIO DE NUTRICION

Hospital Nacional Docente Madre Niño "San Bartolomé"
Avda. Alfonso Ugarte N° 825 Lima
Teléfono 2010400 Anexo Secretaría 117, jefatura 255

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOME

[Firma]
Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOME

[Firma]
Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOME

[Firma]
Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME



PERÚ

Ministerio
de Salud

Hospital Nacional Docente
Madre Niño "San Bartolomé"

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

"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

REQUISITOS DE HABILITACION

1.- Requisitos

Registro Sanitario vigente del producto correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, SEGÚN LOS ARTICULOS 102 Y 105 DEL "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

Resolución Directoral vigente que otorga Validación técnica Oficial al plan HACCP, emitido por DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA (*)(**)2 El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción dentro de la cual está inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la Norma sanitaria aprobado por la Resolución ministerial N° 449-2006 MINSA y sus modificatorias.

(*) la micro y pequeña empresa MYPE debe contar obligatoriamente con la certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH) según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58) y 2 (Incorporación del artículo 58B) y las disposiciones complementarias finales del decreto Supremo N° 004-2014-SA Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98 SA

Acreditación

Copia simple del registro sanitario vigente del bien correspondiente expedido por la Dirección general de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA el que debe corresponder al tipo de envases y peso neto del envase, objeto del proceso

Copia Simple de la Resolución Directoral Vigente que otorga la validación Técnica Oficial al plan HACCP emitida por DIGESA, SEGÚN RESOLUCION Ministerial N° 449-2006-MINSA (*)(**)2 El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de la contratación o aun línea de producción dentro de la cual está inmerso el bien requerido , en razón del artículo 4 de la Norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias

Requisitos:

• **Para los sub-ítems referidos a Frutas y Verduras:** Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario de los alimentos agropecuarios otorgado por el SENASA, Copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario del establecimiento, Copia de Certificados de Buenas Prácticas de Manufactura de Procesamiento Primario.

Acreditación:

Copia de Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario de los alimentos agropecuarios otorgado por el SENASA, de no estar a nombre del postor, presentar una carta de autorización de uso para la utilización del certificado el que deberá estar firmado por el representante con una antigüedad no mayor a los treinta (30) días de la presentación de la oferta.

Copia del Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de establecimiento, Copia de Certificados de Buenas Prácticas de Manufactura de Procesamiento Primario, estos certificados deben ser emitidos por autoridad competente o por organismo debidamente acreditados ante INACAL, a nombre del titular, del establecimiento.

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE
NIÑO SAN BARTOLOME
LIC. *[Firma]* Ruiz Cruz
CNP 1522
EL SERVICIO DE NUTRICION

Hospital Nacional Docente Madre Niño "San Bartolomé"
Avda. Alfonso Ugarte N° 825 Lima
Teléfono 2010400 Anexo Secretaría 117, jefatura 255

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

[Firma]
Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"


[Firma]
Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

[Firma]
Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES A LA FICHA DE LA OSCE SUBASTA INVERSA VERDURAS			
N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (PRECISIONES ADICIONALES A LA FICHA TECNICA DE CADA PRODUCTO)
1	AJO ENTERO CATEGORIA PRIMERA	KILO	TIPO DE PRESENTACIÓN (ENVASE)
			El ajo categoría primera deberá ser envasado en bolsas de grado alimentario 1kilo tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex CAC 7RCP 1-1969(2003) "CAC/RCP 53-2003 (2017) Y CAC/RCP 44-1995 (2004) de tal manera que el producto quede debidamente protegido
			CARACTERÍSTICAS
2	CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA	UNDS	Características
			TRANSPORTE
			TIPO DE PRESENTACIÓN (ENVASE)
3	LIMON CATEGORIA I	KILO	Características
			TRANSPORTE
			TIPO DE PRESENTACIÓN (ENVASE)
			Características
			TRANSPORTE
			TIPO DE PRESENTACIÓN (ENVASE)

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

 Presidente del Comité de Selección
 Segundo Miembro del Comité de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

 Primer Miembro del Comité de Selección
 Segundo Miembro del Comité de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

 Segundo Miembro del Comité de Selección
 Tercero Miembro del Comité de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

4	PALTA FUERTE CATEGORIA I	KILO	TIPO DE PRESENTACIÓN (ENVASE)	En jabas de plastico limpias y secas que mantenga la integridad del producto. debera ser envasado tomando en consideracion lo establecido en las normas Codex "CAC/RCP 1-1969 Principios Generales de Higiene de los Alimentos" CAC/RCP 53-2003 código de practicas de higiene para las frutas y horatilizas frescas y CAC/RCP 44-1995
			CARACTERISTICAS	Calibre 30: Con un peso entre 123 Y 137 gramos por unidad.
			TRANSPORTE	Sera en jabas plastico y secas trasladado en un vehiculo cerrado y buenas condiciones de higiene según RD N°154-2011.AG-SENASA-DIAJA/Art.17 del DS N° 004-2011-AG
5	PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA	UNDS	TIPO DE PRESENTACIÓN (ENVASE)	En jabas de plástico debe ser envasado según lo establecido en la Norma Codex "CAC/RCP-1-1969 Principios Generales de Higiene de los Alimentos" CAC/RCP 53-2003 Código de practicas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CAC/RCP 44-1995.CODIGO DE PRACTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS DE TAL MANERA QUE EL PRODUCTO QUEDE DEBIDAMENTE PROTEGIDOS.
			CARACTERISTICAS	Tamaño. Con un diametro ecuatorial mayor a 87 mm.
			TRANSPORTE	Sera en jabas de plástico y trasladado en un vehiculo cerrado y en buenas condiciones de higiene según RD N° 154 -2011.AG-SENASA-DIAJA/Art. 17 del DS N° 004-2011-AG
6	VAINITA CALIDAD PRIMERA	KILO	TIPO DE PRESENTACION (ENVASE)	En jabas de plastico limpias y secas que mantenga la integridad del producto. Deberá ser envasado en bolsa de plastico gruesa por 1 kilo tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex "CAC/RCP 1-1969 Principios Generales de Higiene de los Alimentos "CAC/RCP 53-2003 código de practicas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CAC/RCP 44-1995
			CARACTERISTICAS	Tamaño: Mayor a 18 cm. y un diametro mayor a 8 mm.
			TRANSPORTE	Sera en jabas plástico y secas ubicado en un vehiculo cerrado y en buenas condiciones de higiene según RD N° 154 -2011 AG SENASA - DIAJA/Art 17 del DS N° 004-2011-AG

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOME

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOME

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOME

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

7	YUCA CATEGORIA I	KILO	TIPO DE PRESENTACION (ENVASE)	En jabas de plastico limpias y secas que mantenga la integridad del producto, deberá ser envasado según lo establecido en la Norma Codex "CACIRCP 1-1969 Principios generales de Higiene de los Alimentos" CAC/RCP 44-1995.CODIGO DE PRACTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS DE TAL MANERA QUE EL PRODUCTO QUEDE DEBIDAMENTE PROTEGIDO.
			CARACTERISTICAS	Calibre: B (6.1-8.0 C.) de diametro limpia sana según NTP CODEX STANZ38 no PESAR MENOS DE 300 gr. NO tener menos de 20 cm de long.
			TRANSPORTE	Sera en jabas de plastico limpias y secas que mantenga la integridad del producto, ubicado en un vehiculo cerrado y en buenas condiciones de higiene según RD N° 154 - 2011 AG SENASA - DIAJA/Art. 17 del DS N° 004-2011-AG
8	ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA	KILO	TIPO DE PRESENTACION (ENVASE)	El zapallo macre categoría de primera podrá ser no envasado pero su manipulación debiera tener en consideracion lo establecido en la norma Codex CAC/RPC
			CARACTERISTICAS	De 20 kilos a mas, color característico buen estado de madurez, caracteres organoleptico normales según NTP 011.114
			TRANSPORTE	A granel se comercializara de acuerdo al peso de cada unidad tambien deberá ser acondicionados de tal manera que esten protegidos de daños mecanicos y adecuadamente ventilados según los numeros 8.1 y 8.2 de la NTP 011.114 2015 En vehiculos cerrados y de buenas condiciones de higiene según RD N°154-2011 AG SENASA DIAJA/Art.17 del D.S.N°004-2011-AG.

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
Dr. Edgar R. Ruiz Cruz
Jefe del Servicio de Nutrición

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOME

Representante del Comité de Selección
Dr. Edgar R. Ruiz Cruz

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOME

Primero Miembro del Comité de Selección
Dr. Edgar R. Ruiz Cruz

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOME

Segundo Miembro del Comité de Selección
Dr. Edgar R. Ruiz Cruz

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADICIONALES A LA FICHA TÉCNICA DE LA OSCE SUBASTA INVERSA FRUTAS			
N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (PRECISIONES ADICIONALES A LA FICHA TÉCNICA DE CADA PRODUCTO)
1	CARAMBOLA CATEGORIA I	KILO	TIPO DE PRESENTACIÓN (ENVASE)
			En jabas de plastico limpias y secas que mantenga laintegridad del producto. Debera ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex. "CAC/RCP 1-1969 principios Generales de Higiene de los alimentos " CAC/RCP 53 - 2003 Código de practicas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CAC/RCP 44-1995
			CARACTERISTICAS
2	MANDARINA MATSUMA CATEGORIA I	KILO	Calibre A : Peso promedio 80 a 129 gramos
			TRANSPORTE
			Sera en jabas , transportado en un vehiculo cerrado y en buenas condiciones de higiene según RD N° 154 -2011 AG SENASA - DIAJA/Art 17 del DS N° 004-2011-AG
3	MANZANA DELICIA CATEGORIA I	KILO	En jabas de plastico limpias y secas que mantenga laintegridad del producto. Debera ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex. "CAC/RCP 1-1969 principios Generales de Higiene de los alimentos " CAC/RCP 53 - 2003 Código de practicas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CAC/RCP 44-1995
			TIPO DE PRESENTACIÓN (ENVASE)
			En jabas de plastico limpias y secas que mantenga la integridad del producto. Debera ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex. "CAC/RCP 1-1969 principios Generales de Higiene de los alimentos " CAC/RCP 53- 2003 Código de practicas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CAC/RCP 44-1995
			CARACTERISTICAS
			Calibre : A : con un calibre mayor a 80 mm , color, olor y sabor característico
			TRANSPORTE
			Sera en jabas , transportado en un vehiculo cerrado y en buenas condiciones de higiene según RD N° 154 -2011 AG SENASA - DIAJA/Art 17 del DS N° 004-2011-AG

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

4	MELON CATEGORIA PRIMERA	KILO	TIPO DE PRESENTACIÓN (ENVASE)	En jabas de plastico limpias y secas que mantenga laintegridad del producto. Debera ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex. "CAC/RCP 1-1969 principios Generales de Higiene de los alimentos " CAC/RCP 53 - 2003 Código de practicas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CAC/RCP 44-1995
			CARACTERISTICAS	Categoría I : Con un peso mayor a 1500 gramos
			TRANSPORTE	Sera en jabas , transportado en un vehiculo cerrado y en buenas condiciones de higiene según RD N° 154 -2011 AG SENASA - DIAJA/Art 17 del DS N° 004-2011-AG
5	NARANJA VALENCIA CATEGORIA I	KILO	TIPO DE PRESENTACIÓN (ENVASE)	En jabas de plastico limpias y secas que mantenga laintegridad del producto. Debera ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex. "CAC/RCP 1-1969 principios Generales de Higiene de los alimentos " CAC/RCP 53 - 2003 Código de practicas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CAC/RCP 44-1995
			CARACTERISTICAS	categoría I : con un diametro ecuatorial mayor a 87 m.m.
			TRANSPORTE	Sera en jabas , transportado en un vehiculo cerrado y en buenas condiciones de higiene según RD N° 154 -2011 AG SENASA - DIAJA/Art 17 del DS N° 004-2011-AG
6	PAPAYA CATEGORIA I	KILO	TIPO DE PRESENTACIÓN (ENVASE)	En jabas de plastico limpias y secas que mantenga la integridad del producto. Debera ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex. "CAC/RCP 1-1969 principios Generales de Higiene de los alimentos " CAC/RCP 53 - 2003 Código de practicas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CAC/RCP 44-1995
			CARACTERISTICAS	Categoría I : con un peso entre 1501 - 2000
			TRANSPORTE	Sera en cajas de madera , transportado en un vehiculo cerrado y en buenas condiciones de higiene según RD N° 154 -2011 AG SENASA - DIAJA/Art 17 del DS N° 004-2011-AG

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

7	SANDIA CATEGORIA PRIMERA	KILO	TIPO DE PRESENTACIÓN (ENVASE)	En jabs de plastico limpias y secas que mantenga laintegridad del producto. Debera ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex. "CAC/RCP 1-1969 principios Generales de Higiene de los alimentos " CAC/RCP 53 - 2003 Código de practicas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CAC/RCP 44-1995
			CARACTERISTICAS	Categoría I : con un peso entre 1501 - 2000
			TRANSPORTE	Sera en jabs , transportado en un vehiculo cerrado y en buenas condiciones de higiene según RD N° 154 -2011 AG SENASA - DIAJA/Art 17 del DS N° 004-2011-AG
8	UVA ITALIA CATEGORIA I	KILO	TIPO DE PRESENTACION (ENVASE)	En cajas de madera limpias y secas que mantenga la integridad del producto. Debera ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex. "CAC/RCP 1-1969 principios Generales de Higiene de los alimentos " CAC/RCP 53-2003 Código de practicas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CAC/RCP 44-1995
			CARACTERISTICAS	peso por racimo de 200 gramos
			TRANSPORTE	Sera en cajas madera , ubicado en un vehiculo cerrado y en buenas condiciones de higiene según RD N° 154 -2011 AG SENASA - DIAJA/Art 17 del DS N° 004-2011-AG
9	UVA RED GLOBE CATEGORIA I	KILO	TIPO DE PRESENTACIÓN (ENVASE)	En cajas de madera limpias y secas que mantenga la integridad del producto. Debera ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas Codex. "CAC/RCP 1-1969 principios Generales de Higiene de los alimentos " CAC/RCP 53 - 2003 Código de practicas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CAC/RCP 44-1995
			CARACTERISTICAS	Peso por racimo de 200 gramos
			TRANSPORTE	Sera en cajas madera , ubicado en un vehiculo cerrado y en buenas condiciones de higiene según RD N° 154 -2011 AG SENASA - DIAJA/Art 17 del DS N° 004-2011-AG

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL NACIONAL DOCENTE
MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

.....
Lb-Silvia C. Ruiz Cruz
.....
Jefe de Gerencia de Nutrición

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

.....
Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

.....
Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

.....
Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

El ajo categoría primera, deberá ser entero, compacto y bien formado, de consistencia firme, exentos de pudriciones o daños físicos (heridas y rajaduras), de materia extraña (tierra, piedra, arena u otro material extraño objetable), de plagas (hongos, insectos, ácaros, nematodos, entre otros), de humedad externa (salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de cualquier olor, color o sabor no característico que afecte la calidad del producto; los lotes de ajo deberán estar conformados por bulbos de la forma típica de la variedad, compactos y constituidos por dientes ovoides, carnosos, estar completos, secos o curados, cubiertos con sus propias hojas envoltentes secas y sin signos de desecación, cada lote de ajo deberá estar conformado por una misma variedad, según lo indica el numeral 5.1 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021).

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 011.101:2015 (revisada el 2021) HORTALIZAS. Ajo. Requisitos. 2ª Edición
Categoría, sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 y Tabla 1 de la NTP de la referencia para ajo categoría primera.	
Clasificación	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.3.1.1 de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El ajo categoría primera, deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, CXC 53-2003 (2017) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los bulbos de ajo deberán ser envasados en sacos, bolsas u otros envases de grado alimentario, para el expendio al por menor en mallas, cajas, u otros envases de tamaño y peso variables, el contenido de cada unidad de embalaje debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por

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

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

bulbo de ajo de la misma variedad y calidad; los envases deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones del producto, que reúnan las condiciones de higiene, limpieza y resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice la conservación del producto, según indica el numeral 10 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021).

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

2.3. Rotulado

El rotulado del ajo categoría primera, deberá cumplir con lo indicado en la norma Codex CXS 1-1985 (2018) Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, además de las disposiciones especificadas en el numeral 9 de la NTP 011.101:2015 (revisada el 2021):

- el nombre y variedad del producto indicado;
- categoría indicada como "primera";
- peso neto, en kilogramos;
- nombre o razón social del productor, envasador o vendedor, en el caso de productos importados nombre o razón social del importador;
- el país de origen;
- número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE
NIÑO SAN BARTOLOME
Luis Javier C. Ruiz Cruz
CNP 0522
DEL SERVICIO DE NUTRICION

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los choclos categoría extra deben presentar las siguientes características:

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

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

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

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

2.2. Envase y/o embalaje

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

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

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

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

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL NACIONAL DOCENTE
MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
Ltc. Silvia C. Ruiz Cruz
C.N.P. 0522
Jefa del Servicio de Nutrición

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

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

El limón categoría I debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	<p>Los limones deben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estar enteros. - Ser de consistencia firme. - Estar sanos, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo. - Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible. - Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto. - Estar prácticamente exentos de daños causados por plagas. - Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas. - Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. - Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. 	NTP 011.006:2005 FRUTAS. Limón Sutil. Requisitos. 4ª Edición
Categoría	<p>Los limones de esta categoría deben ser de buena calidad y característicos de la variedad.</p> <p>Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase:</p> <ul style="list-style-type: none"> - defectos leves de forma; - defectos leves de coloración; 	

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA															
	<p>- defectos leves de la cáscara que ni superen 1 cm².</p> <p>En ningún caso los defectos deben afectar a la pulpa del fruto.</p> <p><u>Tolerancia:</u> Diez por ciento, en número o en peso, de los limones que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero satisfagan los de la categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última.</p>																
Calibre (tamaño)	<p>El limón categoría I, de acuerdo a su diámetro se clasifica en los siguientes calibres:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Calibre</th><th>Diámetro (mm)</th><th>Unidades del producto por Kilogramo</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td><td>44 a más</td><td>20 - 22</td></tr> <tr> <td>B</td><td>41 a 43,9</td><td>23 - 27</td></tr> <tr> <td>C</td><td>38 a 40,9</td><td>28 - 33</td></tr> <tr> <td>D</td><td>35 a 37,9</td><td>34 - 39</td></tr> </tbody> </table> <p><u>Tolerancia:</u> Diez por ciento en número o en peso de los limones que correspondan al calibre inmediatamente superior y/o inferior al indicado en el envase.</p>	Calibre	Diámetro (mm)	Unidades del producto por Kilogramo	A	44 a más	20 - 22	B	41 a 43,9	23 - 27	C	38 a 40,9	28 - 33	D	35 a 37,9	34 - 39	
Calibre	Diámetro (mm)	Unidades del producto por Kilogramo															
A	44 a más	20 - 22															
B	41 a 43,9	23 - 27															
C	38 a 40,9	28 - 33															
D	35 a 37,9	34 - 39															
Homogeneidad	El contenido de cada envase (o lote, para los productos presentados a granel) debe ser homogéneo y estar constituido únicamente por limones del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase (o lote, para productos presentados a granel) debe ser representativa de todo el contenido.																
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.															

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

2.2. Envase y/o embalaje

El limón categoría I debe ser envasado tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ENVASADO Y TRANSPORTE DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS, según indica el numeral 8.2. de la NTP 011.006:2005.

Los empaques deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de los limones. Los empaques deben estar exentos de cualquier materia y olor extraño, según indica el numeral 8.2.1 de la NTP 011.006:2005.

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

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

Podrán ser cajas de cartón, plástico, mallas u otros (evitar el uso de cajas de madera) de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deben ser nuevos (se incluye material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permiten el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.006:2005.

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL NACIONAL DOCENTE
MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
Lic. Silvia C. Ruiz Cruz
C.N.P. 0522
Jefa del Servicio de Nutrición

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La palta fuerte categoría I deberá estar entera, sana (excluir frutos afectados por podredumbre o deterioro que haga que no sean aptos para el consumo), limpia, exenta de materia extraña visible, prácticamente exenta de plagas, daños causados por plagas (que afecten el aspecto general del producto), exenta de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olor y/o sabor extraños, de daños causados por bajas y/o altas temperaturas, tener pedúnculo no superior a 10 mm, según lo indicado en el numeral 4.1.1 de la NTP 011.018:2019.

Las paltas deberán haber alcanzado una fase de desarrollo fisiológico que asegure la finalización del proceso de maduración (madurez de consumo). La palta madura no debe tener sabor amargo. El desarrollo y condición de las paltas deberán ser tales que les permitan soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 4.1.2 de la NTP 011.018:2019.

La palta fuerte categoría I se clasifica por el peso del fruto en los siguientes calibres, según el numeral 3 (a) de la norma Codex CXS 197-1995 (2013):

Código por calibre	Peso (en gramos)
2	>1220
4	781 - 1220
6	576 - 780
8	456 - 576
10	364 - 462
12	300 - 371
14	258 - 313
16	227 - 274
18	203 - 243
20	184 - 217
22	165 - 196
24	151 - 175
26	144 - 157
28	134 - 147
30	123 - 137

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1 de la NTP de la referencia.	NTP 011.018:2019 PALTA. Requisitos. 6ª Edición
Categoría	Cumplir con lo indicado en los numerales 5, 7.1 y 7.3 para la palta fuerte categoría I de la NTP de la referencia.	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 8.1 de la NTP de la referencia.	
Calibre (tamaño)	Cumplir con lo indicado en los numerales 3 (a) y 4.2 de la norma Codex de la referencia, según el calibre de Palta Fuerte Categoría I a contratar.	CXS 197-1995 (2013) Norma para el aguacate
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de la palta fuerte categoría I requerida, de acuerdo a lo establecido en la norma Codex CXS 197-1995 (2013), por ejemplo: palta fuerte categoría I calibre 18.

2.2. Envase y/o embalaje

La palta fuerte categoría I deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

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

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar una manipulación, transporte y conservación apropiados de las paltas, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 8.2.1 de la NTP 011.018:2019.

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

2.3. Rotulado

Los envases, o bien los documentos que acompañan el envío, además de los requisitos aplicables especificados en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, deberán indicar, en letras agrupadas en el mismo lado, marcadas de

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

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

forma legible e indeleble y visible desde el exterior, lo siguiente, según el numeral 9 de la NTP 011.018:2019:

- nombre del producto y la variedad;
- nombre, dirección del comercializador, productor, otro;
- país de origen;
- categoría de calidad;
- calibre;
- peso neto;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento;
- número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por SENASA.

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

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
LRA. OLIVERO, G. RUIZ CRUZ
CUIP 0522
SERVICIO DE NUTRICION

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA
 Denominación técnica : PAPA CANCHÁN GRADO DE CALIDAD PRIMERA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : La variedad Canchán, también conocida como "papa rosada" por el color de su cáscara, tiene pulpa color blanca a blanca cremosa y el uso sugerido es para frituras.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

De acuerdo a su tamaño la papa Canchán calidad primera se clasificará en los siguientes calibres, según el numeral 5.2 de la NTP 011.119:2016:

- a) calibre extra
- b) calibre primera
- c) calibre segunda

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Uniformidad	Cumplir lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia, para la variedad Canchán.	NTP 011.119:2016 PAPA Y SUS DERIVADOS. Papa. Definiciones y requisitos. 3ª Edición
Sanidad y aspecto	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.3 de la NTP de la referencia.	
Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 de la NTP de la referencia, según el calibre de papa Canchán calidad primera a contratar.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de papa Canchán calidad primera requerido, de acuerdo a lo establecido en la Tabla 1 de la norma NTP 011.119:2016, por ejemplo: papa Canchán calidad primera de calibre primera.

2.2. Envase y/o embalaje

La papa Canchán calidad primera deberá ser envasada según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, CXC 53-2003 (2017) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

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

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

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

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

2.3. Rotulado

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

- número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA,
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

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

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
CALLE 1007
CALLE 1007
CALLE 1007

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las vainitas calidad primera deberán presentarse limpias, frescas, enteras y sanas; pertenecerán al mismo cultivar, deberán tener un grado de madurez comercial que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 4.1.1 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) y su Corrigenda Técnica.

De acuerdo al tamaño la vainita calidad primera, podrá ser de los siguientes tamaños, según indica el numeral 4.1.5 de la NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) y su Corrigenda Técnica:

Tamaño	Relación diámetro menor/Peso
A	Hasta 0,8 cm; Hasta 7 g
B	Más de 0,8 cm a 1,0 cm; Más de 7 g a 10 g

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto, fibrosidad, afrijolamiento y daños (mecánicos y químicos)	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.4 y la Tabla 2 de la NTP de la referencia.	NTP 011.111:1974 (revisada el 2011) HORTALIZAS. Vainita. 1ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 011.111:1974 (revisada el 2011)/COR 1:2014 CORRIGENDUM 1. HORTALIZAS. Vainita. 1ª Edición
Forma	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.3 y la Tabla 2 de la NTP de la referencia.	
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.2 y la Tabla 2 de la NTP de la referencia.	
Sanidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.6 y la Tabla 2 de la NTP de la referencia.	
Tamaño y longitud	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.5 y la Tabla 2 de la NTP de la referencia, según el tamaño requerido.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

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

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

La yuca categoría I se clasifica en los siguientes calibres, de acuerdo al diámetro en la sección transversal más gruesa de la raíz, según el numeral 3 de la NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019):

Calibre	Diámetro (cm)
A	3,5 - 6,0
B	6,1 - 8,0
C	> 8,0

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Cumplir con lo indicado en el numeral 2.1 de la NTP de la referencia.	NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019) NORMA PARA LA YUCA (MANDIOCA) DULCE. 1ª Edición
Clasificación y tolerancia de calidad	Cumplir con lo indicado en los numerales 2.2.2 y 4.1.2 de la NTP de la referencia.	
Calibre	Cumplir con lo indicado en los numerales 3 y 4.2 de la NTP de la referencia, de acuerdo a la yuca a contratar.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de la yuca categoría I requerido de acuerdo a lo establecido en la norma NTP-CODEX STAN 238:2014 (revisada el 2019), por ejemplo: yuca categoría I, calibre B.

2.2. Envase y/o embalaje

La yuca categoría I deberá ser envasada según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, CXC 53-2003 (2017) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CXC 44-1995 (2004) Código de

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

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

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

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

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

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

2.3. Rotulado

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

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

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.


MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
Firma: [Firma manuscrita]
Código de Rastreabilidad: [Código de Rastreabilidad]

Versión 06

Página 2 de 2

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI-SAN BARTOLOME

Presidente del Comité de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI-SAN BARTOLOME

Miembro del Comité de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI-SAN BARTOLOME

Miembro del Comité de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los zapallos macre categoría primera deberán presentarse maduros, limpios, frescos, enteros y sanos, pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener el grado de madurez comercial que les permita soportar adecuadamente el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.114:2015.

Los zapallos macre categoría primera tendrán como mínimo un peso de 25 kg, según indica la Tabla 1 de la NTP 011.114:2015.

Y presentarán las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Presentación y Sanidad	Cumplir con lo indicado en los numerales 5.1.1, 5.4 y 5.4.1 y Tabla 1 (para la Categoría primera), de la NTP de la referencia.	NTP 011.114:2015 HORTALIZAS. Zapallo macre. 2ª Edición
Madurez - dureza de cáscara - color de cáscara - textura de pulpa - color de pulpa	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2 y Tabla 1 (para la Categoría primera), de la NTP de la referencia.	
Tamaño	Cumplir con lo indicado en la Tabla 1 (para la Categoría primera), de la NTP de la referencia.	
Defectos		
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

El zapallo macre categoría primera podrá ser no envasado, pero su manipulación deberá tener en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos y otros textos pertinentes del Codex, así como la reglamentación nacional vigente, según indica el numeral 10.1 de la NTP 011.114:2015.

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

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

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

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

2.3. Rotulado

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

- el nombre del producto;
- nombre de la variedad, cultivar o tipo comercial;
- peso neto, en kilogramos;
- nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

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

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
[Firma]

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : CARAMBOLA CATEGORÍA I
 Denominación técnica : CARAMBOLA CATEGORÍA I
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : La carambola es el fruto proveniente de la especie *Averrhoa carambola* L. de la familia Oxalidaceae.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

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

La carambola categoría I se clasifica de acuerdo a su calibre en los siguientes pesos, según indica el numeral 3 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005).

Calibre	Peso (en gramos)
A	80 – 129
B	130 – 190
C	> 190

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Cumplir con lo indicado en el numeral 2.1 de la norma de la referencia.	CXS 187- 1993 (2005) Norma para la Carambola
Clasificación	Cumplir con lo indicado en el numeral 2.2.2 de la norma de la referencia.	
Calibre	Cumplir con lo indicado en los numerales 3 y 4.2 para la categoría I, de la norma de la referencia.	
Tolerancia de Calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.2 de la norma de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de la carambola categoría I requerida de acuerdo a lo establecido en la norma Codex CXS 187-1993 (2005), por ejemplo: Carambola categoría I, calibre B.

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

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

2.2. Envase y/o embalaje

La carambola categoría I deberá ser envasada según lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, CXC 53-2003 (2017) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por carambolas del mismo origen, variedad, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 5.1 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005).

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

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

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

2.3. Rotulado

El rotulado de la carambola categoría I deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados, 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 6.2 de la norma Codex CXS 187-1993 (2005):

- nombre del producto,
- categoría,
- peso neto,
- calibre (código de calibre o gama de pesos en gramos),
- nombre y dirección del envasador y/o expedidor,
- país de origen,
- el código o clave del lote,
- fecha de envasado,
- número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA,
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

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

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
Dr. David A. Ruiz Cruz
Gerente General

Versión 04

Página 2 de 2

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOME
Presidente del Comité de Selección
Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOME
Primer Miembro del Comité de Selección
Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOME
Segundo Miembro del Comité de Selección
Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las mandarinas Satsuma categoría I deberán estar enteras, sanas (se excluye a los productos con podredumbre u otras alteraciones que hagan impropio su consumo), prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones (por cortes en la cáscara), de plagas, exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, prácticamente exentas de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas, limpias, de materias extrañas visibles, exentas de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olores y/o sabores extraños, de desecación o deshidratación, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.023:2014.

Las mandarinas Satsuma categoría I al momento del empaque no podrá tener áreas con color "Valor IC: -18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores, y estar bien coloreadas, según indica el numeral 5.1.2, 6.2 y Anexo A de la NTP 011.023:2014.

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

De acuerdo a su diámetro se tiene la siguiente escala de calibres, medido en el diámetro ecuatorial de la fruta, según indica la tabla 4 de la NTP 011.023:2014:

Calibre	Diámetro en mm	
	Mínimo	Máximo
Cal 5	45	50
Cal 4	50	54
Cal 3	54	58
Cal 2	58	63
Cal 1	63	68
Cal 1X	68	73
Cal 1XX	73	78
Cal 1XXX	78	A más

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Apariencia	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.1 de la NTP de la referencia	NTP 011.023:2014 CÍTRICOS Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisito
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.2 y 6.2 de la NTP de la referencia según la coloración de Mandarina Satsuma Categoría I a contratar	
Contenido de jugo	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.3 y 8.4 de la NTP de la referencia	
Madurez (° Brix, Acidez, Índice de Madurez)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.4 y 8.3 para Mandarina Satsuma Categoría I de la NTP de la referencia	
Categoría	Cumplir con lo indicado en el numeral 6, 8.1.2 y Anexo B para Mandarina Satsuma Categoría I de la NTP de la referencia	
Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.1, 7.2.1 y 8.2 de la NTP de la referencia, según el tamaño de Mandarina Satsuma Categoría I a contratar	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 9.1 y 9.2 de la NTP de la referencia	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹	

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre y la coloración de la Mandarina Satsuma Categoría I requerida de acuerdo a lo establecido en la NTP 011.023:2014, por ejemplo: Mandarina Satsuma Categoría I, calibre Cal 5 y de coloración característico de la variedad.

2.2. Envase y/o embalaje

La Mandarina Satsuma Categoría I deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex CAC/RCP 44-1995(2004), según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

Los materiales y/o papeles utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (esto incluye el material recuperado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de un material que no pueda causar alteraciones internas ni externas a la fruta. Se permite el uso de materiales y, en particular papeles o sellos que lleven indicaciones comerciales, siempre que la impresión o el etiquetado se hagan con tintas o gomas no tóxicas. Cuando los frutos se presenten envueltos en papel, éste será nuevo, fino e inodoro y estará seco. Los envases deberán estar exentos de

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

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

materias extrañas. No obstante, se permitirá que lleven adherida una rama corta, no leñosa, provista de algunas hojas verdes según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, calidad, calibre y que presenten un mismo grado de desarrollo y madurez. La parte visible del contenido del envase o lote deberá ser representativa del conjunto. Además, para la Categoría I se exige la homogeneidad de coloración, según indica el numeral 9.1 de la NTP 011.023:2014.

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

2.3. Rotulado

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

- Nombre o razón social
- Dirección
- Datos de contacto (teléfono, fax y correo electrónico)
- Nombre del producto (especie) y la variedad
- País de origen y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.
- Características comerciales (categoría, calibre y tratamiento post-cosecha)
- Datos de trazabilidad, los mismos que pueden ser codificados (identificación del productor, identificación de la planta de empaque, fecha de empaque y adicionalmente otros datos de manera facultativa).
- Peso neto, es el contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra, no puede ser inferior al peso nominal rotulado (facultativo)
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA.
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento

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

2.4. Inserto

No aplica

Precisión 4: No aplica

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE
NIÑO SAN BARTOLOME
LIC. CARLOS RUIZ CRUZ
CIV. B22
SERVICIO DE NUTRICION

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MANZANA DELICIA CATEGORÍA I
 Denominación técnica : MANZANA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : La manzana es el fruto procedente de cualquier variedad de la especie *Malus doméstica* Borkhausen.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La manzana Delicia categoría I deberá estar entera, sana, sin podredumbre u otras alteraciones que impidan su consumo, limpias, exentas de materias extrañas visibles, olores y sabores extraños, plagas, magulladuras profundas, humedad anormal exterior; además se encontrará en un estado y fase de desarrollo que le permita continuar el proceso de maduración y alcanzar el grado de madurez característico de la variedad, conservarse bien durante su transporte, manipulación y almacenamiento y llegar en condiciones satisfactorias a su destino, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019).

La manzana Delicia categoría I, deberá ser de buena calidad y presentará las características de forma, desarrollo y color propias de la variedad y la pulpa no habrá sufrido ningún deterioro; no obstante, podrá presentar algunos defectos leves, según indica en el numeral 5.3.2 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019).

La manzana Delicia categoría I se clasifica de acuerdo a los siguientes calibres, determinados por el diámetro máximo de la sección ecuatorial, según indica el numeral 5.4.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019):

Clasificación	Calibre (mm)
Calibre A	Mayor a 80
Calibre B	60,1 a 80
Calibre C	54 a 60

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos Generales	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 011.002:2014 (revisada el 2019) FRUTAS FRESCAS. Manzana. Requisitos. 4ª Edición
Índice de madurez	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.1 de la NTP de la referencia.	
Coloración	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.2 de la NTP de la referencia.	
Categoría de calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.3.2 y las tolerancias para la categoría I indicadas en el numeral 6 de la NTP de la referencia.	
Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.4.1 de la NTP de la referencia, según el tamaño a contratar.	

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de la manzana Delicia categoría I requerida de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.002:2014 (revisada el 2019), por ejemplo: Manzana Delicia categoría I de calibre C.

2.2. Envase y/o embalaje

Los envases de la manzana Delicia categoría I deberán ser de primer uso y garantizar la protección del producto durante el transporte y almacenamiento; las frutas deben ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019), además se deberá tomar en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas.

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

2.3. Rotulado

El rotulado, además de cumplir con lo establecido en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y la norma Codex CXS 1-1985 (2018) Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados, deberá inscribirse en idioma castellano, pudiendo llevar inscripciones en otros idiomas siempre que no aparezcan en forma destacada y contener la siguiente información, según el numeral 8.1 de la NTP 011.002:2014 (revisada el 2019):

- nombre del producto;
- grado de calidad: I;
- tamaño, en milímetros;
- contenido neto;
- nombre o razón social o marca del productor, envasador o vendedor o importador;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

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

2.4. Inserto

No aplica.

Precisión 4: No aplica.

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE
NIÑO SAN BARTOLOME
Luz María Ruiz Cruz
GERENTE DE NUTRICION

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

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : MELÓN CATEGORÍA PRIMERA
 Denominación técnica : MELÓN CATEGORÍA PRIMERA
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : Melón fruto perteneciente a la especie *Cucumis melo*, familia Cucurbitaceae.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Los melones categoría primera deben estar enteros bien desarrollados, ser de consistencia firme, estar sanos interior y exteriormente, limpios, exentos de cualquier materia extraña, plagas o de daños producidos por estas incluyendo señales de enfermedades, libre de humedad externa anormal, exento de olor y sabor anormal o extraño, presentar un desarrollo y condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada a su destino en estado satisfactorio, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.014:2015.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP de la referencia.	NTP 011.014:2015 FRUTAS FRESCAS. Melones. Requisitos. 2ª Edición
Clasificación	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.2 de la NTP de la referencia.	
Tolerancia	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 y tabla I (para categoría primera) de la NTP de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

Los melones categoría primera deben ser acondicionados de tal manera que queden protegidos, ventilados y bien presentados, según lo establecido en el numeral 9.1 de la NTP 011.014:2015.

Los requisitos de los envases serán los indicados en la norma Codex CXC 44-1995 (2004. Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, según indica el numeral 9.1 de la NTP 011.014:2015.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases, serán conforme a lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición o la norma Codex CXS 1-1985

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

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

(2018). Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados. Además, el rótulo deberá contener lo siguiente, según lo establecido en el numeral 9.2 de la NTP 011.014:2015:

- el nombre del producto y la variedad;
- la categoría de calidad del producto;
- peso neto, en kg;
- procedencia y fecha de cosecha;
- nombre o razón social o marca del productor o exportador. En el caso de productos importados nombre o razón social del importador;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

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

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
[Firma manuscrita]

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

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

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las naranjas Valencia categoría I deberán estar enteras, sanas (se excluye a los productos con podredumbre u otras alteraciones que hagan impropio su consumo), prácticamente exentas de magulladuras y/o amplias cicatrizaciones (por cortes en la cáscara), de plagas, exentas de daños causados por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, prácticamente exentos de daños causados por quemaduras de sol, heladas y/o bajas temperaturas, limpias, de materias extrañas visibles, exentas de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olores y/o sabores extraños, de desecación o deshidratación, según indica el numeral 5.1.1 de la NTP 011.023:2014.

Las Naranjas Valencia Categoría I al momento del empacado no podrán tener áreas con color "Valor IC: -18" o inferiores (más verde) de acuerdo con la tabla de colores; estar bien coloreadas según indica el numeral 5.1.2, 6.2 y Anexo A de la NTP 011.023:2014.

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

De acuerdo a su diámetro, se tiene la siguiente escala de calibres, medido en el diámetro ecuatorial de la fruta, según indica la tabla 4 de la NTP 011.023:2014:

Calibre	Diámetro en mm	
	Mínimo	Máximo
Cal 11	58	61
Cal 10	60	63
Cal 9	62	65
Cal 8	64	68
Cal 7	67	71
Cal 6	70	74
Cal 5	73	78
Cal 4	77	82
Cal 3	81	86
Cal 2	84	90
Cal 1	87	a más

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Apariencia	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.1 de la NTP de la referencia	NTP 011.023:2014 CÍTRICOS Mandarinas, tangelos, naranjas y toronjas. Requisito
Color	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.2 y 6.2 de la NTP de la referencia según la coloración de naranja Valencia categoría I a contratar	
Contenido de jugo	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.3 y 8.4 de la NTP de la referencia	
Madurez (° Brix, Acidez, Índice de Madurez)	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.1.4 y 8.3 para Naranja Valencia Categoría I de la NTP de la referencia	
Categoría	Cumplir con lo indicado en el numeral 6, 8.1 y Anexo B para naranja Valencia categoría I de la NTP de la referencia	
Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 7.1, 7.2.1 y 8.2 de la NTP de la referencia, según el tamaño de Naranja Valencia Categoría I a contratar	
Homogeneidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 9.1 y 9.2 de la NTP de la referencia	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹	

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre y coloración de la Naranja Valencia Categoría I requerida, de acuerdo a lo establecido en la NTP 011.023:2014 por ejemplo: Naranja Valencia Categoría I, calibre Cal 5 y de coloración característico de la variedad

2.2. Envase y/o embalaje

La Naranja Valencia Categoría I deberá envasarse tomando en consideración lo establecido en la Norma Codex CAC/RCP 44-1995(2004), según indica el numeral 9.3 de la NTP 011.023:2014.

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

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por cítricos del mismo origen, variedad, calidad, calibre y que presenten un mismo grado de desarrollo y

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

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

madurez. La parte visible del contenido del envase o lote deberá ser representativa del conjunto. Además, para la Categoría I se exige la homogeneidad de coloración, según indica el numeral 9.1 de la NTP 011.023:2014.

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

2.3. Rotulado

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

- Nombre o razón social
- Dirección
- Datos de contacto (teléfono, fax y correo electrónico)
- Nombre del producto (especie) y la variedad
- País de origen y facultativamente, nombre del lugar, distrito o región de producción.
- Características comerciales (categoría, calibre y tratamiento post-cosecha)
- Datos de trazabilidad, los mismos que pueden ser codificados (identificación del productor, identificación de la planta de empaque, fecha de empaque y adicionalmente otros datos de manera facultativa).
- Peso neto, es el contenido neto promedio de los envases individuales de la muestra, no puede ser inferior al peso nominal rotulado (facultativo)
- Número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA.
- Código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento

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

2.4. Inserto
No aplica

Precisión 4: No aplica

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE
NIÑO SAN BARTOLOME
Luz María C. Ruiz Cruz
2022-06-27
Firmado Luz María C. Ruiz Cruz

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"
R. Amador
Presidente del Comité de Selección
Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"
F. Amador
Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"
F. Amador
Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : PAPAYA CATEGORÍA I
 Denominación técnica : PAPAYA CATEGORÍA I
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : Es el fruto proveniente de la especie *Carica papaya* L., de la familia Caricaceae.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La papaya categoría I deberá haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez capaz de soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según indica el numeral 2.1.1 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011).

La papaya categoría I se clasifica de acuerdo a su calibre en los siguientes pesos, según indica el numeral 3 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011).

Calibre	Peso (g)
A	200 – 300
B	301 – 400
C	401 – 500
D	501 – 600
E	601 – 700
F	701 – 800
G	801 – 1100
H	1101 – 1500
I	1501 – 2000
J	≥ 2001

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Requisitos mínimos	Cumplir con lo indicado en el numeral 2.1, de la norma de la referencia.	CXS 183-1993 (2011) Norma para la Papaya
Clasificación	Cumplir con lo indicado en el numeral 2.2.2 de la norma de la referencia.	
Calibre	Cumplir con lo indicado en los numerales 3 y 4.2 de la norma de la referencia.	
Tolerancias de Calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.2 de la norma de la referencia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

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

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de la papaya categoría I requerido de acuerdo a lo establecido en la norma Codex CXS 183-1993 (2011), por ejemplo: papaya categoría I, calibre G.

2.2. Envase y/o embalaje

La papaya categoría I deberá ser acondicionada tomando en consideración lo establecido en las normas Codex CXC 1-1969 (2020) Principios generales de higiene de los alimentos, CXC 53-2003 (2017) Código de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas frescas y CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal manera que el producto quede debidamente protegido.

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de las papayas, y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 5.2.1 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011).

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por papayas del mismo origen, variedad y/o tipo comercial, calidad y calibre. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 5.1 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011).

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

2.3. Rotulado

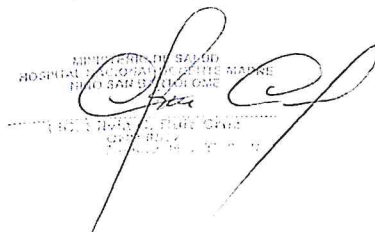
El rotulado de los envases de la papaya categoría I deberán cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 6.2 de la norma Codex CXS 183-1993 (2011):

- nombre del producto;
- categoría;
- peso neto;
- nombre y dirección del comercializador, envasador, productor, otro;
- país de origen (para productos de importación);
- calibre (código de calibre o peso medio en gramos);
- fecha de envasado;
- número de lote (facultativo);
- número de Autorización Sanitaria de Establecimientos emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

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

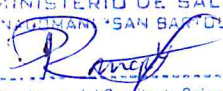
2.4. Inserto No aplica.


Precisión 4: No aplica.



Versión 04

Página 2 de 2

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: SANDÍA CATEGORÍA PRIMERA
Denominación técnica	: SANDÍA CATEGORÍA PRIMERA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es el fruto no climatérico de forma elipsoidal u oblonga, de tamaño variable, de corteza verde o veteada de acuerdo con la variedad, la parte interna de la corteza y la pulpa (porción comestible) son carnosas y jugosas siendo de color blanco la primera y rojo intenso o pálido la segunda, de sabor dulce, con gran número de semillas negras o café oscuro, perteneciente a la familia de las Cucurbitáceas, del género y especie <i>Citrullus vulgaris</i> .

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

Las sandías categoría primera deberán estar intactas, limpias, exentas de cualquier materia extraña visible, prácticamente libre de plagas y enfermedades, libre de daño causado por plagas y enfermedades que afecten la pulpa, libre de humedad externa anormal, firmes y suficientemente maduras, exentas de coloración externa anormal, de cualquier olor y sabor extraño, presentar un desarrollo y condición que permita soportar el transporte, el manejo y la llegada a su destino en estado satisfactorio, aquellos frutos que presenten pudrición o deterioro serán excluidos, según indica el numeral 5.1 de la NTP 011.017:2015.

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Forma	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.2.2 de la NTP de la referencia.	NTP 011.017:2015 FRUTAS FRESCAS. Sandías. Requisitos. 2ª Edición
Color de la cáscara		
Presentación: - defectos en la cáscara por manipulación, - grietas superficiales leves cicatrizadas.		
Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 5.3 de la NTP de la referencia.	
Tolerancia de Tamaño	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.2 de la NTP de la referencia.	
Tolerancia de Calidad	Cumplir con lo indicado en el numeral 6.1.2 de la NTP de la referencia.	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

Las sandías categoría primera deberán ser acondicionadas de tal manera que queden protegidas, ventiladas y bien presentadas, los requisitos de los envases serán los indicados en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, según indican los numerales 9.1.1 y 9.1.2 de la NTP 011.017:2015.

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1052, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por frutos de la misma variedad, grado, color y calibre. La parte visible del contenido del empaque debe ser representativa del conjunto, los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, así por ejemplo en cajas de madera, cartón corrugado o de otro material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y transporte, de modo que garantice una adecuada conservación del producto, según indican los numerales 9.1.3 y 9.1.4 de la NTP 011.017:2015.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de los envases serán conforme a lo indicado en la NTP 209.038:2109 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, o la norma Codex CXS 1-1985 (2018) Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados. Además, el rótulo deberá contener lo siguiente, según indica el numeral 9.2 de la NTP 011.017:2015:

- nombre del producto y la variedad;
- categoría de calidad del producto;
- peso neto en kg;
- procedencia y fecha de cosecha;
- nombre o razón social o marca del productor o exportador. En el caso de productos importados, nombre o razón social del importador;
- número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento primario del alimento.

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

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.


LEO SANCHEZ V. RUIZ CRUZ
CNP 0002
SERVICIO DE NUTRICION

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : UVA ITALIA CATEGORÍA I
 Denominación técnica : UVA DE MESA ITALIA CATEGORÍA I
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : La uva Italia es la variedad comercial de uva de mesa obtenida (por cultivar) de la especie *Vitis vinifera* L. de la familia Vitaceae, de color verde a amarillo que habrá de suministrarse fresca al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La uva Italia categoría I deberá contar con racimos y granos sanos y exentos de podredumbre o deterioro, que no sean aptos para el consumo; limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, de plagas y de daños causados por plagas que afecten el aspecto general del producto; exentos de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de cualquier olor y/o sabores extraños, prácticamente exentos de daños causados por temperaturas bajas y altas; además, los granos de uva deberán estar enteros, bien formados y normalmente desarrollados, según indica el numeral 4.1 de la NTP 011.012:2021.

El desarrollo y condición de las uvas Italia categoría I deberán ser tales que les permitan soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según se indica en el numeral 4.1.1 de la NTP 011.012:2021.

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Grado de madurez (sólidos solubles mínimos)	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.2 y el Anexo A de la NTP de la referencia.	NTP 011.012:2021 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición
Clasificación y tolerancia de calidad	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.2.1.2 y 5.1.2 de la NTP de la referencia.	
Clasificación y tolerancia por calibres	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.2.2, 4.2.2.1 y 5.2.2 de la NTP de la referencia.	
Coloración de los granos	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.2.3 de la NTP de la referencia para Uva Italia.	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ¹ .	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias

Precisión 1: Ninguna.

2.2. Envase y/o embalaje

La uva Italia categoría I deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indica el numeral 8.2 de la NTP 011.012:2021.

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

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos (esto incluye el material reciclado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de impresiones en los materiales de empaque, siempre y cuando no contengan sustancias tóxicas, según indica el numeral 6.2 de la NTP 011.012:2021.

Los de materiales de empaque deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, transporte y conservación apropiados de las uvas de mesa, y estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según lo indicado en el numeral 6.2.1 de la NTP 011.012:2021.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por racimos del mismo origen, variedad, calidad y grado de madurez. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido; sin embargo, en la categoría I, los racimos podrán presentar variaciones leves en lo que respecta al calibre, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.012:2021.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de la uva Italia categoría I, deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, y las disposiciones especificadas en el numeral 7 de la NTP 011.012:2021:

- nombre/dirección o razón social del productor, envasador y/o distribuidor;
- nombre del producto y variedad;
- categoría;
- país de origen;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

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

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
[Firma]
Luis S. Ruiz Cruz
SECRETARIO GENERAL

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

FICHA TÉCNICA
APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien : UVA RED GLOBE CATEGORÍA I
 Denominación técnica : UVA DE MESA RED GLOBE CATEGORÍA I
 Unidad de medida : KILOGRAMO
 Descripción general : La uva red globe es la variedad comercial de uva de mesa obtenida (por cultivar) de la especie *Vitis vinifera* L. de la familia Vitaceae, de color rosado a rojo oscuro que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

2.1. Del bien

La uva red globe categoría I deberá contar con racimos y granos sanos y exentos de podredumbre o deterioro, que no sean aptos para el consumo; limpios, prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible, de plagas, de daños causados por plagas que afecten el aspecto general del producto, exentos de humedad externa anormal (salvo condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica), de olor y/o sabor extraños, prácticamente libre de daños causados por temperaturas bajas y altas; además los granos de uva deberán estar enteros, bien formados y normalmente desarrollados, según indica el numeral 4.1 de la NTP 011.012:2021.

El desarrollo y condición de la uva red globe categoría I deberán ser tales que les permitan soportar el transporte, manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, según el numeral 4.1.1 de la NTP 011.012:2021.

La uva red globe categoría I podrá clasificarse según su calibre, de la siguiente manera:

Calibre	Diámetro (mm)
M	21,0 – 23,0
L	23,0 – 25,0
XL	25,0 – 27,0
J	27,0 – 29,0
JJ	29,0 a más

Y presentará las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Grado de madurez (sólidos solubles mínimos)	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.2 y el Anexo A de la NTP de la referencia.	NTP 011.012:2005 UVAS DE MESA. Requisitos. 3ª Edición
Clasificación y tolerancia de calidad	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.2.1.2 y 5.1.2 de la NTP de la referencia.	
Clasificación y tolerancia por calibres	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.2.2, la tabla 3 y el numeral 5.2.2 de la NTP de la referencia.	
Peso mínimo del racimo	Cumplir con lo indicado en el numeral 4.1.3 de la NTP de la referencia.	
Coloración de los granos y tolerancia	Cumplir con lo indicado en los numerales 4.2.3 y 5.3.2 de la NTP de la referencia para Uva Red Globe.	

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

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

Precisión 1: La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 3.2 y/o proforma del contrato) el calibre de la uva red globe categoría I requerida de acuerdo a lo establecido en la norma NTP 011.012:2021, por ejemplo: uva red globe categoría I de calibre XL.

2.2. Envase y/o embalaje

La uva red globe categoría I deberá ser envasada tomando en consideración lo establecido en la norma Codex CXC 44-1995 (2004) Código de prácticas para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas, de tal manera que el producto quede debidamente protegido, según indica el numeral 6.2 de la NTP 011.012:2021.

Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser de primer uso (esto incluye el material reciclado de calidad alimentaria), estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de impresiones en los materiales de empaque, siempre y cuando no contengan sustancias tóxicas, según indica el numeral 6.2 de la NTP 011.012:2021.

Los materiales de empaque deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, transporte y conservación apropiada de las uvas de mesa, y estar exentos de cualquier materia y olor extraños, según indica el numeral 6.2.1 de la NTP 011.012:2021.

El contenido de cada envase deberá ser homogéneo y estar constituido únicamente por racimos del mismo origen, variedad, calidad y grado de madurez. La parte visible del contenido del envase deberá ser representativa de todo el contenido, según indica el numeral 6.1 de la NTP 011.012:2021.

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

2.3. Rotulado

El rotulado de la uva red globe categoría I, deberá cumplir con lo indicado en la NTP 209.038:2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición y las disposiciones especificadas en el numeral 7 de la NTP 011.012:2021:

- nombre/dirección o razón social del productor, envasador y/o distribuidor;
- nombre del producto y variedad;
- categoría;
- país de origen;
- peso neto;
- número de Autorización Sanitaria de Establecimiento emitido por el SENASA;
- código de rastreabilidad generado en el procesamiento del alimento.

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

2.4. Inserto No aplica.

Precisión 4: No aplica.

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

Versión 03

Página 2 de 2

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SERVICIO DE NUTRICION

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOME
Presidente del Comité de Selección
[Firma]

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOME
Primer Miembro del Comité de Selección
[Firma]

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOME
Segundo Miembro del Comité de Selección
[Firma]

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

Advertencia

Solo se pueden realizar precisiones que se indiquen en la ficha técnica.

Importante

En el caso de suministro de bienes, consignar el cronograma de entregas, el cual debe señalar la periodicidad de las entregas, de acuerdo al objeto de la convocatoria (por ejemplo, puede establecerse fechas fijas, semanales, quincenales o mensuales).

Advertencia

Solo incluir los métodos de muestreo, ensayos o pruebas así como los certificados de conformidad o certificados de inspección u otras certificaciones previstas en la sección II o III, de los Documentos de Información Complementaria, según corresponda al bien materia de contratación.

*Para mayor información sobre los Documentos de Información Complementaria ingresar al siguiente link:
<https://www.perucompras.gob.pe/userfiles/misc/documento-orientacion-aprobado-001-2016.pdf>*

Advertencia

Este acápite sólo puede ser incluido en el caso de ejecución periódica o continuada de bienes, cuando la entidad considere el reajuste de los pagos, según lo previsto en el artículo 38 del Reglamento.

Advertencia

En caso de digitalización o escaneo del requerimiento, este debe efectuarse del documento original a efectos que la información sea completamente legible.

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

[Firma]
Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

[Firma]
Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

[Firma]
Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

CAPÍTULO IV
REQUISITOS DE HABILITACIÓN⁷

4.1 Requisitos de habilitación según los documentos de información complementaria

N°	REQUISITO DE HABILITACIÓN	ACREDITACIÓN	BASE LEGAL
1	REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL PRODUCTO CORRESPONDIENTE, EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD AMBIENTAL E INOCUIDAD ALIMENTARIA - DIGESA	COPIA SIMPLE DEL REGISTRO SANITARIO VIGENTE DEL BIEN CORRESPONDIENTE EXPEDIDO POR LA DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD AMBIENTAL E INOCUIDAD ALIMENTARIA - DIGESA EL QUE DEBE CORRESPONDER AL TIPO DE ENVASES Y PESO NETO DEL ENVASE, OBJETO DEL PROCESO	ART. 102 Y 105 DEL REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS APROBADO POR DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA Y SUS MODIFICATORIAS
2	RESOLUCION DIRECTORAL VIGENTE QUE OTORGA VALIDACION TECNICA OFICIAL AL PLAN HACCP EMITIDO POR DIGESA	COPIA SIMPLE DE LA RESOLUCION DIRECTORAL VIGENTE QUE OTORGA VALIDACION TECNICA OFICIAL AL PLAN HACCP EMITIDA POR DIGESA, SEGÚN RESOLUCION MINISTERIAL N° 449-2006-MINSA	RESOLUCION MINISTERIAL N° 449-2006-MINSA
3	LA MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA MYPE DEBE CONTAR OBLIGATORIAMENTE CON LA CERTIFICACION DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CODEX ALIMENTARIUS (PGH)	COPIA SIMPLE DE CERTIFICACION DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL CODEX ALIMENTARIUS (PGH)	ART. 1 Y 2 Y LAS DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS FINALES DEL DECRETO SUPREMO N° 004-2014-SA MODIFICAN E INCORPORAN ALGUNOS ARTICULOS DEL REGLAMENTO SOBRE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS APROBADO MEDIANTE DECRETO SUPREMO N° 007-98-SA

Advertencia

La Entidad puede incluir requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los Documentos de Información Complementaria aprobados por PERÚ COMPRAS, solo si posteriormente a la fecha de publicación o actualización de dichos documentos se ha emitido alguna norma de cumplimiento obligatorio que exija al proveedor contar con determinada habilitación legal para ejecutar la actividad económica materia de contratación.


No debe exigirse la presentación de documentos para acreditar requisitos que no deriven de alguna norma que resulte aplicable específicamente al objeto materia de la contratación, como la inscripción en el Registro Único de Contribuyentes, en el Registro Nacional de Proveedores, vigencia de poder, entre otros documentos.


4.2. Requisitos de habilitación adicionales a los previstos en los documentos de información complementaria:


En caso se determine que adicionalmente se debe considerar otros requisitos de habilitación, consignar lo siguiente:

N°	REQUISITO DE HABILITACIÓN ADICIONAL	ACREDITACIÓN	BASE LEGAL
1	CERTIFICADO DE AUTORIZACION SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO QUE REALIZO EL PROCESAMIENTO PRIMARIO DE LOS ALIMENTOS AGROPECUARIOS OTORGADO POR EL SENASA.	COPIA DE CERTIFICADO DE AUTORIZACION SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO QUE REALIZO EL PROCESAMIENTO PRIMARIO DE LOS ALIMENTOS AGROPECUARIOS OTORGADO POR EL SENASA, DE NO ESTAR A NOMBRE DEL POSTOR, PRESENTAR UNA CARTA DE AUTORIZACION DE USO PARA LA UTILIZACION DEL CERTIFICADO EL QUE DEBERA ESTAR FIRMADO POR EL REPRESENTANTE CON UNA ANTIGÜEDAD NO MAYOR A LOS TREINTA (30) DIAS DE LA PRESENTACION DE LA OFERTA	ARTÍCULO 33 DEL REGLAMENTO DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, APROBADO MEDIANTE DECRETO SUPREMO N° 004- 2011-AG, Y SUS MODIFICATORIAS.
2	CERTIFICADO DE INSPECCION HIGIENICO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO	COPIA DEL CERTIFICADO DE INSPECCION HIGIENICO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO, EMITIDO POR	ARTÍCULO 33 DEL REGLAMENTO DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, APROBADO MEDIANTE DECRETO

⁷ Los requisitos de habilitación son fijados por el área usuaria en el requerimiento.

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI-SAN BARTOLOME

Presidente del Comité de Selección
Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI-SAN BARTOLOME

Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI-SAN BARTOLOME

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

		AUTORIDAD COMPETENTE O POR ORGANISMO DEBIDAMENTE ACREDITADO ANTE INACAL, A NOMBRE DEL TITULAR DEL ESTABLECIMIENTO	SUPREMO N° 004- 2011-AG, Y SUS MODIFICATORIAS
3	CERTIFICADO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE PROCESAMIENTO PRIMARIO	COPIA DEL CERTIFICADO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA DE PROCESAMIENTO PRIMARIO, EMITIDO POR AUTORIDAD COMPETENTE O POR ORGANISMO DEBIDAMENTE ACREDITADO ANTE INACAL, A NOMBRE DEL TITULAR DEL ESTABLECIMIENTO	ARTÍCULO 33 DEL REGLAMENTO DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA, APROBADO MEDIANTE DECRETO SUPREMO N° 004- 2011-AG, Y SUS MODIFICATORIAS

Advertencia

En caso de digitalización o escaneo del requerimiento, este debe efectuarse del documento original a efectos que la información sea completamente legible.

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

[Firma]
Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

[Firma]
Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

[Firma]
Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

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 **ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME**, que celebra de una parte **EL HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME**, en adelante **LA ENTIDAD**, con RUC N° 20137729751, con domicilio legal en **AV. ALFONSO UGARTE N° 825, CERCADO DE LIMA**, 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 **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB** para la **ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME**, 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 para la **ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME**.

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 del bien, todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre la ejecución de la prestación materia del presente contrato.

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁸

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

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

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

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de Setecientos treinta (730) días calendario, el mismo

⁸ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

que se computa desde el día siguiente del perfeccionamiento del contrato.

El plazo de entrega del producto se efectuará dentro de un período no mayor de tres (03) días calendarios contabilizados desde el día siguiente de la entrega de la orden de compra.

El contrato tiene vigencia desde el día siguiente de la suscripción del documento que lo contiene, hasta que el funcionario competente da la conformidad de recepción de la prestación a cargo del Contratista y se efectúe el pago.

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉPTIMA: 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 el concepto, monto y vigencia siguiente:

- De fiel cumplimiento del contrato: [CONSIGNAR EL MONTO], a través de la **CARTA FIANZA** N° [INDICAR NÚMERO DEL DOCUMENTO] emitida por [SEÑALAR EMPRESA QUE LA EMITE] o de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 2 del decreto de Urgencia N° 020-2022. Monto que es equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato original, la misma que debe mantenerse vigente hasta la conformidad de la recepción de la prestación.

Importante

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

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA NOVENA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

La recepción y conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el artículo 168 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. La recepción será otorgada por Almacén de Alimentos de la Oficina de Logística y el Servicio de Nutrición y la conformidad será otorgada por el Servicio de Nutrición, en el plazo máximo de siete (7) 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 DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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


MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOME


Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOME


Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI SAN BARTOLOME


Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es no menor de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD.

CLÁUSULA DUODÉCIMA 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;

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.

Esta penalidad se deduce 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.

Este tipo de penalidad puede alcanzar 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, LA ENTIDAD puede resolver el contrato por incumplimiento.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

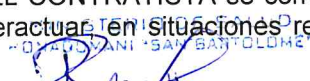
CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN


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


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

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

Finalmente, EL CONTRATISTA se compromete a no colocar a los funcionarios públicos con los que deba interactuar en situaciones reñidas con la ética. En tal sentido, reconoce y acepta la


Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección


Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección


Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

prohibición de ofrecerles a éstos cualquier tipo de obsequio, donación, beneficio y/o gratificación, ya sea de bienes o servicios, cualquiera sea la finalidad con la que se lo haga.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉXTA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEPTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁹

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: **AV. ALFONSO UGARTE N° 825, CERCADO DE LIMA.**

DOMICILIO DEL CONTRATISTA: [CONSIGNAR EL DOMICILIO SEÑALADO POR EL POSTOR GANADOR DE LA BUENA PRO AL PRESENTAR LOS REQUISITOS PARA LA SUSCRIPCIÓN 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, la oferta y las disposiciones del presente contrato, las partes lo firman por duplicado en señal de conformidad en la ciudad de [.....] al [CONSIGNAR FECHA].

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹⁰.

⁹ 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).

¹⁰ 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>

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Presidente del Comité de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

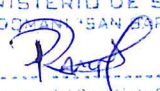
Primer Miembro del Comité de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"


Segundo Miembro del Comité de Selección

ANEXOS


MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"


Presidente del Comité de Selección
Ministerio de Salud

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"


Asesor Técnico del Comité de Selección
Ministerio de Salud

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"


Segundo Miembro del Comité de Selección
Ministerio de Salud

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCION

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB

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 ¹¹		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 subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
2. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
3. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
4. Notificación de la orden de compra¹²

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.

¹¹ 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 original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento.

¹² Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Presidente del Comité de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Primer Miembro del Comité de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Segundo Miembro del Comité de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

Importante

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

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCION

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB

Presente.-

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

Datos del consorciado 1			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹³	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE ¹⁴	Sí	No	
Correo electrónico :			

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.

¹³ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el consorcio ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁴ Ibídem.

¹⁵ Ibídem.

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Presidente del Comité de Selección
Expediente de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Primer Miembro del Comité de Selección
del Expediente de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Segundo Miembro del Comité de Selección
del Expediente de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

2. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
3. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
4. Notificación de la orden de compra¹⁶

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Presidente del Comité de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Primer Miembro del Comité de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

Segundo Miembro del Comité de Selección

ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCION
SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB
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.

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

.....
Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

.....
Membro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"

.....
Membro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCION

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB


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 la **ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME**, de conformidad con las Especificaciones Técnicas que se indican en el Capítulo III de la sección específica de las bases.


[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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


MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"


.....
Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"


.....
Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"


.....
Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

ANEXO N° 4

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCION

SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB

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 **SUBASTA INVERSA ELECTRÓNICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB**.

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] [%]¹⁷

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁸

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES


100%¹⁹

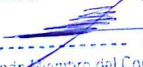
¹⁷ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁸ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

¹⁹ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.


Presidente del Comité de Selección


Miembro del Comité de Selección


Miembro del Comité de Selección

HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME
SUBASTA INVERSA ELECTRONICA N° 004-2022-HONADOMANI-SB - I CONVOCATORIA
ADQUISICION DE FRUTAS Y VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HOSPITAL NACIONAL
DOCENTE MADRE NIÑO SAN BARTOLOME

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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


Importante

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

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"


Presidente del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"


Primer Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

MINISTERIO DE SALUD
HONADOMANI "SAN BARTOLOME"


Segundo Miembro del Comité de Selección
del Procedimiento de Selección

