



**BASES DE CONTRATACIÓN DIRECTA
N° 002-2025-GRU-HRP-OEC-2**

PRIMERA CONVOCATORIA

**“ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL SERVICIO
DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL
REGIONAL DE PUCALLPA PERIODO FEBRERO-
MARZO 2025”**



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.



CONDICIONES ESPECIALES DE LA **CONTRATACIÓN DIRECTA**



CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : **HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA**

RUC N° : 20205390546

Domicilio legal : JR. AGUSTIN CAUPER NRO. 285 – DISTRITO DE CALLERIA – PROVINCIA DE CORONEL PORTILLO – DEPARTAMENTO DE UCAYALI.

Domicilio Real : JR. AGUAYTIA NRO. 605 (REF. HOSPITAL DE CONTINGENCIA) – DISTRITO DE CALLERIA – PROVINCIA DE CORONEL PORTILLO – DEPARTAMENTO DE UCAYALI.

Correo electrónico: : proceso.hospitalrp2023@gmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA PERIODO FEBRERO - MARZO 2025.

ITEM PAQUETE

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 02, DE FECHA 03/03/2025

1.3. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

1-00 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.

1.4. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.5. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.6. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL BIEN

El plazo de ejecución de la prestación, será de INMEDIATA

1.7. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES



Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 6.00 (Seis con 00/100 soles) en caja del Entidad ubicado en el Jr. Aguaytia Nro. 605 (Ref. Hospital de Contingencia) del Distrito de Yarinacocha – Provincia de Coronel Portillo – Departamento de Ucayali.

Importante

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

1.8. BASE LEGAL

- Ley 32185: Ley de presupuesto del sector público para el año fiscal 2025
- LEY N° 32186 Ley De Equilibrio Financiero Del Presupuesto Del Sector Público Para El Año Fiscal 2025
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado. Aprobado mediante Decreto Supremo N° 0234-2022-EF.
- Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado. Aprobado mediante Decreto Supremo N° 082-2019-EF.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225. Modificado por Decreto Supremo N° 377-2019-EFy Decreto Supremo N° 168-2020-EF.
- Directivas OSCE.
- Ley 27785 Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República - Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña y del acceso al empleo decente, Ley MYPE.
- Ley N° 27444 – Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806 – Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Ley N° 27927 que modifica la Ley N° 27806.
- Ley N° 27785 Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República.
- Ley N° 29622 que modifica la Ley N° 27785.
- Código Civil, en forma supletoria.
- Ley N° 26842 – Ley General De Salud.



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, además de un índice de documentos, la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

El certificado de vigencia de poder expedido por registros públicos no debe tener una antigüedad mayor de treinta (30) días calendario a la presentación de ofertas, computada desde la fecha de emisión.

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 – PIDE¹ 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.



¹ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <http://www.ongei.gob.pe/interoperabilidad/>

de identidad.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento **(Anexo N°2)**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**
- e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. **(Anexo N° 4)²**
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. **(Anexo N° 5)**
- g) El precio de la oferta en SOLES y el detalle de precios unitarios, porcentajes u honorario fijo y comisión de éxito, según corresponda, solo cuando el procedimiento de selección se haya convocado por uno de dichos sistemas. Así como el monto de la oferta de la prestación accesorio, cuando corresponda **(Anexo N° 6).**

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

Importante

- El órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, verifica la presentación de los documentos requeridos. De no cumplir con lo requerido, la oferta se considera no admitida.
- En caso de requerir estructura de costos, esta se presenta para el perfeccionamiento del contrato.

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad³.



2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

- a) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- b) Código de cuenta interbancaria (CCI).
- c) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- d) Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

² En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de prestación del servicio, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

³ Dicho documento se tendrá en consideración en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

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).

- e) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- f) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado⁵.

Importante

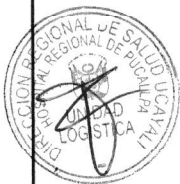
- *En caso que el postor ganador de la buena pro sea un consorcio, las garantías que presente este para el perfeccionamiento del contrato, así como durante la ejecución contractual, de ser el caso, además de cumplir con las condiciones establecidas en el artículo 33 de la Ley y en el artículo 148 del Reglamento, deben consignar expresamente el nombre completo o la denominación o razón social de los integrantes del consorcio, en calidad de garantizados, de lo contrario no podrán ser aceptadas por las Entidades. No se cumple el requisito antes indicado si se consigna únicamente la denominación del consorcio, conforme lo dispuesto en la Directiva Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado”.*
- *En los contratos periódicos de prestación de servicios en general 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 cien mil Soles (S/ 100,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.*

Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior*

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 <http://www.ongei.gob.pe/interoperabilidad/>

⁵ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.



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.*

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en en el Jr. Aguaytía Nro. 605 (Ref. Hospital de Contingencia) del Distrito de Yarinacocha – Provincia de Coronel Portillo – Departamento de Ucayali.

2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago en SOLES de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGO UNICO.

Para el trámite de pago la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- Recepción del Área de Almacén General del Hospital Regional de Pucallpa.
- Informe de Conformidad del funcionario responsable de la jefatura del servicio de Nutricion y Dietetica del Hospital Regional de Pucallpa, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago (Factura).
- Orden de Compra.
- Acta de Conformidad del funcionario responsable de la jefatura del servicio de Nutricion y Dietetica del Hospital Regional de Pucallpa, previo visto bueno del responsable del Servicio de Alimentacion quien Verificará la calidad y el Area de Almacén del Hospital Regional de Pucallpa emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Guia de Remision.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes en el Jr. Aguaytia Nro. 605 (Ref. Hospital de Contingencia) del Distrito de Yarinacocha – Provincia de Coronel Portillo – Departamento de Ucayali.

El plazos para los pagos están establecidos en el articulo 171° del RLCE.



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

CAPITULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP-2025
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA PERIODO FEBRERO- MARZO 2025

1. DENOMINACIÓN Y FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

Denominación

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL
HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA PERIODO FEBRERO - MARZO 2025

Finalidad pública

Promover, proteger y recuperar la salud nutricional de los pacientes hospitalizados y personal de guardia del Hospital Regional de Pucallpa - HRP. Para el Periodo de febrero y marzo del año 2025.

2. OBJETO DE LA CONTRATACION

El objeto de la presente contratación es la Adquisición de suministro de alimentos inocuos de buena calidad y en óptimas condiciones de higiene, para suplir los requerimientos nutricionales diarios de los pacientes hospitalizados y del personal autorizado del Hospital Regional de Pucallpa - HRP, para el Periodo de febrero y marzo del Año 2025.

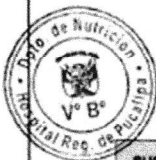
3. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN

CUADRO N° 01: CARNE, PESCADO, AVES Y DERIVADOS

| SUB ITEM | DENOMINACION | U.M | FEBRERO | MARZO | CANTIDAD TOTAL |
|-------------|---|-----|---------|-------|-------------------|
| 1.1 | POLLO ENTERO SIN VÍSCERAS SIN MENUDENCIA | KG | 2800 | 3080 | 5880 |
| 1.2 | PECHUGA DE POLLO SIN ALAS | KG | 120 | 120 | 240 |
| 1.3 | HUEVO DE GALLINA | DOC | 405 | 405 | 810 |
| 1.4 | CHULETA DE CERDO | KG | 60 | 60 | 120 |
| 1.5 | PESCADO PAICHE | KG | 140 | 140 | 280 |
| 1.6 | PESCADO DONCELLA | KG | 80 | 80 | 160 |
| 1.7 | CARNE DE RES | KG | 360 | 360 | 720 |
| 1.8 | HIGADO DE RES | KG | 30 | 30 | 60 |
| 1.9 | MONDONGO | KG | 30 | 30 | 60 |

CUADRO N° 02: VÍVERES SECOS

| SUB ITEM | DENOMINACION | U.M | FEBRERO | MARZO | CANTIDAD TOTAL |
|-------------|---------------------------|-------|---------|-------|-------------------|
| 2.1 | ACEITE DE AJONJOLI X 1LT | LITRO | 2 | 2 | 4 |
| 2.2 | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE | LITRO | 260 | 260 | 520 |
| 2.3 | ACEITUNA EN BOTIJA | KG | 30 | 30 | 60 |
| 2.4 | AJÍ PANCA SECO | KG | 1 | 3 | 4 |
| 2.5 | ANIS ENTERO | KG | 6 | 6 | 12 |



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

| | | | | | |
|------|------------------------------------|---------|------|------|------|
| 2.6 | ARROZ EXTRA | KG | 1600 | 1700 | 3300 |
| 2.7 | ATUN EN FILETE EN ACEITE X 170 G | UNID | 288 | 288 | 576 |
| 2.8 | ARVEJA PARTIDA | KG | 26 | 26 | 52 |
| 2.9 | AZUCAR BLANCA | KG | 250 | 250 | 500 |
| 2.1 | AZUCAR RUBIA | KG | 500 | 450 | 950 |
| 2.11 | AVENA | KG | 60 | 60 | 120 |
| 2.12 | CANELA ENTERA | KG | 1 | 2 | 3 |
| 2.13 | CAFÉ INSTANTANEO X 200 G | LATA | 18 | 18 | 36 |
| 2.14 | CEBADA | KG | 18 | 6 | 24 |
| 2.15 | CLAVO DE OLOR | KG | 1 | 1 | 2 |
| 2.16 | COMINO MOLIDO | KG | 1 | 1 | 2 |
| 2.17 | COCO RALLADO | KG | 1 | 1 | 2 |
| 2.18 | COCOA EN POLVO X180G | KG | 12 | 12 | 24 |
| 2.19 | CHAMPIÑONES EN CONSERVA X 425 G | UNID | 12 | 36 | 48 |
| 2.2 | CHANCACA | KG | 4 | 4 | 8 |
| 2.21 | CHICHA DE JORA X 3L | LITRO | 12 | 12 | 24 |
| 2.22 | CHUÑO A GRANEL | KG | 75 | 75 | 150 |
| 2.23 | ESENCIA DE VAINILLA X 500 LT | BOTELLA | 1 | 1 | 2 |
| 2.24 | FIDEO CABELLO DE ANGEL | KG | 20 | 20 | 40 |
| 2.25 | FIDEO CHINO | KG | 10 | 10 | 20 |
| 2.26 | FIDEO SPAGUETTI | KG | 70 | 70 | 140 |
| 2.27 | FIDEO SURTIDO PARA SOPA | KG | 60 | 60 | 120 |
| 2.28 | FIDEO WANTAN | KG | 5 | 5 | 10 |
| 2.29 | FRIJOL CANARIO | KG | 26 | 26 | 52 |
| 2.3 | FRIJOL PANAMITO | KG | 13 | 13 | 26 |
| 2.31 | FRIJOL UCAYALINO | KG | 26 | 26 | 52 |
| 2.32 | GALLETA DE SODA X 120 G | UNID | 100 | 100 | 200 |
| 2.33 | GELATINA X 250 G | UNID | 60 | 60 | 120 |
| 2.34 | GLUTAMATO MONOSODICO | KG | 8 | 8 | 16 |
| 2.35 | GUINDÓN | KG | 2 | 2 | 4 |
| 2.36 | HARINA DE MAIZ | KG | 12 | 12 | 24 |
| 2.37 | HARINA DE PLATANO | KG | 12 | 12 | 24 |
| 2.38 | HARINA DE SIETE SEMILLAS | KG | 6 | 6 | 12 |
| 2.39 | HARINA DE MACA | KG | 6 | 6 | 12 |
| 2.40 | HARINA DE TRIGO | KG | 50 | 50 | 100 |
| 2.41 | LECHE CONDENSADA X 400 G | LATA | 18 | 18 | 36 |
| 2.42 | LECHE DESCREMADA X 400 G | UNID | 144 | 144 | 288 |
| 2.43 | LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 G | UNID | 672 | 672 | 1344 |
| 2.44 | LECHE EVAPORADA SIN LACOSA X 395 G | UNID | 192 | 192 | 384 |
| 2.45 | LENTEJA | KG | 26 | 26 | 52 |
| 2.46 | LAUREL | KG | 0 | 1 | 1 |
| 2.47 | MAIZ MOTE | KG | 3 | 3 | 6 |
| 2.48 | MAIZENA | UNID | 144 | 48 | 192 |
| 2.49 | MANI PELADO TOSTADO | KG | 2 | 2 | 4 |
| 2.50 | MANJAR BLANCO X 500 G | UNID | 24 | 24 | 48 |
| 2.51 | MANTEQUILLA | KG | 15 | 25 | 40 |



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP-2025
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

| | | | | | |
|------|-----------------------------------|------|----|----|-----|
| 2.52 | MANZANILLA FILTRANTE X 100 SOBRES | UNID | 1 | 3 | 4 |
| 2.53 | MAYONESA X 500 G | UNID | 16 | 16 | 32 |
| 2.54 | MERMELADA DE FRESA X 1 KG | UNID | 6 | 6 | 12 |
| 2.55 | MOSTAZA X 100 | UNID | 20 | 20 | 40 |
| 2.56 | OREGANO | KG | 1 | 1 | 2 |
| 2.57 | PALILLO MOLIDO A GRANEL | KG | 1 | 1 | 2 |
| 2.58 | PASA SIN PEPA | KG | 3 | 3 | 6 |
| 2.59 | PIMENTON EN POLVO A GRANEL | KG | 2 | 2 | 4 |
| 2.60 | PIMIENTA MOLIDA | KG | 1 | 1 | 2 |
| 2.61 | QUINUA PERLADA | KG | 20 | 20 | 40 |
| 2.62 | SAL DE COCINA X 1 KG | KG | 75 | 75 | 150 |
| 2.63 | SALSA BARBACOA X 510 G | UNID | 10 | 10 | 20 |
| 2.64 | SALSA INGLESA X 500 ML | UNID | 6 | 6 | 12 |
| 2.65 | SALSA DE OSTION X 500 ML | UNID | 30 | 30 | 60 |
| 2.66 | SALSA DE TAMARINDO BOT X 1 L | UNID | 5 | 5 | 10 |
| 2.67 | SALSA DE TOMATE X 160 G | UNID | 72 | 72 | 144 |
| 2.68 | SÉMOLA DE TRIGO | KG | 12 | 12 | 24 |
| 2.69 | SILLAO X 500 ML | UNID | 84 | 12 | 96 |
| 2.70 | SILLAO OSCURO X 500 ML | UNID | 20 | 0 | 20 |
| 2.71 | SOYA ENTERA | KG | 0 | 6 | 6 |
| 2.72 | TE NEGRO | KG | 1 | 1 | 2 |
| 2.73 | TRIGO ENTERO | KG | 8 | 8 | 16 |
| 2.74 | VINAGRE TINTO X 500 ML | UNID | 72 | 48 | 120 |

CUADRO N° 03: PRODUCTOS DE PANIFICACION

| SUB ITEM | DENOMINACION | U.M | FEBRERO | MARZO | CANTIDAD TOTAL |
|-------------|---------------------|------|---------|--------|-------------------|
| 3.1 | PAN TIPO HAMBURGESA | UNID | 12,600 | 17,400 | 30,000 |

CUADRO N° 04: FRUTAS Y VERDURAS

| SUB ITEM | DENOMINACION | U.M | FEBRERO | MARZO | CANTIDAD TOTAL |
|-------------|-------------------------|-------|---------|-------|-------------------|
| 4.1 | AJI AMARILLO | KG | 27 | 27 | 54 |
| 4.2 | AJI DULCE | UNID | 900 | 900 | 1800 |
| 4.3 | AJO ENTERO | KG | 54 | 54 | 108 |
| 4.4 | ALBAHACA | ATADO | 8 | 8 | 16 |
| 4.5 | ARVEJA VERDE VAINA | KG | 54 | 54 | 108 |
| 4.6 | ARVEJA CHINA (JOLANTAO) | KG | 4 | 4 | 8 |
| 4.7 | APIO | ATADO | 27 | 27 | 54 |
| 4.8 | BETERRAGA | KG | 15 | 15 | 30 |
| 4.9 | BRÓCOLI | KG | 144 | 144 | 288 |
| 4.10 | CAIGUA | UNID | 240 | 240 | 480 |
| 4.11 | CAMOTE AMARILLO | KG | 135 | 135 | 270 |
| 4.12 | CEBOLLA ROJA | KG | 450 | 450 | 900 |
| 4.13 | CEBOLLA CHINA | ATADO | 15 | 15 | 30 |



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

| | | | | | |
|------|----------------------|-------|------|------|------|
| 4.14 | COL CHINA | ATADO | 6 | 6 | 12 |
| 4.15 | COLIFLOR | UNID | 54 | 54 | 108 |
| 4.16 | CULANTRO | ATADO | 56 | 56 | 112 |
| 4.17 | CHINCHO | ATADO | 8 | 8 | 16 |
| 4.18 | CHOCLO | UNID | 180 | 180 | 360 |
| 4.19 | ESPINACA | ATADO | 36 | 36 | 72 |
| 4.20 | HABA FRESCA | KG | 12 | 12 | 24 |
| 4.21 | HIERBA BUENA | ATADO | 4 | 4 | 8 |
| 4.22 | HUACATAY | ATADO | 4 | 4 | 8 |
| 4.23 | KION FRESCO | KG | 8 | 8 | 16 |
| 4.24 | LECHUGA AMERICANA | UNID | 180 | 180 | 360 |
| 4.25 | MAIZ MORADO | KG | 108 | 108 | 216 |
| 4.26 | NABO | ATADO | 6 | 6 | 12 |
| 4.27 | OLLUCO | KG | 50 | 50 | 100 |
| 4.28 | PAPA AMARILLA | KG | 540 | 540 | 1080 |
| 4.29 | PAPA YUNGAY | KG | 675 | 675 | 1350 |
| 4.30 | PEPINILLO | UNID | 80 | 80 | 160 |
| 4.31 | PEREJIL | ATADO | 4 | 4 | 8 |
| 4.32 | PIMIENTO MORON | UNID | 270 | 270 | 540 |
| 4.33 | PORO | ATADO | 13 | 13 | 26 |
| 4.34 | RABANITO | ATADO | 10 | 10 | 20 |
| 4.35 | REPOLLO | KG | 72 | 72 | 144 |
| 4.36 | TOMATE | KG | 295 | 295 | 590 |
| 4.37 | VAINITAS | KG | 72 | 72 | 144 |
| 4.38 | YUCA SACO | SACO | 4 | 4 | 8 |
| 4.39 | ZANAHORIA | KG | 450 | 450 | 900 |
| 4.40 | ZAPALLITO MACRE | KG | 315 | 315 | 630 |
| 4.41 | ZAPALLITO LOCHE | UNID | 3 | 3 | 6 |
| 4.42 | ROMERO | ATADO | 2 | 2 | 4 |
| 4.43 | TOMILLO | ATAD | 2 | 2 | 4 |
| 4.44 | QUESO FRESCO | KG | 8 | 8 | 16 |
| 4.45 | MANZANILLA | ATADO | 5 | 3 | 8 |
| 4.46 | HIERBA LUISA | ATADO | 4 | 4 | 8 |
| 4.47 | MENTA | ATADO | 5 | 3 | 8 |
| 4.48 | CAMU CAMU | KG | 84 | 84 | 168 |
| 4.49 | COCONA | UNID | 1000 | 1000 | 2000 |
| 4.50 | GRANADILLA | KG | 250 | 250 | 500 |
| 4.51 | MANDARINA | KG | 270 | | 270 |
| 4.52 | MANZANA PARA AGUA | KG | 144 | 144 | 288 |
| 4.53 | MANZANA CHILENA ROJA | KG | 250 | 250 | 500 |
| 4.54 | MARACUYA | KG | 96 | 96 | 192 |
| 4.55 | UVA ITALIA | KG | 260 | 260 | 520 |
| 4.56 | PLÁTANO VERDE | CABEZ | 15 | 15 | 30 |
| 4.57 | PLATANO MADURO | CABEZ | 6 | 6 | 12 |
| 4.58 | PLÁTANO DE SEDA | UNID | 270 | 270 | 540 |
| 4.59 | PIÑA | UNID | 135 | 135 | 270 |



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP 2025
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

| | | | | | |
|------|-----------------|------|-----|-----|------|
| 4.60 | PAPAYA | UNID | 540 | 540 | 1080 |
| 4.61 | LIMÓN REGIONAL | UNID | 880 | 880 | 1760 |
| 4.62 | SANDIA | KG | 325 | 325 | 650 |
| 4.63 | NARANJA DE JUGO | UND | 940 | 940 | 1880 |
| 4.64 | DURAZNO | KG | 175 | 175 | 350 |

4. **ALCANCE Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES**

PESCADO FRESCO SIN VISCERAS

| DONCELLA | KILO |
|-------------------------------|---|
| Presentación | Embolsado en bolsa de polietileno de alta densidad, transparente Sin vísceras, sin cabeza y sin cola. Limpio. Peso mínimo por unidad de doncella: 4Kg |
| Tipo | Fresco, Transportado en cooler o envase de conservación en frío |
| Calidad | Cumplimiento a la NTP N° 041.001.2011 Pescado fresco Requisitos. Calidad Primera |
| Características Organoléptica | Piel brillante, sin hendidura al tacto, textura firme característico, olor característico a fresco |
| PAICHE | KILO |
| Presentación | Embolsado en bolsa de polietileno de alta densidad, transparente Sin vísceras, sin escamas, sin cabeza, sin cola. Limpio en filete. |
| Tipo | Fresco, Transportado en cooler o envase de conservación en frío |
| Calidad | Cumplimiento a la NTP N° 041.001.2011 Pescado fresco Requisitos. Calidad Primera |
| Características Organoléptica | Piel brillante, sin hendidura al tacto, textura firme característico, olor característico a fresco |

Los alimentos serán entregados al Área usuaria (servicio de nutrición) según cuadro de distribución.

POLLO ENTERO SIN VISCERAS SIN MENUDENCIA Y HUEVOS

| POLLO ENTERO SIN VISCERAS SIN MENUDENCIA | KILO |
|--|--|
| Presentación | En Jabas de plástico, protegido de la contaminación, muy higiénico, de 1.800 a 2.000 Kg. / Unidad. Buen acabado en el desplumaje. Producto nacional. |
| Tipo | Pollo sometido a un proceso de faena que incluye insensibilización, desangrado, escaldado, desplume y evisceración cuya cabeza debe estar cortada para su desangrado, sin vísceras blancas (tracto digestivo representando por el páncreas e intestinos delgados y grueso), sin tráquea, sin buche, sin esófago, sin pulmones, sin bazo, sin riñones, por considerarse órganos no comestibles, sin plumas, y asimismo SIN MENUDENCIA . Transportado en cooler o envase de cadena de frío a 4°C |
| Calidad | Clase A. Primera., cumplimiento de NTP-INDECOPI N° 201.054.2001 |
| Características Organoléptica | Color, olor característico, Textura firme al tacto, sin Magulladuras, sin laceraciones en la piel, sin desarticulaciones |



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

| | |
|----------------------|--|
| Seguridad | Registro Sanitario Vigente, Aplicación de la Empresa del Plan HACCP en la fabricación de alimentos. Crianza y granja propia de la empresa. Autorización Sanitaria De Faenamiento emitido por Senasa |
| Fecha de vencimiento | Producto fresco al ingresar al HPR |

| PECHUGA DE POLLO CONGELADO | KILO |
|-------------------------------|---|
| Presentación | Embolsado en bolsa de polietileno transparente, de alta densidad. |
| Tipo | Pechuga de pollo deshuesada. |
| Calidad | Clase A. Primera., cumplimiento de NTP-INDECOPI N° 201.054 2001 |
| Características Organoléptica | Color, olor característico, Textura firme al tacto, sin Magulladuras, sin laceraciones en la piel, sin desarticulaciones |
| Seguridad | Registro Sanitario Vigente, Aplicación de la Empresa del Plan HACCP en la fabricación de alimentos. Crianza y granja propia de la empresa. Autorización Sanitaria De Faenamiento emitido por Senasa. |
| Fecha de vencimiento | Registro Sanitario vigente. |

| HUEVO DE GALLINA | DOCENA |
|-------------------------------|---|
| Presentación | En jabs de cartón, limpios. Huevos de gallina Tamaño Mediano de 55,5 – 62,5 g |
| Tipo | Huevo de gallina, fresco, rosado |
| Calidad | Categoría Primera, cumplimiento INDECOPI NTP 011.219:2015 |
| Características Organoléptica | Cáscara color rosado, limpia y sin rajaduras, yema céntrica, clara firme, no Fluida, no incubado, libre de restos de embrión. Olor, sabor Característico, pH: 6.5- 7.5. |
| Seguridad | Registro Sanitario vigente. |



Estos alimentos serán entregados al Área usuaria (servicio de nutrición) según cuadro de distribución.

CARNE DE RES – PIERNA Y VÍSCERAS

| CARNE DE RES MAGRA | KILO |
|-------------------------------|---|
| Presentación | Embolsado en bolsa de polietileno transparente, de alta densidad. |
| Tipo | Carne de res nacional, (Bistec, Cabeza de Lomo, res tapa o cadera). |
| Calidad | Primera, cumplimiento de NTP- N° 201.055 2003 NTP 201.018 2001 |
| Características Organoléptica | Color rojo brillante característico, olor característico, Textura firme al tacto, pH: 5.5 – 6.4 |
| Seguridad | Sello de inspección sanitaria, certificado veterinario del camal de origen Certificación Sanitaria del Camal Municipal. |
| Fecha de vencimiento | Papeleta de salida de carcasa del Camal Municipal de Coronel Portillo |



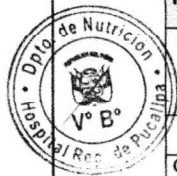
HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA – HRP-2025
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

| CARNE DE CERDO CHULETA | |
|-------------------------------|--|
| | KILO |
| Presentación | Embolsado en bolsa de polietileno transparente, de alta densidad. |
| Tipo | Chuleta de cerdo, (parte pierna, peso por unidad de aprox 180 – 200 gr.) |
| Calidad | Primera, cumplimiento de NTP- N° 201.055 2003 NTP 201.018 2001 |
| Características Organoléptica | Color rojo brillante característico, olor característico, Textura firme al tacto, pH: 5.5 – 6.4 |
| Seguridad | Sello de inspección sanitaria, certificado veterinario del camal de origen. Certificación Sanitaria del Camal Municipal. |
| Fecha de vencimiento | Papeleta de salida de carcasa del Camal Municipal de Coronel Portillo |
| HIGADO DE RES | |
| | KILO |
| Presentación | Embolsado en bolsa de polietileno transparente, de alta densidad, herméticamente cerrado, no congelado, fresco o refrigerado. Transportado a 4 °C |
| Tipo | Hígado de res, limpio, nacional |
| Calidad | Primera, cumplimiento NTP 201.055 2003 NTP 201.018 2001 |
| Características Organoléptica | Color rojo oscuro brillante, olor característico, textura firme al tacto, libre de presencia de parásitos o quistes, Ph: 5.5 – 6.4 |
| Seguridad | Certificación Sanitaria del Camal Municipal. |
| Fecha de vencimiento | Papeleta de salida de carcasa del Camal Municipal de Coronel Portillo |
| MONDONGO DE RES- PANZA | |
| | KILO |
| Presentación | Embolsado en bolsa de polietileno de alta densidad, herméticamente cerrado, no congelado, Refrigerado. Conservado. Transporte en cubetas limpias a 4°C |
| Tipo | Mondongo de res, parte panza, limpio, nacional |
| Calidad | Primera. Cumplimiento NTP 201.055 2003. NTP 201.018 2001 |
| Característica Organoléptica | Color característico, olor característico, firme al tacto |
| Seguridad | Certificación Sanitaria del Camal Municipal. |
| Fecha de vencimiento | Papeleta de salida de carcasa del Camal Municipal de Coronel Portillo |

Estos alimentos serán entregados al Área usuaria (servicio de nutrición) los jueves, según cuadro de distribución.

PAN

| PAN TIPO HAMBURGUESA | UNIDAD |
|-----------------------------|---|
| Presentación | Pan fresco empaquetado en Bolsas transparente o blanca de polietileno de primer uso herméticamente cerrado, Peso mínimo 40 g. |
| Tipo | Hamburguesa. |
| Calidad | Primera, sin presencia de bromato de potasio, sin restos de hollín. |



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

| | |
|-------------------------------|--|
| | Producción del día |
| Características Organoléptica | Aspecto sólido, esponjoso, color, olor característico, grado de frescura excelente, grado de horneado muy bueno, libre de cuerpos extraños |

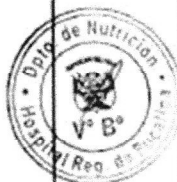
VERDURAS Y FRUTAS

| | |
|--------------------------------|--|
| AJI DULCE | UNIDAD |
| Presentación | Embolsado transparente, de peso promedio 30 g. unidad |
| Tipo | Fresco, maduro |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto, color diversos, olor muy aromático característico |
| AJI AMARILLO | KILO |
| Presentación | Embolsado transparente, de peso promedio 50 g. unidad |
| Tipo | Fresco, maduro |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto libre de cortes y magulladuras, color anaranjado brillante, olor característico |
| AJO ENTERO | KILO |
| Presentación | Embolsado transparente, de peso promedio 100 g. unidad |
| Tipo | Entero, fresco, maduro, sin pelar |
| Calidad | Categoría Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio libre de magulladuras, color, olor característico |
| ALBAHACA | ATADO |
| Presentación | Atados, embolsados transparente |
| Tipo | fresco, de hojas frescas |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, libre de impurezas, hojas enteras, Color verde oscuro, olor característico |
| ARVEJAS VERDE EN VAINAS | KILO |
| Presentación | Embolsado transparente |
| Tipo | En Vaina y granos grandes y frescos |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpios, sin magulladuras, color verde intenso, olor característico |
| ARVEJAS CHINA JOLANTAO | KILO |
| Presentación | Embolsado transparente |
| Tipo | En Vaina plano y granos muy pequeños y frescos. |



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP 2025
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

| | |
|-----------------------------|--|
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpios, sin magulladuras, color verde intenso, olor característico |
| APIO | ATADO |
| Presentación | Atado de peso mínimo de 1.2 Kg |
| Tipo | Fresco entero |
| Calidad | Primera |
| Características sensoriales | Aspecto limpio, libre de impurezas, tallos y hojas Frescas, color verde claro, olor característico |
| BETERRAGA | KILO |
| Presentación | Emboisado transparente |
| Tipo | Fresco maduro |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto Limpio, libre de impurezas, color, olor característico |
| BRÓCOLI | KILO |
| Presentación | Tamaño Uniforme |
| Tipo | Inflorescencia verde, Fresco |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, libre de Hongos, Libre de impurezas, parte comestible y verde, olor característico |
| CAIGUA | UNIDAD |
| Presentación | En jvas o bolsas transparente, longitud 14 cm. La unidad, tamaño uniforme |
| Tipo | Fresco |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, libre de impurezas, color, olor característico |
| CAMOTE AMARILLO | KILO |
| Presentación | Peso 160-180 g. Unidad. Tamaño uniforme |
| Tipo | Tubérculo dulce de buena cosecha, Fresco, maduro |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, libre de magulladuras, rajaduras y surcos profundos. Color, olor característico |
| CHINCHO | ATADO |
| Presentación | Atados, emboisados transparente |
| Tipo | fresco, de hojas frescas |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, libre de impurezas, hojas enteras. Color verde oscuro, olor característico |
| CAMU CAMU | KILO |



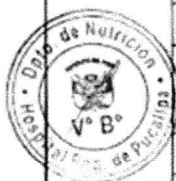
HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

| | |
|-------------------------------|---|
| Presentación | En Java, o caja de cartón, limpio |
| Tipo | Fruta con semilla fresca, madura |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Color, olor, sabor característico. Libre de hongos |
| CEBOLLA CHINA | ATADO |
| Presentación | Embolsado transparente, peso mínimo 1 Kg |
| Tipo | Fresco, maduro |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, sin magulladuras, color: tallo verde, y cabeza blanca, olor característico |
| CEBOLLA ROJA | KILO |
| Presentación | Peso mínimo 200 g. Unidad. Tamaño uniforme |
| Tipo | Fresco, maduro |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto, limpio, seco, sin magulladuras, color, olor característico |
| CHOCLO ENTERO | UNIDAD |
| Presentación | Longitud mínima 18 cm |
| Tipo | con panca, fresco, choclo criollo o serrano maduro |
| Calidad | Primera |
| Características Organoléptica | Aspecto limpio, libre de magulladuras e insectos, granos grandes y lechosos, color blanco lechoso característico, olor característico |
| COCONA | CIENTO |
| Presentación | Peso mínimo por unidad, 150 g. tamaño homogéneo |
| Tipo | Fresca, madura |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, color : cáscara amarilla o naranja característica |
| COL CHINA | ATADO |
| Presentación | En java, tamaño de 3 kg. por atado |
| Tipo | Col Fresca, maduro |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, libre de insectos e impurezas, color verde oscuro, olor característico |
| COLIFLOR | UNIDAD |
| Presentación | Con su propia hojas. Tamaño uniforme |
| Tipo | Inflorescencia color crema, Fresco, maduro |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, libre de impurezas, color: hojas verde oscuro, parte comestible crema, olor característico |



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP-2025
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

| | |
|--------------------------------|--|
| CULANTRO | ATADO |
| Presentación | Peso mínimo 1/2 Kg x atado |
| Tipo | Hojas y tallos Fresco, limpio |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto hojas limpias, libre de insectos o impurezas, color verde intenso, olor característico |
| DURAZNO CATEGORIA EXTRA | KILO |
| Presentación | Peso de 105 g |
| Tipo | Color amarillo característico, cáscara lisa Aromático. Maduro |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio libre de magulladuras, color, característico, olor característico. |
| ESPINACA | ATADO |
| Presentación | Embolado transparente, peso mínimo 1/2 Kg X atado |
| Tipo | Hojas y tallo Fresco, limpio |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto hojas grandes, limpias, libre de insectos e impurezas, sin presencia de hojas amarillas, color verde intenso, olor característico. |
| GRANADILLA | UNIDAD |
| Presentación | Peso de 120 g |
| Tipo | Color anaranjado, cáscara lisa y dura y con semillas. Aromático |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio libre de magulladuras, color, característico, olor característico. |
| HABA FRESCA | KILOS |
| Presentación | Embolado transparente |
| Tipo | Fresco, maduro |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto Vaina y granos grande, libre de magulladuras y picaduras de insectos, color verde característico, olor característico. |
| HIERBA BUENA | ATADO |
| Presentación | Atados, embolsados transparente |
| Tipo | fresco, de hojas frescas |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, libre de impurezas, hojas enteras, Color verde oscuro, olor característico |
| HUACATAY | ATADO |
| Presentación | Atados de 500 g. Embolsado transparente |



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

| | |
|-----------------------------|---|
| Tipo | Fresco |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto , limpio, sin raíz, libre de impurezas, hojas enteras, color verde oscuro característico, olor característico |
| KION FRESCO | KILOS |
| Presentación | En bolsas transparente, Unidad, tamaño grande |
| Tipo | Fresco sin impurezas |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, libre de impurezas, color, olor característico. |
| LECHUGA AMERICANA | UNIDAD |
| Presentación | Por unidad, tamaño uniforme, peso promedio 750 g por unidad, en jaba de plástico |
| Tipo | Hojas variedad Americana, Fresca |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Sanas, de color verde claro y limpia. |
| LIMON REGIONAL | UNIDAD |
| Presentación | Peso mínimo 250 g |
| Tipo | Regional, cítrico, maduro y jugoso |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio libre de magulladuras, color verde amarillento, característico, olor característico. |
| MANDARINA | KILO |
| Presentación | Peso mínimo 160 g |
| Tipo | citrico, maduro y jugosa, sin semilla |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio libre de magulladuras, color, característico, olor característico. |
| MAIZ MORADO | KILO |
| Presentación | Longitud mínima de mazorca 15 cm |
| Tipo | Cereal Maíz morado seco |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, mazorca entera, color morado oscuro característico, olor característico. |
| MANZANA DE AGUA | KILO |
| Presentación | Peso por unidad 80-120 g |
| Tipo | Fruta ácida |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | color verde característico, sin magulladuras, olor característico |
| MANZANA CHILENA | KILO |



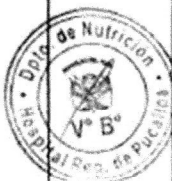
HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP-2025
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

| | |
|---|--|
| Presentación | Peso por unidad 180-220 g |
| Tipo | Fruta Roja, dulce |
| Calidad | Categoría extra |
| Características Sensoriales | color rojo característico, sin magulladuras, olor característico |
| MARACUYA | KILO |
| Presentación | Peso mínimo 40 g |
| Tipo | citrico, maduro y jugosa, con semilla |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio libre de magulladuras, color, característico, olor característico. |
| NABO | ATADO |
| Presentación | Embolcado transparente, Atado x 2 Kilos |
| Tipo | Fresco, maduro |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, libre de impurezas, bulbo hojas frescas, sin magulladuras, color hojas verde, bulbo blanco característico, olor característico. |
| NARANJA VALENCIA EXTRA - PARA JUGO | UNIDAD |
| Presentación | Peso promedio por unidad 140 - 160 g |
| Tipo | Fruta ácida Regional Para jugo, fresca, madura |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Color cáscara amarillo verde, pulpa anaranjado, olor y sabor característico. |
| OLLUCO | KILOS |
| Presentación | Embolcado transparente |
| Tipo | Fresco, maduro. Peso mínimo 50 g. unidad |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, libre de impurezas, color amarillo característico, olor característico. |
| PAPA AMARILLA | KILO |
| Presentación | Peso mínimo 200 -230 g.- unidad, tamaño homogéneo |
| Tipo | Tubérculo Fresco, maduro |
| Calidad | Primera |
| Características Organoléptica | Aspecto limpio, libre de magulladuras, sin rajaduras, sin surcos profundo, color, olor característico, sin tierra húmeda. Sin infestación por gusano o bacteria. |
| PAPA BLANCA | KILO |
| Presentación | Peso mínimo 300 - 350 gr. Unidad tamaño homogéneo |
| Tipo | Tubérculo Fresco, maduro |



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

| | |
|-------------------------------|--|
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, libre de magulladuras, rajaduras, surcos, color, olor característico, sin tierra húmeda. Sin infestación por gusano o bacteria |
| PAPAYA | UNIDAD |
| Presentación | Peso mínimo por unidad 1.700 Kg., tamaño uniforme |
| Tipo | Fruta Fresca, madura y semimadura |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | color, olor y sabor característico |
| PEPINILLO | UNIDAD |
| Presentación | Peso mínimo 280g. unidad |
| Tipo | Fresco, maduro |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto libre de magulladuras y picaduras, color verde intenso, olor característico |
| PEREJIL | ATADO |
| Presentación | Peso mínimo 1/2 Kg x atado |
| Tipo | Hojas y tallos Fresco, limpio |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto hojas limpias, libre de insectos e impurezas, color verde, olor característico |
| PIMIENTO MORRON | UNIDAD |
| Presentación | Peso mínimo 150 g. unidad |
| Tipo | Fresco |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, brillante, libre de magulladuras y rajaduras, color rojo y/o verde brillante, olor característico |
| PIÑA | UNIDAD |
| Presentación | Natural. Peso mínimo 1.800 Kg |
| Tipo | Fruta Regional dulce, fresca, madura |
| Calidad | Primera |
| Características Organoléptica | color, olor y sabor característico |
| PLÁTANO DE SEDA | UNIDAD |
| Presentación | Peso promedio por unidad 150 gramos. Tamaño mínimo de 18 cm. longitud |
| Tipo | Fruta Fresco, semimaduro |
| Calidad | Primera |
| Característica Sensoriales | Color, olor y sabor característico |
| PLÁTANO VERDE | CABEZA |



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP-2025
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

| | |
|----------------------------------|---|
| Presentación | Peso Promedio por unidad 180g |
| Tipo | Fruta Fresco, maduro y verde |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto firme al tacto, sin magulladura, color, olor y sabor característico |
| PLÁTANO MADURO (CAPIRONA) | CABEZA |
| Presentación | Variedad capiróna. Tamaño grande. |
| Tipo | Fruta Fresco, maduro |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto firme al tacto, sin magulladura, color, olor y sabor característico |
| PORO | ATADO |
| Presentación | Peso mínimo 1 Kg x ATADO |
| Tipo | Hortaliza Fresco, maduro |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, libre de impurezas, bulbo y hojas frescas, sin magulladuras, color: hojas verdes, bulbo blanco, olor característico |
| RABANITO | ATADO |
| Presentación | Peso mínimo, 1.5 Kg. por Atado |
| Tipo | Fresco, maduro |
| Calidad | Primera |
| Características Organoléptica | Aspecto limpio, sin magulladuras, libre de rajaduras, color olor característico |
| REPOLLO | KILO |
| Presentación | Peso mínimo 1 Kg. por unidad |
| Tipo | Fresco, maduro |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, libre de insectos, e impurezas, Compacta, color verde claro característico, olor característico |
| ROMERO | ATADO |
| Presentación | Peso mínimo 1/2 Kg x atado |
| Tipo | Hojas y tallos Fresco, limpio |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto hojas limpias, libre de insectos e impurezas, color verde, olor característico |
| SANDIA | UNIDAD |
| Presentación | Peso promedio mínimo 5 Kg |
| Tipo | Fresco, maduro, jugosa |



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

| | |
|--------------------------------|---|
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | color: cáscara verde oscuro, pulpa roja intensa, olor y sabor característico |
| TOMATE | KILO |
| Presentación | Peso mínimo 100 g |
| Tipo | Fresco, maduro y semimaduro |
| Calidad | Primera |
| Características Organolépticas | Aspecto limpio, libre de magulladuras y rajaduras, color rojo intenso característico, olor característico |
| TOMILLO | ATADO |
| Presentación | Peso mínimo 1/2 Kg x atado |
| Tipo | Hojas y tallos Fresco, limpio |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto: hojas limpias, libre de insectos e impurezas, color verde, olor característico |
| UVA ITALIA | KILO |
| Presentación | En racimo |
| Tipo | Fresco, maduro, jugosa, con semilla |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | color: cáscara verde oscuro, pulpa roja intensa, olor y sabor característico |
| VAINITA | KILOS |
| Presentación | Embolado transparente |
| Tipo | Fresco |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto: firme al tacto, sin insectos, libre de magulladuras, color verde intenso, olor característico |
| YUCA | SACOS |
| Presentación | Mayor de 35 cm. Longitud, peso mínimo 1.0 kg unidad |
| Tipo | Blanca, fresco, maduro |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto libre de magulladuras y rajaduras, Color parte externa marrón, centro blanco sin manchas oscuras, olor característico |
| ZANAHORIA | KILOS |
| Presentación | Peso mínimo 250 – 280 g./ unidad |
| Tipo | Fresco, maduro |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, libre de magulladuras, y rajaduras, color anaranjado característico, olor característico |
| ZAPALLO MACRE | KILOS |



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA – HRP-2025
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

| | |
|-----------------------------|--|
| Presentación | Ancho de pulpa mínimo 5 cm |
| Tipo | Zapallo macre, fresco |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, libre de magulladura y rajaduras, color de cáscara verde, pulpa amarillo característico, olor característico |
| QUESO FRESCO | KILOS |
| Presentación | Producto derivado de la leche de vaca entera pasteurizada |
| Tipo | Queso fresco |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Consistencia blanda, color y olor característico, sin presencia de mohos. |
| HIERBA LUISA | ATADO |
| Presentación | Atados, embolsados transparente |
| Tipo | fresco, de hojas frescas |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, libre de impurezas, hojas enteras, Color verde oscuro, olor característico |
| MANZANILLA - HIERBA | ATADO |
| Presentación | Atados, embolsados transparente |
| Tipo | fresco, de hojas frescas |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, libre de impurezas, hojas enteras, Color verde oscuro, olor característico |
| ZAPALLO LOCHE | UNIDAD |
| Presentación | Ancho de pulpa mínimo 1 cm |
| Tipo | Zapallo LOCHE, fresco |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto limpio, libre de magulladura y rajaduras, color de cáscara verde, pulpa amarillo característico, olor característico |

Estos alimentos serán entregados al Área usuaria (servicio de nutrición), según cuadro de distribución.

ALIMENTOS NO PERECIBLES (VIVERES)

| | |
|----------------------------------|---|
| ACEITE VEGETAL COMESTIBLE | LITRO |
| Presentación | Envase de plástico, herméticamente cerrado, con precinto de seguridad |
| Tipo | Aceite vegetal de soya o girasol x 1 litro |
| Calidad | Primera, cumplimiento NTP |
| Características Sensoriales | color amarillo claro característico, carentes de olor a rancio |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 6 meses posteriores a la fecha de entrega |



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

| | |
|-----------------------------|--|
| ACEITE DE AJONJOLI | BOTELLA X 1L |
| Presentación | Envase de plástico, herméticamente cerrado, con precinto de seguridad |
| Tipo | Aceite vegetal de ajonjolí x 1 litro |
| Calidad | Primera, cumplimiento NTP |
| Características Sensoriales | color amarillo claro característico, carentes de olor a rancio |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 6 meses posteriores a la fecha de entrega |
| AJI PANCA SECO | KILO |
| Presentación | Embolcado en bolsa transparente, tamaño grande y uniforme |
| Tipo | Seco, deshidratado, brillante. |
| Calidad | Primera, cumplimiento NTP |
| Características Sensoriales | color sui géneris y olor aromático, característico, carentes de olor a humedad |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 6 meses posteriores a la fecha de entrega |
| ANIS ENTERO | KILO |
| Presentación | Embolcado en bolsa transparente |
| Tipo | anis común, a granel |
| Calidad | Primera, cumplimiento NTP |
| Características Sensoriales | color sui géneris y olor aromático, característico, carentes de olor a humedad |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 6 meses posteriores a la fecha de entrega |
| ARVEJA PARTIDA | KILO |
| Presentación | Embolcado transparente |
| Tipo | Leguminosa o Frejol seco partido |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Color característico, libre de impurezas como piedrecillas, libre de gorgojos, sin signos de curado, sin olor a guardado |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| ARROZ EXTRA | KILO |
| Presentación | Embolcado en saco de polipropileno de alta densidad por 50 Kg. Herméticamente cerrado |
| Tipo | Grano entero, grano seco. |
| Calidad | Extra |
| Características Sensoriales | Grano seco, buena cocción y rendimiento. Sin impurezas. Sin olor a curado. Sin gorgojos |



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA – HRP-2025
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

| | |
|--------------------------------------|--|
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| ATUN FILETE EN ACEITE VEGETAL | UNIDAD |
| Presentación | En lata con peso neto 170 g |
| Tipo | Filete de atún en aceite vegetal |
| Calidad | Cumplirán las Normas Técnicas de INDECOPÍ 209.031, 209.032, 209.038 y Código sanitario |
| Características Sensoriales | Consistencia sólida en aceite, olor característico, sabor característico, no picante, buen estado de conservación: sin abolladuras, no hinchadas, latas sin presencia de óxido |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 6 meses posteriores a la fecha de entrega |
| AVENA | UNIDAD |
| Presentación | Embolsado paquetes de 10 Kg. Herméticamente cerrado |
| Tipo | En Hojuelas. |
| Calidad | Primera, cumplimiento NTN – INDECOPÍ 205.050 |
| Características Sensoriales | Aspecto homogéneo, color y olor suigéneris, carentes de olor a humedad, libre de cuerpos extraños |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| AZÚCAR BLANCA | KILO |
| Presentación | Doble Embolsado, con bolsa de polipropileno y bolsa de papel |
| Tipo | Azúcar blanca para uso doméstico |
| Calidad | Primera, cumplimiento NTP de la ficha técnica del OSCE- CONSUCODE |
| Características Sensoriales | Color blanco y olor característico, libre de humedad, sin fermentación, sin materia extraña. |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 6 meses posteriores a la fecha de entrega |
| AZÚCAR RUBIA | KILO |
| Presentación | Doble Embolsado, con bolsa de polipropileno y bolsa de papel |
| Tipo | Azúcar rubia para uso doméstico |
| Calidad | Primera, cumplimiento NTP de la ficha técnica del OSCE- CONSUCODE |
| Características Sensoriales | Color caramelo y olor característico, libre de humedad, sin fermentación, sin materia extraña. |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 6 meses posteriores a la fecha de entrega |
| CAFÉ INSTANTÁNEO | LATA |
| Presentación | Lata x 200 g herméticamente cerrado |



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

| | |
|------------------------------------|--|
| Tipo | Café instantáneo, soluble |
| Calidad | Primera, Café sin agregados de otros ingredientes. |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor y sabor característico, buen estado de conservación, sin abolladuras, latas sin óxido |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 6 meses posteriores a la fecha de entrega |
| CANELA ENTERA | KILO |
| Presentación | Embolsado transparente o en papel de primer uso, no impreso |
| Tipo | canela entera |
| Calidad | Primera, cumplimiento NTP, Código Sanitario |
| Características Sensoriales | color y olor característico, sabor característico, libre de mohos, libre de hongos |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 6 meses posteriores a la fecha de entrega |
| CHAMPIÑONES EN CONSERVA | UNIDAD |
| Presentación | En lata x 425 g |
| Tipo | Champiñones en agua y sal, |
| Calidad | Primera, Cumplirán las Normas Técnicas de INDECOPI 209.031, 209.032, 209.038 y Código sanitario |
| Características Sensoriales | Consistencia sólida en agua, olor característico, sabor característico, no picante, buen estado de conservación: sin abolladuras, no hinchadas, latas sin presencia de óxido |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 6 meses posteriores a la fecha de entrega |
| CHANCACA | KILO |
| Presentación | Embolsado transparente o en papel de primer uso no impreso o chips |
| Tipo | De caña de azúcar |
| Calidad | Primera, cumplimiento NTP, Código Sanitario |
| Características Sensoriales | Textura sólida, Color y olor característico, sabor característico, libre de mohos, libre de hongos. Sin infestación. |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| CHUÑO | KILO |
| Presentación | Embolsado en material de papel x 25 kilos, herméticamente cerrado |
| Tipo | Fécula de papa, soluble en agua |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto seco, color blanco característico, olor y sabor característico. Sin gorgojos. |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP-2025
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

| | |
|-------------------------------|---|
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| COCO RAYADO | KILO |
| Presentación | Embolsado transparente o en papel de primer uso no impreso |
| Tipo | Coco rayado seco |
| Calidad | Primera, cumplimiento NTP, Código Sanitario |
| Características Sensoriales | color y olor característico, aromático, sabor característico, libre de mohos, libre de hongos |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| CLAVO DE OLOR | KILO |
| Presentación | Embolsado transparente o en papel de primer uso no impreso |
| Tipo | clavo de olor seco |
| Calidad | Primera, cumplimiento NTP, Código Sanitario |
| Características Sensoriales | color y olor característico, aromático, sabor característico, libre de mohos, libre de hongos |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| COCOA EN POLVO | UNIDAD |
| Presentación | Embolsado, Sobres de 180 gr, herméticamente cerrado |
| Tipo | En polvo, de cacao, soluble instantánea. |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor y sabor característico |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| COMINO ENTERO | KILO |
| Presentación | Embolsado transparente |
| Tipo | En grano (semillas) Entero |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto homogéneo, color, olor característico |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| FIDEO CABELLO DE ANGEL | BOLSA X 10 KG |
| Presentación | Embolsado, bolsa de 250 g, herméticamente cerrado. Empaquetado por 10 Kilos |
| Tipo | fideos cabello de Angel, de trigo duro |
| Calidad | Primera. Cumplimiento NTP, INDECOPI- 206.010 |
| Características Sensoriales | Buen rendimiento, color, olor sabor característico, no gomoso |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |



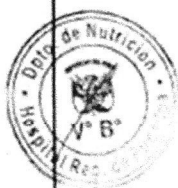
HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

| | |
|--------------------------------|--|
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| FIDEO PASTA WANTAN | KILO |
| Presentación | Embolcado, Bolsa de 500 g |
| Tipo | Fideos Chinos, de trigo duro |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | color sul generis , olor y sabor característico, cocimiento rápido |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| FIDEO CHINO | KILO |
| Presentación | Embolcado, Bolsa de 250 g |
| Tipo | Fideos Chinos, de trigo duro |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | color amarillo , olor y sabor característico, cocimiento rápido |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| FIDEO SPAGUETTI | KILO |
| Presentación | Embolcado, bolsa de 500 g., herméticamente cerrado. Empaquetado por 10 Kilos |
| Tipo | Fideos Tallarin, de trigo duro |
| Calidad | Primera. Cumplimiento NTP, INDECOPI- 206.010 |
| Características Sensoriales | Buen rendimiento y presentación después de la cocción. Color, olor característico |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| FIDEO SURTIDO PARA SOPA | KILO |
| Presentación | Embolcado, bolsa de 500 g., herméticamente cerrado. Empaquetado por 10 Kilos |
| Tipo | Fideos surtidos para sopa, de trigo duro |
| Calidad | Primera. Cumplimiento NTP, INDECOPI- 206.010 |
| Características Sensoriales | Buen rendimiento y presentación después de la cocción. Color, olor característico |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| FRIJOL UCAYALINO | KILO |
| Presentación | Embolcado transparente |
| Tipo | Leguminosa o Frejol seco |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Color característico, libre de impurezas como piedrecillas, libre de gorgojos, sin signos de curado, sin olor a guardado |



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP-2025
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

| | |
|-----------------------------|--|
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| FRIJOL PANAMITO | KILO |
| Presentación | Embolcado transparente |
| Tipo | Leguminosa o Frijol seco |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Color característico, libre de impurezas como piedrecillas, libre de gorgojos, sin signos de curado, sin olor a guardado |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| FRIJOL CANARIO | KILO |
| Presentación | Embolcado transparente |
| Tipo | Leguminosa o Frijol seco |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Color característico, libre de impurezas como piedrecillas, libre de gorgojos, sin signos de curado, sin olor a guardado |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| GALLETAS SODA | UNIDAD |
| Presentación | Embolcado en Bolsas de polietileno herméticamente cerrado, de 120 g. aprox. |
| Tipo | Galleta de soda, de harina de trigo entero |
| Calidad | Primera, sin presencia de humedad, crocante |
| Características Sensoriales | Aspecto sólido, color, olor característico |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| GELATINA | UNIDAD |
| Presentación | Embolcado en paquetes de 20 sobres de 250 g. Herméticamente cerrado |
| Tipo | Granulado fino, Diversos sabores, de buena solubilidad |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto, olor, sabor característico (Al sabor que representa) |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| GLUTAMATO MONOSÓDICO | UNIDAD |
| Presentación | bolsas de polietileno por 1 Kilo, herméticamente cerrado |
| Tipo | Sazonador Soluble, Glutamato monosódico seco |
| Calidad | Primera, cumplimiento NTP |



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

| | |
|-------------------------------|--|
| Características Sensoriales | color blanco y olor sui géneris carentes de olor a humedad, sin impurezas, ni sustancias extrañas aspecto característico |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| GUINDON | KILO |
| Presentación | Embolsado transparente. Herméticamente cerrado |
| Tipo | Guindones deshidratados, tamaño grande, uniforme |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto característico, color, sabor característico, libre de mohos, y hongos, libre de impurezas |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| HARINA DE PLÁTANO | KILO |
| Presentación | Embolsado con papel de alta densidad |
| Tipo | Fruta procesada en harina |
| Calidad | Primera, uniforme, sin grumos, libre de cuerpos extraños e impurezas |
| Características Sensoriales | Aspecto, olor, color, sabor característico |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| HARINA DE MAIZ | KILO |
| Presentación | Embolsado con papel de alta densidad |
| Tipo | Procesada en harina |
| Calidad | Primera, uniforme, sin grumos, libre de cuerpos extraños e impurezas |
| Características Sensoriales | Aspecto, olor, color, sabor característico |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| LECHE CONDENSADA | LATA |
| Presentación | En lata de 400 g., buen estado de conservación. |
| Tipo | Latas sin abolladuras y sin óxidos, envoltura limpias y fácil lectura De leche evaporada Entera Y Azucarada |
| Calidad | Primera, cumplimiento NTN No 202.005 y CODEX -STAN A-3 (1971) |
| Características Organoléptica | Aspecto, color, olor característico |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| LECHE EVAPORADA ENTERA | UNIDAD |
| Presentación | En lata de 400 g. buen estado de conservación. Latas sin abolladuras y sin óxidos |



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA – HRP-2025
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

| | |
|---------------------------------------|--|
| Tipo | Leche evaporada Entera |
| Calidad | Primera, cumplimiento NTN No 202.005 y CODEX –STAN A-3 (1971) |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor característico |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| LECHE EVAPORADA DESCREMADA | UNIDAD |
| Presentación | En lata de 400 g. buen estado de conservación. |
| | Latas sin abolladuras y sin óxidos |
| Tipo | Leche evaporada descremada |
| Calidad | Primera, cumplimiento NTN No 202.005 y CODEX –STAN A-3 (1971) |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor característico |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| LECHE DESLACTOSADA | UNIDAD |
| Presentación | En lata de 400 g. buen estado de conservación |
| | Latas sin abolladuras y sin óxidos |
| Tipo | Leche Evaporada sin lactosa |
| Calidad | Primera, cumplimiento NTN No 202.005 y CODEX –STAN A-3 (1971) |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor característico |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| LENTEJA | KILO |
| Presentación | Embolisado transparente |
| Tipo | Leguminosa: seca entera |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Color característico, libre de impurezas como piedrecillas, libre de gorgojos sin signos de fumigación ni curado, sin olor a guardado. |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| MAICENA | UNIDAD |
| Presentación | Empaquetado en envase de papel de 100g. Por 96 unid. herméticamente cerrada |
| Tipo | Fécula de maíz deshidratada |
| Calidad | Primera, uniforme, sin grumos |
| Características Sensoriales | Color característico, libre de impurezas, libre de hongos |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

| MANI PELADO | KILO |
|-----------------------------|---|
| Presentación | A granel, envase de papel, herméticamente cerrado |
| Tipo | Entero, pelado |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Granos enteros, grandes, color, olor, sabor característico. libre de humedad, libre de hongos. |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| MANTEQUILLA | KILO |
| Presentación | En Envoltura de alta precisión por gramos herméticamente cerrado |
| Tipo | Mantequilla con sal, de leche entera de vaca. De 500 g. |
| Calidad | Primera. No margarina |
| Características Sensoriales | Aspecto característico, homogéneo, sólido, olor característico. Sabor característico. No rancia |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| MANZANILLA FILTRANTE | UNIDAD |
| Presentación | Sobres por 100 sobres, herméticamente cerrado |
| Tipo | Filtrante, soluble |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor y sabor característico |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| MAYONESA | UNIDAD |
| Presentación | Sachet de 500 g. Herméticamente cerrado |
| Tipo | Crema, de huevo, zumo de limón y condimentos selectos |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor y sabor característico |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| MERMELADA | KILO |
| Presentación | Pote de vidrio. Por 1 kilo. Herméticamente cerrado |
| Tipo | Mermelada con frutas de fresa. |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor y sabor característico |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |



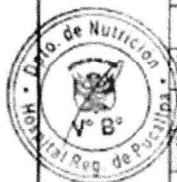
HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA – HRP-2025
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

| | |
|--------------------------------|---|
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| MANJAR BLANCO | KILO |
| Presentación | Pote de vidrio. Por 1 kilo. Herméticamente cerrado |
| Tipo | Manjar blanco. |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor y sabor característico |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| OREGANO SECO | KILO |
| Presentación | A granel, en bolsa de papel cerrado |
| Tipo | Orégano Seco |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Hojas enteras, aspecto, color, olor y sabor característico, sanas y limpias, libre de humedad |
| PALILLO MOLIDO A GRANEL | KILO |
| Presentación | Embolcado, herméticamente cerrado |
| Tipo | Palillo deshidratado. Cúrcuma deshidratado |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto, color amarillo fuerte, olor característico, libre de humedad, sin adulteraciones |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| PASA SIN PEPA | KILO |
| Presentación | Embolcado transparente |
| Tipo | Secas, negras, sin semillas, grande y uniforme, |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor y sabor característico, sin hongos o mohos |
| PIMENTÓN EN POLVO | KILO |
| Presentación | Embolcado transparente |
| Tipo | En polvo deshidratado, sin mohos, sin hongos, sin adulteraciones |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor y sabor característico |
| QUINUA PERLADA | KILO |
| Presentación | A granel, Embolsado transparente por Kg. herméticamente cerrada |
| Tipo | Grano Perlada |
| Calidad | Primera. Grano grande, uniforme, limpio |



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

| | |
|-----------------------------|---|
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor característico, libre de humedad, libre de impurezas |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| SAL DE COCINA | KILO |
| Presentación | |
| Tipo | bolsas de 1 Kg. herméticamente cerrada Sal Yodada y fluorada de cocina |
| Calidad | |
| Características Sensoriales | Primera. NTP INDECOPI No 209 002 |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| SALSA DE BARBACOA | UNIDAD |
| Presentación | Bolsa 510 g Herméticamente cerrada |
| Tipo | Consistencia pastosa |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor y sabor característico |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| SALSA DE INGLESA | UNIDAD |
| Presentación | Botella de 510 g Herméticamente cerrada |
| Tipo | Consistencia pastosa |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor y sabor característico |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| SALSA DE TAMARINDO | UNIDAD |
| Presentación | Botella 500 g Herméticamente cerrada |
| Tipo | Consistencia pastosa |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor y sabor característico |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| SALSA DE OSTION | UNIDAD |
| Presentación | Botella 260 g Herméticamente cerrada |
| Tipo | Extracto de ostras |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor y sabor característico |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |



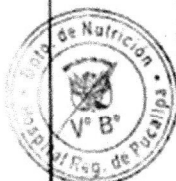
HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA – HRP-2025
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

| | |
|-----------------------------|---|
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| SALSA DE TOMATE | UNIDAD |
| Presentación | Bolsa 160 g Herméticamente cerrada |
| Tipo | Consistencia pastosa |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor y sabor característico |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| SEMOLA DE TRIGO | KILO |
| Presentación | Embolcado bolsas de papel x 25 kilos, sin grumos |
| Tipo | Sémola de trigo duro |
| Calidad | Primera, buen rendimiento a su cocción |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor y sabor característico, libre de humedad |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| SILLAO | UNIDAD |
| Presentación | botella de 500 ml., herméticamente cerrado |
| Tipo | Sillao de soya, con sal y melaza |
| Calidad | Primera, cumplimiento NTP |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor y sabor característico |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| SILLAO OSCURO | UNIDAD |
| Presentación | botella de 500 ml., herméticamente cerrado |
| Tipo | Sillao de soya, con sal y melaza |
| Calidad | Primera, cumplimiento NTP |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor y sabor característico |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| TRIGO ENTERO | KILO |
| Presentación | Embolcado paquetes de 1 Kg. Herméticamente cerrado |
| Tipo | Grano entero, |
| Calidad | Primera, cumplimiento NTN – INDECOPI 205.050 |
| Características Sensoriales | Aspecto homogéneo, color y olor suáveris, carentes de olor a humedad, libre de cuerpos extraños |



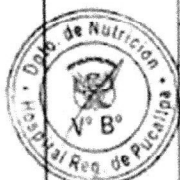
HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

| | |
|-----------------------------|--|
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| ACEITUNAS EN BOTIJA | KILOS |
| Presentación | Embolsado transparente |
| Calidad | Primera Cumplimiento de CODEXX - STAN 66-1981 |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor y sabor característico. Que no amargue. |
| MOSTAZA | UNIDAD |
| Presentación | Sachet de 110 g. Herméticamente cerrado |
| Tipo | SEMILLAS DE MOSTAZA y condimentos selectos |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor y sabor característico |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| VINAGRE TINTO | UNIDAD |
| Presentación | botella de 500 ml., herméticamente cerrado |
| Tipo | Vinagre, con sal y melaza |
| Calidad | Primera, cumplimiento NTP |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor y sabor característico |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| PIMIENTA | KILO |
| Presentación | Embolsado, herméticamente cerrado |
| Tipo | Pimienta deshidratado |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto, color amarillo fuerte, olor característico, libre de humedad, sin adulteraciones |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| MAIZ MOTE | KILO |
| Presentación | Embolsado transparente |
| Tipo | Leguminosa o GRANO seco |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Color característico, libre de impurezas como piedrecillas, libre de gorgojos, sin signos de curado, sin olor a guardado |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA – HRP-2025
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

| SOYA ENTERA | KILO |
|-----------------------------|--|
| Presentación | Embolsado transparente |
| Tipo | Leguminosa o tipo Frijol seco |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Color característico, libre de impurezas como piedrecillas, libre de gorgojos, sin signos de curado, sin olor a guardado |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| CEBADA | KILO |
| Presentación | Embolsado transparente |
| Tipo | Leguminosa sin espiga |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Color característico, libre de impurezas como piedrecillas, libre de gorgojos, sin signos de curado, sin olor a guardado |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| ESENCIA DE VAINILLA | LITRO |
| Presentación | Botella 1 LITRO Herméticamente cerrada |
| Tipo | Esencia de vainilla |
| Calidad | Primera |
| Características Sensoriales | Aspecto, color, olor y sabor característico |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| HARINA DE TRIGO | KILO |
| Presentación | Embolsado con papel de alta densidad |
| Tipo | Procesada en harina |
| Calidad | Primera, uniforme, sin grumos, libre de cuerpos extraños e impurezas. |
| Características Sensoriales | Aspecto, olor, color, sabor característico |
| Seguridad | Registro sanitario vigente |
| Fecha de vencimiento | 06 meses posteriores a la fecha de entrega |
| CHICHA DE JORA | BOTELLA |
| Presentación | En botella de 3 litro |
| Tipo | Procesada en líquido |
| Calidad | Primera, uniforme, libre de cuerpos extraños e impurezas. |
| Características Sensoriales | Aspecto, olor, color, sabor característico |



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

5. Condiciones de los bienes a contratar

5.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

5.1.1 Lugar de entrega

En el almacén del Servicio de Nutrición del Hospital Regional de Pucallpa, (actualmente en el segundo piso del Comedor 18) sito en Jr. Atahualpa cdra. 3 – Calleria – Coronel Portillo – Pucallpa.

5.1.2 Plazo de entrega

El plazo de ejecución de la prestación, será de 02 MESES (60) días calendarios. Durante el plazo de entrega el Contratista deberá suministrar los alimentos conforme al cronograma de entrega proporcionado por el Servicio de Nutrición.

Para la primera entrega

Los alimentos serán entregados en un plazo máximo de dos (02) días calendario, contados a partir del día siguiente de notificada la Orden de Compra, y previa coordinación con el Servicio de Nutrición y Dietética.

Para las siguientes entregas

CARNES ROJAS, VISCERS, HUEVO, POLLO Y DERIVADOS

De acuerdo al cronograma elaborado por el Servicio de Nutrición y previa coordinación, los productos alimentos "Carne roja, Visceras, Pescado, huevo Pollo y derivados", se entregarán según cuadro de distribución proporcionado por el Área Usaria, en horario de 7.00am a 09.00am.

VIVERES SECOS

De acuerdo al cronograma elaborado por el Servicio de Nutrición y previa coordinación, los productos alimentos "Viveres Secos", se entregarán dos (02) veces al mes, al inicio de cada mes y a la quincena, en horario de 8:00am a 10:00am.

FRUTAS Y VERDURAS

De acuerdo al cronograma elaborado por el Servicio de Nutrición y previa coordinación, los productos alimentos "Frutas y Verduras", se entregarán dos (02) veces por semana, en horario de 6:00am a 09:00am.

5.2 Forma de entrega

5.2.1 Forma de entrega

Los alimentos será entregado en un plazo máximo de dos (02) días calendarios, contados a partir del día siguiente de notificada la Orden de Compra, y previa coordinación con el Servicio de Nutrición.

De acuerdo al cronograma elaborado por el Servicio de Nutrición y previa coordinación, se realizará la entrega, en horario de 6.00am a 09.00am

6. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación

6.1 Adelantos



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA – HRP-2025
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

NO APLICA

6.2 Conformidad de los bienes

La recepción se realizará por el responsable del área de almacén del Hospital Regional de Pucallpa, y la conformidad será otorgada en forma mensual, por el responsable de la jefatura del servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional de Pucallpa, en el plazo máximo siete (7) días de producida la recepción.

6.3 Forma de pago

El pago se realizará en SOLES, La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en forma mensual, hasta el término del abastecimiento.

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

- Orden de Compra.
- Informe de Conformidad del funcionario responsable de la jefatura del servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional de Pucallpa.
- Acta de Conformidad del funcionario responsable de la jefatura del servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional de Pucallpa, previo visto bueno del responsable del Servicio de Alimentación quien Verificará la calidad y el Área de Almacén del Hospital Regional de Pucallpa emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago (Factura).
- Pedido Comprobante de Salida (PECOSA).
- Guía de Remisión.
- Copia de Contrato de bienes u otro documento que acredite la contratación.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes en el Jr. Aguaytia Nro. 605 (Ref. Hospital de Contingencia) del Distrito de Yarinacocha – Provincia de Coronel Portillo – Departamento de Ucayali.

Los plazos para los pagos están establecidos en el artículo 171° del RLCE.

6.4 Penalidades aplicables

Si el proveedor no cumple con la entrega de los bienes dentro del plazo estipulado en la Orden de Compra, la Entidad aplicará una penalidad por cada día de retraso, hasta por un monto equivalente al 10% del monto de la contratación. La penalidad se aplicará automáticamente y se calcula de acuerdo al siguiente detalle:

$$\text{Penalidad diaria: } \frac{0.10 \times \text{monto del contrato}}{F \times \text{plazo en días}}$$

Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días $F = 0.40$

Para plazo mayores a sesenta (60) días $F = 0.25$

6.5 Otras penalidades aplicables



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

| Otras penalidades | | | |
|-------------------|---|------------------|---|
| N° | Supuestos de aplicación de penalidad | Forma de cálculo | Procedimiento |
| 01 | En caso de encontrar que estén incumpliendo con las especificaciones técnicas de los productos. | 5% | El responsable del Área Usaria al momento de la recepción de los alimentos si determina que el producto ingresado no cumple con las especificaciones técnicas, rechazara el producto. |
| 02 | En caso de que el vehículo de transporte no sea exclusivo y no cuente con certificado de desinfección vigente (03 meses). | 5% | El responsable del Área una vez identificada la falta, procederá a realizar el acta de incidencia, el cual deberá ser firmado por el proveedor. |
| 03 | En caso el personal del contratista no realice la entrega de los productos con su uniforme limpio. | 5% | El responsable del Área al identificar la falta procederá a realizar el acta de incidencia y deberá ser firmado por el proveedor o su trabajador. |
| 04 | En caso el personal no cuente con Carné de sanidad vigente | 5% | El responsable del área usuario podrá solicitar al trabajador del proveedor el carné de sanidad, y de no contar o estar vencido se procederá a realizar el acta de incidencia. |

6.6 Responsabilidad por vicios ocultos

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de UN (01) año, contado a partir de la conformidad otorgada por la ENTIDAD.

6.7 Condiciones de los consorcios

De conformidad con el numeral 49.5 del artículo 49 del Reglamento, el área usuaria puede incluir condiciones que deben cumplir los consorcios.

| Número máximo de consorciados | Dos (02) integrantes |
|--|---|
| Porcentaje mínimo de participación de cada consorciado | Cincuenta por ciento (50%) de participación de cada integrante del consorcio. |

6.8 Tiempo de reposición del bien.

El tiempo de reposición del bien por defectos de producción, deberá ser entregado en un plazo de dos (02) días hábiles, contados a partir del día siguiente de ser notificado.

6.9 TRANSPORTE DE PRODUCTOS

El proveedor es responsable del mantener durante el transporte y entrega de los productos condiciones sanitarias acordes con las disposiciones del art. 75 del Decreto Supremo N° 007-98-SA que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas y demás normatividad sanitaria aplicable y normas técnicas peruanas.

El postor debe presentar un vehículo cerrado, apropiado para transporte de alimentos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto en el caso de cármicos estos deberán ser transportados en contenedores (coolers, cajas térmicas) de fácil higienización de diseño y exclusividad en uso para alimentos.

6.10 MANIPULACION DE ALIMENTOS

El personal que interviene en el proceso de manipulación, transporte de los alimentos deberá contar con Carnet Sanitario Vigente y Capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación.



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA – HRP-2025
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

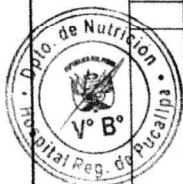
Asimismo, durante la fase de ejecución contractual, el personal manipulador de alimentos, deberá presentarse con la indumentaria adecuada con uniforme de la empresa, botas, y gorro para el reparto de alimentos, portando su carnet sanitario.

7. DISPOSICIONES GENERALES

Todos los aspectos del presente requerimiento no contemplados en los términos de referencia se regirán por la ley de contrataciones del estado y su reglamento, así como las disposiciones legales vigentes aplicables a la presente contratación.

8. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

| |
|---|
| A. CAPACIDAD LEGAL |
| HABILITACION |
| <u>Requisitos:</u> <ul style="list-style-type: none">• RUC activo y habido dedicado al objeto de la convocatoria.• Licencia de funcionamiento vigente que realiza la actividad.• No estar inhabilitado o suspendido para contratar con el estado.• Contar con establecimiento comercial. |
| Importante <i>De conformidad con la Opinión N° 186-20216-DTN, la habilitación de un postor, esta relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establece determinado requisitos que la empresa deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizados para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i> |
| <u>Acreditación</u> <ul style="list-style-type: none">• Copia simple de ficha RUC como actividad objeto de la convocatoria• Copia simple de licencia de funcionamiento vigente que realiza la actividad• Constancia de contrar con establecimiento comercial |
| B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD |
| <u>Requisitos:</u> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a DOS (02) VECES, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de monto del 25% del valor estimado por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se considera bienes similares a los siguientes: cárnicos, panificación, viveres secos, verduras y frutas en gener</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> |



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

9. CLAUSULA 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 248-A' del Reglamento de la Ley 30335, 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 248-A.

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

PUCALLPA, 30 de enero del 2025

 HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA
NUT. YURI PATRICIA LLANOS
CNP. 3392
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



CAPÍTULO IV PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO⁷

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

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

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

⁷ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

De conformidad con el artículo 152 del Reglamento, no se constituirá garantía de fiel cumplimiento del contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, en contratos cuyos montos sean iguales o menores a cien mil Soles (S/ 100,000.00). Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente.



CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

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

De existir observaciones, LA ENTIDAD las comunica al CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no menor de dos (2) ni mayor de ocho (8) días. Dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar el plazo para subsanar no puede ser menor de cinco (5) ni mayor de quince (15) días. Si pese al plazo otorgado, EL CONTRATISTA no cumple 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 servicios manifiestamente no cumplan con las características y condiciones ofrecidas, en cuyo caso LA ENTIDAD no otorga la conformidad, debiendo considerarse como no ejecutada la prestación, aplicándose la penalidad que corresponda por cada día de atraso.

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

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

Importante



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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁸

⁸ 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).

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"



ANEXOS



ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACIÓN DIRECTA N° 002-2025-GRU-HRP-OEC-2
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 ⁹ | Sí | No | |
| Correo electrónico : | | | |

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de servicios¹⁰

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.

Importante

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

⁹ 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 prestación de servicios, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

¹⁰ Cuando el monto del valor estimado del procedimiento o del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), en caso se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de servicios.

ANEXO N° 2

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

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACIÓN DIRECTA N° 002-2025-GRU-HRP-OEC-2
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. Que mi información (en caso que el postor sea persona natural) o la información de la persona jurídica que represento, registrada en el RNP se encuentra actualizada.
- iv. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables del TUO de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- v. 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.
- vi. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vii. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- viii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACIÓN DIRECTA N° 002-2025-GRU-HRP-OEC-2
Presente.-

Es grato dirigirme a usted, para hacer de su conocimiento que luego de haber examinado las bases y demás documentos del procedimiento de la referencia y, conociendo todos los alcances y las condiciones detalladas en dichos documentos, el postor que suscribe ofrece el servicio de **“ADQUISICION DE ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO PARA EL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA DEL HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA, ENERO DEL 2024”**, de conformidad con los Términos de Referencia que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACIÓN DIRECTA N° 002-2025-GRU-HRP-OEC-2**

Presente.-

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a prestar el servicio objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO].

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACIÓN DIRECTA N° 002-2025-GRU-HRP-OEC-2
Presente.-

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

| CONCEPTO | PRECIO TOTAL |
|--------------|--------------|
| | |
| TOTAL | |

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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



ANEXO N° 7
DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES PARA LA
APLICACIÓN DE LA EXONERACIÓN DEL IGV

Señores
ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES
CONTRATACIÓN DIRECTA N° 002-2025-GRU-HRP-OEC-2
Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa¹¹ se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no presta servicios fuera de la Amazonía.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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



¹¹ En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquéllas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."