

# BASES INTEGRADAS DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES

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



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

### SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

### CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

### INSTRUCCIONES DE USO:

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

Elaboradas en enero de 2019

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

## 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.

**BASES INTEGRADAS DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA  
CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES<sup>1</sup>**

**LICITACIÓN PÚBLICA N°  
29-2024-ESSALUD-RPR-1**

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES  
ADQUISICION DE VERDURAS PARA LA ATENCION DE  
LOS PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL  
ASISTENCIAL DEL HOSPITAL NACIONAL EDGARDO  
REBAGLIATI MARTINS - ESSALUD**



---

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

## **SECCIÓN GENERAL**

### **DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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



## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

### 1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

#### Importante

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

### 1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

#### Importante

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

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

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

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

#### Advertencia

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

#### Importante

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

### 1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita o digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>2</sup>). Los demás documentos deben ser visados por el postor. En el caso de persona jurídica, por su representante legal, apoderado o mandatario designado para dicho fin y, en el caso de persona natural, por este o su apoderado. No se acepta el pegado de la imagen de una firma o visto. Las ofertas se presentan foliadas.

#### Importante

- *Los formularios electrónicos que se encuentran en el SEACE y que los proveedores deben llenar para presentar sus ofertas, tienen carácter de declaración jurada.*

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

- *En caso la información contenida en los documentos escaneados que conforman la oferta no coincida con lo declarado a través del SEACE, prevalece la información declarada en los documentos escaneados.*
- *No se tomarán en cuenta las ofertas que se presenten en físico a la Entidad.*

### 1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

#### Importante

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

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

### 1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

### 1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

### 1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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



#### 1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

#### 1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

#### 1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

##### **Importante**

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



## CAPÍTULO II SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

#### Importante

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

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

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

### 2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

##### 3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

###### Importante

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

##### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

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

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

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

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

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

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

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

### 3.5. ADELANTOS

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

### 3.6. PENALIDADES

#### 3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

## **SECCIÓN ESPECÍFICA**

### **CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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



## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : Seguro Social de Salud - Essalud  
RUC N° : 20131257750  
Domicilio legal : Av. Edgardo Rebagliati 490, Jesus Maria - Lima  
Teléfono: : 2654901  
Correo electrónico: : Especialist2.adqreba@essalud.gob.pe

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de la adquisición de verduras para el servicio de nutrición del HNERM

ITEM	SUBITEM	DESCRIPCION	UM	TOTAL
1	1.01	ARVEJA CHINA	KILO	240
	1.02	ACELGA	KILO	6000
	1.03	ALBAHACA	KILO	600
	1.04	APIO (SIN HOJA CBZA GDE)	KILO	16200
	1.05	AJI VERDE	KILO	1440
	1.06	BETERRAGA S/HOJAS	KILO	3600
	1.07	BETERRAGA GRANDE	KILO	4800
	1.08	BROCOLI S/H GRANDE	KILO	7800
	1.09	CAIGUA GRANDE	KILO	21600
	1.1	CEBOLLA CHINA	KILO	1200
	1.11	CEBOLLA ROJA (D/CABEZ GDE AREQUIPEÑA)	KILO	34800
	1.12	CALABAZA CHILENA GRANDE	KILO	11400
	1.13	COL CHINA (GRANDE)	KILO	720
	1.14	COLIFLOR (SIN HOJA GDE)	KILO	1200
	1.15	CULANTRO (ENTERO)	KILO	960
	1.16	ESPINACA	KILO	7680
	1.17	ESPARRAGOS	KILO	4800
	1.18	HABAS VERDES (GRANDE)	KILO	1440
	1.19	HIERBA BUENA	KILO	540
	1.2	HIERBALUISA	KILO	360
	1.21	HINOJO	KILO	48
	1.22	HUACATAY	KILO	360
	1.23	HONGOS FRESCOS	KILO	720
	1.24	KION (ENTERO GRANDE)	KILO	480

ITEM	SUBITEM	DESCRIPCION	UM	TOTAL
2	2.01	LECHUGA AMERICANA	KILO	5040
	2.02	FRIJOLITO CHINO	KILO	3000
	2.03	MANZANILLA FRESCA	KILO	360
	2.04	MENTA (HIERBA)	KILO	180
	2.05	MUÑA FRESCA	KILO	96
	2.06	NABO (SIN HOJA GRANDE)	KILO	10200
	2.07	OLLUCO AMARILLO (GRANDE)	KILO	7800
	2.08	PAKCHOY	KILO	360
	2.09	PEPINILLO	KILO	2400
	2.1	PEREJIL	KILO	1440
	2.11	PIMIENTO MORON	KILO	4200
	2.12	PORO (SIN HOJA CBZA GDE)	KILO	9600
	2.13	RABANITO (SIN HOJA GRANDE)	KILO	1140
	2.14	ROCOTO (GRANDE)	KILO	840
	2.15	ROMERO (FRESCO)	KILO	24
	2.16	TOMATE MANZANO (GRANDE)	KILO	16800
	2.17	WANTAN	KILO	600
	2.18	ZANAHORIA	KILO	36000
	2.19	ZAPALLO LOCHE	KILO	360
	2.2	ZAPALLO ITALIANO (GRANDE)	KILO	27600

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 02 SOLICITUD Y APROBACION DE EXPEDIENTE DE CONTRATACION el 27 de setiembre del 2024.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Directamente Recaudados.

#### Importante

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No corresponde.

### 1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No corresponde.



## 1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

## 1.9. PLAZO DE ENTREGA

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

### CRONOGRAMA DE ENTREGA

#### ITEM 1: VERDURAS

N°	CODIGO	DESCRIPCION DEL BIEN	UM	CONSUMO POR MES												TOTAL
				mes 1	mes 2	mes 3	mes 4	mes 5	mes 6	mes 7	mes 8	mes 9	mes 10	mes 11	mes 12	
1.01	190040014	ARVEJA CHINA	KG	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
1.02	190040003	ACELOSA	KG	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	6000
1.03	190040227	ALBAHACA	KG	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
1.04	190040012	APIO SIN HOJA CBZA. GDE.	KG	1350	1350	1350	1350	1350	1350	1350	1350	1350	1350	1350	1350	16200
1.05	190040005	AJI VERDE	KG	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1440
1.06	190040025	BETERRAGA SHOJAS	KG	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3600
1.07	190040024	BERENGENA GRANDE	KG	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	4800
1.08	190040023	BROCOLI SIN GRANDE	KG	650	650	650	650	650	650	650	650	650	650	650	650	7800
1.09	190040026	CAJUGA GRANDE	KG	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	21600
1.10	190040035	CEBOLLA CHINA	KG	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
1.11	190040039	CEBOLLA ROJA (CIC. ODE. AREQ.)	KG	2900	2900	2900	2900	2900	2900	2900	2900	2900	2900	2900	2900	34800
1.12	190040228	CALABAZA CHILENA GDE.	KG	950	950	950	950	950	950	950	950	950	950	950	950	11400
1.13	190040055	COL CHINA (GRANDE)	KG	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960
1.14	190040058	COLIFLOR (SIN HOJA GDE.)	KG	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
1.15	190040060	CULANTRO (ENTERO)	KG	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960
1.16	190040086	ESPINACA	KG	640	640	640	640	640	640	640	640	640	640	640	640	7680
1.17	190040065	ESPARRAGOS	KG	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	4800
1.18	190040083	HABAS VERDES (GRANDE)	KG	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1440
1.19	190040085	HERBA BUENA	KG	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	540
1.20	190040021	HERRALISA	KG	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
1.21	190040088	INOJO	KG	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
1.22	190040092	MACATAY	KG	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
1.23	190050047	HONGOS FRESCOS	KG	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
1.24	190050050	KION (ENTERO GRANDE)	KG	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480

#### ITEM 2: VERDURAS

N°	CODIGO	DESCRIPCION DEL BIEN	UM	CONSUMO POR MES												TOTAL
				mes 1	mes 2	mes 3	mes 4	mes 5	mes 6	mes 7	mes 8	mes 9	mes 10	mes 11	mes 12	
2.01	190040096	LECHUGA AMERICANA	KG	420	420	420	420	420	420	420	420	420	420	420	420	5040
2.02	190040075	FRJOLITO CHINO	KG	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	3000
2.03	190050055	MANZANILLA FRESCA	KG	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
2.04	190080038	MENTA (HIERBA)	KG	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
2.05	190040237	MUÑA FRESCA	KG	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
2.06	190040136	NABO SIN HOJA GRANDE	KG	850	850	850	850	850	850	850	850	850	850	850	850	10200
2.07	190040142	OLLUCO AMARILLO (GDE.)	KG	650	650	650	650	650	650	650	650	650	650	650	650	7800
2.08	190040143	PAKCHOY	KG	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
2.09	190040182	PEPINILLO GRANDE	KG	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2400
2.10	190040189	PEREJIL	KG	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1440
2.11	190050078	PIMIENTO MORRON	KG	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	4200
2.12	190040182	PORO SIN HOJA CBZA. GDE.	KG	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	9600
2.13	190040184	RABANITOS SIN HOJA GRAN.	KG	95	95	95	95	95	95	95	95	95	95	95	95	1140
2.14	190040186	ROCOTO (GRANDE)	KG	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	840
2.15	190050081	ROMERO (FRESCO)	KG	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
2.16	190040194	TOMATE MARZANO (GRANDE)	KG	1400	1400	1400	1400	1400	1400	1400	1400	1400	1400	1400	1400	16800
2.17	190070107	WANTAN	KG	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
2.18	190040210	ZANAHORIA	KG	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000	36000
2.19	190040213	ZAPALLO LOCHE	KG	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
2.20	190040211	ZAPALLO ITALIANO (GRANDE)	KG	2300	2300	2300	2300	2300	2300	2300	2300	2300	2300	2300	2300	27600

## 1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/ 5.00 Soles en la ventanilla de la Oficina de Abastecimiento y Control Patrimonial, complejo Arenales N°1301 Oficina 317 tercer piso Jesús María.

**Importante**

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

**1.11. BASE LEGAL**

- Ley N° 31953 - Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954 - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- Ley N° 31955 - Ley de Endeudamiento del Sector Público para el año fiscal 2024.
- Decreto Supremo N° 082-2019-EF, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias.
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225.
- Decreto Legislativo N° 1440 – Decreto Legislativo del sistema Nacional de Presupuesto Público. Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27056, Ley de Creación del Seguro social de Salud.
- Directiva de Gestión de FONAFE, aprobada mediante Acuerdo de Directorio N° 001-2013/006-FONAFE de fecha 13/06/2013, publicada en el portal de FONAFE el 21/06/2013 y modificada mediante Acuerdo de Directorio N° 005-2013/015-FONAFE de fecha 05/12/2013, Acuerdo de Directorio N° 008-2014/003-FONAFE de fecha 25/03/2014, Acuerdo de Directorio N° 002-2014/009-FONAFE de fecha 12.08.2014 y Resolución de Dirección Ejecutiva N° 109-2015/DE-FONAFE de fecha 01/12/2015.
- Directivas del OSCE

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

## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

#### Importante

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un Índice de documentos<sup>3</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

##### 2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

#### Advertencia

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

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

<sup>3</sup> La omisión del Índice no determina la no admisión de la oferta.

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

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

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

**Importante**

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

**2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación**

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

**Advertencia**

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

**2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

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

**Advertencia**

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>6</sup> 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).*

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

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

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación <sup>7</sup> (Anexo N° 11).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>8</sup>.
- j) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>9</sup>.

#### Importante

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

#### Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>10</sup>.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

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

<sup>8</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

<sup>9</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

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

## 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 ventanilla de Mesa de Partes de la Oficina de Abastecimiento y Control Patrimonial, sito en la Av. Arenales 1302 Oficina 317 Complejo Arenales – Jesús María.

### Importante

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

## 2.5. FORMA DE PAGO

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

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

- Recepción del Jefe de Almacén (o quien haga sus veces).
- Informe del funcionario responsable de la Jefatura del Servicio de Nutrición emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en Mesa de Parte de la Oficina de Abastecimiento y Control Patrimonial de la Red Prestacional Rebagliati, sito en Av. Arenales 1302, Complejo Arenales Oficina 317, Jesús María, Lima en el horario (Se sugiere llegar con anticipación para evitar contratiempos).

### CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

#### Importante

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

### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### ESPECIFICACIONES TECNICAS

##### ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA ADQUISICION DE VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICION DEL HNERM

##### ADQUISICION DE VERDURAS

1. **AREA USUARIA SOLICITANTE**  
Servicio de Nutrición del Hospital Nacional Edgardo Rebagliati Martins - Essalud
2. **DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN**  
Adquisición de Verduras para la atención de los pacientes hospitalizados y personal asistencial del Hospital Nacional Edgardo Rebagliati Martins - Essalud
3. **FINALIDAD PÚBLICA**  
El presente requerimiento tiene como objetivo contar con los alimentos requeridos en la elaboración de los regímenes para el paciente y personal asistencial, con la finalidad de cumplir con el requerimiento nutricional necesario en beneficio de su pronta recuperación y mejorar el cuadro global y su calidad de vida.
4. **ANTECEDENTES**  
Siendo la nutrición un componente principal de la mejoría del paciente y el buen rendimiento del personal asistencial es imprescindible brindar una alimentación completa en calidad, variabilidad y con altos estándares nutritivos; para lo cual es necesario la adquisición de víveres: VERDURAS, que se utilizarán en la elaboración de los regímenes programados por el Servicio de Nutrición del Hospital Nacional Edgardo Rebagliati Martins.
5. **OBJETOS DE LA CONTRATACIÓN**  
**5.1.1 Objetivo General:**  
Brindar atención al pacientes asegurados y personal asistencial con los más altos estándares de calidad, en el marco de un fuerte compromiso del Estado por el bienestar de los Asegurados.  
**5.1.2 Objetivo Especifico:**  
Mejorar la calidad Nutricional del paciente y personal asistencial del Hospital Nacional Edgardo Rebagliati Martins.
6. **ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR**  
Los alcances y descripción de los alimentos que se usan como Verduras se encuentran detalladas en las especificaciones técnicas, según anexo

N° DE ITEM	CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL
1	1.01	190040014 ARVEJA CHINA	KG	240
	1.02	190040003 ACELGA	KG	6000
	1.03	190040227 ALBAHACA	KG	600
	1.04	190040012 APIO (SIN HOJA CBZA. GDE)	KG	16200
	1.05	190040005 AJI VERDE	KG	1440
	1.06	190040026 BETERRAGA S/HOJAS	KG	3600
	1.07	190040024 BERENGENA GRANDE	KG	4800
	1.08	190040027 BROCOLI S/H GRANDE	KG	7800
	1.09	190040028 CAIGUA GRANDE	KG	21600
	1.10	190040038 CEBOLLA CHINA	KG	1200
	1.11	190040039 CEBOLLA ROJA (D/CABEZ. GDE AREQUIPEÑA	KG	34800

Lic. Nelly Utrilla Espinoza Utrilla  
Jefe de Servicio de Nutrición  
CNP 5469 - RNE 454  
Essalud HNERM

Lic. Nelly Utrilla Espinoza Utrilla  
Jefe de Servicio de Nutrición  
CNP 5469 - RNE 454  
Essalud HNERM

Lic. Nelly Utrilla Espinoza Utrilla  
Jefe de Servicio de Nutrición  
CNP 5469 - RNE 454  
Essalud HNERM

Lic. Mariana Cabel Palomares  
Supervisora  
CNP 5797 - RNE 143  
Essalud HNERM

Lic. Mariana Cabel Palomares  
Supervisora  
CNP 5797 - RNE 143  
Essalud HNERM

1.12	190040228	CALABAZA CHILENA GRANDE	KG	11400
1.13	190040055	COL CHINA (GRANDE)	KG	720
1.14	190040059	COLIFLOR (SIN HOJA GDE.)	KG	1200
1.15	190040060	CULANTRO (ENTERO)	KG	960
1.16	190040066	ESPINACA	KG	7680
1.17	190040065	ESPARRAGOS	KG	4800
1.18	190040083	HABAS VERDES (GRANDE)	KG	1440
1.19	190040085	HIERBA BUENA	KG	540
1.20	190080021	HIERBALUISA	KG	360
1.21	190040088	HINOJO	KG	48
1.22	190040092	HUACATAY	KG	360
1.23	190050047	HONGOS FRESCOS	KG	720
1.24	190050050	KION (ENTERO GRANDE)	KG	480
N° DE ITEM	CODIGO	DESCRIPCION	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL
2	2.01	190040096	LECHUGA AMERICANA	KG 5040
	2.02	190040075	FRIJOLITO CHINO	KG 3000
	2.03	190050055	MANZANILLA FRESCA	KG 360
	2.04	190080036	MENTA (HIERBA)	KG 180
	2.05	190040237	MUÑA FRESCA	KG 96
	2.06	190040136	NABO (SIN HOJA GRANDE)	KG 10200
	2.07	190040142	OLLUCO AMARILLO (GRANDE)	KG 7800
	2.08	190040143	PAKCHOY	KG 360
	2.09	190040162	PEPINILLO	KG 2400
	2.10	190040169	PEREJIL	KG 1440
	2.11	190050078	PIMIENTO MORON	KG 4200
	2.12	190040182	PORO (SIN HOJA CBZA. GDE.)	KG 9600
	2.13	190040184	RABANITOS (SIN HOJA GRANDE)	KG 1140
	2.14	190040186	ROCOTO (GRANDE)	KG 840
	2.15	190050081	ROMERO (FRESCO)	KG 24
	2.16	190040194	TOMATE MANZANO (GRANDE)	KG 16800
	2.17	190070107	WANTAN	KG 800
	2.18	190040210	ZANAHORIA	KG 36000
	2.19	190040213	ZAPALLO LOCHE	KG 360
	2.20	190040211	ZAPALLO ITALIANO (GRANDE)	KG 27600

Lic. Nut. Johnny Espinoza Lázaro  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN  
CNP 5469 - RNE 454  
ESSALUD HNERM-RAH

Lic. Feoñe Ayala Zapata  
NUTRICIONISTA  
CNP 2338

Lic. Mariana Cabrer Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2721 RNE 143

Lic. Tania Aparicio Ramos  
NUTRICIONISTA  
CNP 2551 RNE 094

Lic. Sonia Requena  
NUTRICIONISTA



7. **REGLAMENTOS TECNICOS. NORMAS TECNICAS METEOROLOGICAS Y/O SANITARIAS NACIONALES**  
Es importante garantizar el cumplimiento de la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para alimentos y bebidas de consumo humano RM 591-2008/MINSA 29 agosto de 2008 (actualización de la RM 615- 2003/MINSA).  
Título V. Capítulo II "Del Reglamento de Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.
8. **SISTEMA DE CONTRATACION**  
El presente proceso se rige por el sistema de PRECIOS UNITARIOS, de acuerdo con lo establecido en el expediente de la contratación respectivo,
9. **TRANSPORTE**  
El transporte de alimento de procesamiento primario deberá cumplir con lo establecido en "GUÍA PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS AGROPECUARIO PRIMARIO Y PIENSOS", contenida en las "Guías de buenas Prácticas de producción e higiene, aprobadas mediante resolución directoral N°154-2011-AG-SENASA-DIASA, según indica el artículo N°17 del Reglamento de Inocuidad agroalimentaria aprobado mediante D.S. N°004-2011-AG y sus modificaciones complementarias.

El proveedor deberá contar con el personal suficiente y coches transportadores adecuado para el tipo de carga en relación directa al número y peso del alimento para realizar las labores de trasiego y descarga en los almacenes seleccionados del servicio de nutrición del HNERM, reduciendo el tiempo de exposición del alimento al medio ambiente y así mantener la calidad inocua del producto; asimismo, el personal a cargo del proveedor deberá contar con Carnet de Sanidad actualizado vigente con más de seis (06) meses de antigüedad, y debe presentar con vestimenta adecuada al manejo de alimentos.

10. **VIGENCIA MINIMA DEL PRODUCTO A LA ENTREGA**  
La vigencia de los víveres frescos como Verduras será mayor a dos (2) días computados a partir del momento de su entrega.

11. **LUGAR Y PLAZO**

11.1 **LUGAR**

La entrega de los alimentos verduras se realizará en el Almacén del Servicio de Nutrición del Hospital Nacional Edgardo Rebagliati Martins, sito en Av. Edgardo Rebagliati N° 490 (sótano) Jesús María, los días Martes, jueves y sábado en el horario de 7:00 a 9:00 horas.

11.2 **PLAZA DE ENTREGA**

Los bienes materia de la presente contratación se entregarán según cronograma mensual del Servicio de Nutrición, durante el periodo de 12 meses.

El plazo indicado en el cronograma mensual se computa a partir del día siguiente de recepcionada la orden de compra, y de acuerdo al cronograma establecido en el anexo N°01 del requerimiento.

11.3 **FORMA DE ENTREGA**


Los alimentos VÍVERES VERDURAS deben ser entregados con los materiales más adecuados para protegerlos durante el tránsito y con el debido cuidado y de conformidad con los más altos estándares de embalaje para la exportación de acuerdo con el tipo y las cantidades de las mercancías. Los bienes serán embalados y marcados de una manera apropiada de acuerdo con cualquier requisito impuesto por la ley aplicable o por los transportadores y los fabricantes de las mercancías. Durante el tránsito, el embalaje deberá ser suficiente para soportar, sin limitaciones, el manejo brusco y la exposición a temperaturas extremas, precipitaciones y almacenaje al aire libre.

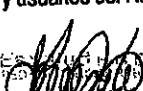
Si durante el acto de recepción de los víveres se advirtiera mermas y/o productos deteriorados a consecuencia del transporte, el contratista deberá proceder a reponer o canjear los bienes que se hayan detectado en las situaciones descritas en un plazo máximo de 2 días de notificado el hecho por parte de la entidad (ya sea por correo electrónico u otro medio técnico). A dicho plazo se le agregará el plazo establecido en la resolución administrativa N°1325-CME-PJ- "Aprueba el cuadro general de términos de distancia".

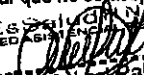
12. **MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**


**CONTROL DE CALIDAD**


Los alimentos deberán corresponder a las especificaciones técnicas y presentar un adecuado estado de conservación EXTRA para importante mencionar que los alimentos y productos que se utilizan en el servicio de nutrición son de calidad EXTRA para la atención de pacientes hospitalizados y usuarios del HNERM. Cabe señalar que no se aceptan alimentos reenvasados o reetiquetados por terceros.

  
J. Espinoza  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION  
CNP 5489 - RNE 454  
ESSALUD HNERM - RAR

  
T. Andía  
COORDINADOR GENERAL  
HNERM - RAR

  
M. Caballero  
Lc. Mariana Caballero Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 RNE 143

  
S. Aparicio  
Lc. SARA APARICIO HERNANDEZ  
NUTRICIONISTA  
CNP 1341 RNE 04

  
L. Requena  
Mg. Lucy Requena  
COORDINADORA GENERAL  
CNP 2008 ESP.

La calidad de los alimentos es el conjunto de cualidades que hacen aceptables los alimentos a los consumidores, es decir, permiten que estén APTOS para su consumo. Estas cualidades incluyen aquellas que son percibidas por los sentidos (sabor, olor, color, textura, forma y apariencia), así como las higiénicas y químicas. En ese sentido, en caso de presentarse alguna observación a la calidad de los alimentos, se levantará un acta indicando con claridad la observación y el plazo que el contratista realizará el cambio o reposición de los alimentos observados.

### 13. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en forma periódica, (12) PAGOS PERIODICOS (mensuales), luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente dentro del plazo establecido, tal como se consigna en el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

### 14. CONFORMIDAD

Los alimentos pasarán por un análisis organoléptico (color, olor, textura y sabor) y la verificación de la presentación del producto.

La verificación del cumplimiento de las características y el análisis organoléptico lo realizará un nutricionista del área de producción del HNERM, el mismo que determinará, sobre la base de los resultados del referido análisis, si los alimentos se ajustan al requerimiento técnico y si son APTOS o NO APTOS.

La jefatura del Servicio de Nutrición será encargada de otorgar la conformidad del suministro de los alimentos, previa conformidad del Nutricionista encargado de la recepción de dichos alimentos. La conformidad se emitirá en un plazo máximo de 15 días de recepcionada los alimentos.

### 15. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

La recepción conforme de ESSALUD, no enerva su derecho a reclamar posteriormente por defectos o vicios ocultos u otras situaciones anómalas no detectables o no verificación durante la recepción de los alimentos, por causas atribuibles a los contratistas, debiendo proceder a la reposición de los alimentos o canje total del lote de los bienes que se hayan detectado en las situaciones descritas.

El proveedor es responsable por la calidad del bien ofertado y por los vicios ocultos de la prestación ofrecida por el plazo máximo de un (1) año contado a partir de la conformidad otorgada.

### 16. PENALIDADES

En caso de retraso injustificado del proveedor en la ejecución de las prestaciones objeto de la contratación se aplicará automáticamente una penalidad por mora, por cada día de retraso, de acuerdo a la siguiente fórmula:

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

Donde F tiene los siguientes valores:

- a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días: F= 0.40.
- b) Para plazos mayores a sesenta (60) días: F = 0.25

### 17. OTRAS PENALIDADES

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad según lo indicado en el Artículo N° 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones con el Estado.

SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CALCULO	PROCEDIMIENTO
Si el bien no es transportado en envases limpios.	Por ocurrencia 0.5% del monto de la orden de compra.	Acta suscrito por la Nutricionista encargada de la recepción de dichos alimentos y el representante del contratista
Si el bien no es transportado en vehículos cerrados.	Por ocurrencia	Acta suscrito por la Nutricionista encargada de la recepción de dichos alimentos

Lic. Nut. Johnny Espinoza Lazaro  
JE DEL SERVICIO DE NUTRICION

CNP 5469 - RNE 454

ESSALUD HNERM - PAR

Mg. Lucy Requena Marín  
CNP 1208 ESP. 265

Lic. Mariana Caceres Palomares  
NUTRICIONISTA  
CNP 2727 RNE 143

Lic. Mariana Caceres Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 RNE 143

Lic. Mariana Caceres Palomares  
NUTRICIONISTA  
CNP 2727 RNE 143

	2 % del monto de la orden de compra.	alimentos y el representante del contratista
Si el bien no ingresa en el horario indicado 7: 00 a. m. a 09: 00 a. m.	Por ocurrencia 3 % del monto de la orden de compra.	Acta suscrito por la Nutricionista encargada de la recepción de dichos alimentos y el representante del contratista
Si el bien no ingresa con el peso solicitado de acuerdo a las especificaciones técnicas por cada producto.	Por ocurrencia 2 % del monto de la orden de compra.	Acta suscrito por la Nutricionista encargada de la recepción de dichos alimentos y el representante del contratista
Si el bien no ingresa con las características y calidad solicitadas en las especificaciones técnicas de cada producto.	Por ocurrencia 2 % del monto de la orden de compra.	Acta suscrito por la Nutricionista encargada de la recepción de dichos alimentos y el representante del contratista

*Nota: si el representante del contratista se niega a suscribir las actas, eso no invalida la penalidad o el procedimiento.  
Las actas pueden ir acompañadas de fotografías.*

#### 18. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Y DE PROTOCOLOS SANITARIOS

- El contratista deberá cumplir con lo establecido en la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo – Ley 29783, su Reglamento y demás normatividad vigente.
- La empresa declara conocer el Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo de Seguro Social de Salud –ESSALUD aprobado mediante RESOLUCION DE GERENCIA GENERAL N° 988-GG-ESSALUD 2010 y sus modificatorias, el cual está disponible en el portal web del ESSALUD:

(<https://ww1.essalud.gob.pe/compendio/pdf/0000002894.pdf.pdf>)

- El contratista declara haber realizado la identificación de los pliegos y la evaluación de los riesgos, a los cuales estará expuesto su personal para la ejecución del servicio contratado; por lo que, deberá tomar en cuenta la elaboración de la matriz IPER (Identificación de Peligros, Evaluación de riesgos y Medidas de Control) para la implementación de los controles correspondientes (medidas de seguridad, equipos de protección del personal, señalética, etc.)
- El contratista deberá cumplir con las disposiciones establecidas en la Resolución Ministerial N° 031-2023-MINSA y Directiva Administrativa N°339-MINSA/DGIESP, Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2, así como, con los protocolos sanitarios y demás disposiciones que dicten los sectores y autoridades competentes, que resulten aplicables a la presente contratación, bajo costo y responsabilidad del contratista, con el fin de salvaguardar la salud del personal a cargo de la ejecución del servicio.

#### 19. ANTICORRUPCION

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 la 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 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.

g. Nayla Espinoza Lázaro  
SEDE SERVICIO DE NUTRICION  
CNP 369 - RNE 454  
ESSALUD HNERM - PAR

ESSALUD HNERM - PAR  
Mg. Lucy Requena M.C.  
CNP 1208 ESP. 223

ESSALUD HNERM - PAR  
RED ASISTENCIAL DE ALIMENTOS  
Lic. Mariana Cabral Belamores  
SUPERVISORA  
CNP 2727 RNE 143

ESSALUD HNERM - PAR  
Lic. SARA JARA  
NUTRICIONISTA  
CNP 1553 RNE 09

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

**ANEXO 1**  
**CRONOGRAMA DE ENTREGA**

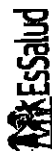
A. Johnny Espinoza Lázaro  
DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN  
CNP 5469 - RNE 454  
EsSalud HNERM - RAR

EsSalud HNERM  
REGISTRO NACIONAL REGADLIAT  
Lic. Ivonne Lázaro Espinoza  
NUTRICIONISTA  
CNP 2308

EsSalud HNERM  
REGISTRO NACIONAL REGADLIAT  
Lic. Mariana Cabel Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 1721 RNE 143

Luky Sonia Requena Marcos  
NUTRICIONISTA  
C.N.P. 1200

EsSalud HNERM  
REGISTRO NACIONAL REGADLIAT  
Lic. APARICIO RAMOS  
NUTRICIONISTA  
CNP 1575 RNE 084



HOSPITAL NACIONAL EDUARDO REBAGLIATI MARTINS

## REQUERIMIENTO DE VERDURAS - LICITACION PUBLICA 2024

### SERVICIO DE NUTRICION

#### ITEM 2: VERDURAS

ITEM 2: VERDURAS																
N°	CÓDIGO	DESCRIPCION DEL BIEN	UM	CONSUMO POR MES												TOTAL
				mes 1	mes 2	mes 3	mes 4	mes 5	mes 6	mes 7	mes 8	mes 9	mes 10	mes 11	mes 12	
2.01	190040096	LECHUGA AMERICANA	KG	420	420	420	420	420	420	420	420	420	420	420	420	5040
2.02	190040075	FRIJOLITO CHINO	KG	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	3000
2.03	190050055	MANZANILLA FRESCA	KG	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
2.04	190080036	MENTA (HIERBA)	KG	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
2.05	190040237	MUÑA FRESCA	KG	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	96
2.06	190040136	WABO SIN HOJA GRANDE	KG	850	850	850	850	850	850	850	850	850	850	850	850	10200
2.07	190040142	OLLUCO AMARILLO (GDE.)	KG	650	650	650	650	650	650	650	650	650	650	650	650	7800
2.08	190040143	PAKCHOY	KG	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
2.09	190040162	PERINILLO GRANDE	KG	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2400
2.10	190040169	PEREJIL	KG	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1440
2.11	190050078	PIMIENTO MORRON	KG	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	4200
2.12	190040182	PORO SIN HOJA CBZA. GDE.	KG	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	800	9600
2.13	190040184	RABANITOS SIN HOJA GRAN.	KG	95	95	95	95	95	95	95	95	95	95	95	95	1140
2.14	190040186	ROCOTO (GRANDE)	KG	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	840
2.15	190050081	ROMERO (FRESCO)	KG	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
2.16	190040194	TOMATE MARZANO (GRANDE)	KG	1400	1400	1400	1400	1400	1400	1400	1400	1400	1400	1400	1400	16800
2.17	190070107	WANTAN	KG	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
2.18	190040210	ZANAHORIA	KG	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000	3000	36000
2.19	190040213	ZAPALLO LOCHE	KG	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
2.20	190040211	ZAPALLO ITALIANO (GRANDE)	KG	2300	2300	2300	2300	2300	2300	2300	2300	2300	2300	2300	2300	27600

Lt. Nul. Jopay Espinoza Lázaro  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION

ESSALUD N.E.R.M.  
REGISTRADO  
Lc. Ivonne Zúñiga  
NUTRICIONISTA

ESSALUD N.E.R.M.  
REGISTRADO  
Lc. Mariana Gabriela Paonares  
SUPERVISORA  
SIN 777 RNE. 143

ESSALUD N.E.R.M.  
REGISTRADO  
Lc. María Teresa Ramos  
NUTRICIONISTA  
SIN 777 RNE. 143

Lt. Nul. Jopay Espinoza Lázaro  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION

**ARESSALUD**

HOSPITAL NACIONAL EDUARDO REBAGLIATTI MARTINS

**REQUERIMIENTO DE VERDURAS - LICITACION PUBLICA 2024**

**SERVICIO DE NUTRICION**

**ITEM 1 : VERDURAS**

N°	CODIGO	DESCRIPCION DEL BIEN	UM	CONSUMO POR MES												
				mes 1	mes 2	mes 3	mes 4	mes 5	mes 6	mes 7	mes 8	mes 9	mes 10	mes 11	mes 12	TOTAL
1.01	190040014	ARVEJA CHINA	KG 20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
1.02	190040003	ACELGA	KG 500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	6000
1.03	190040227	ALBAHACA	KG 50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
1.04	190040012	APIO SIN HOJA CBZA. GDE	KG 1350	1350	1350	1350	1350	1350	1350	1350	1350	1350	1350	1350	1350	16200
1.05	190040005	AJI VERDE	KG 120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1440
1.06	190040026	BETERRAGA SIHOJAS	KG 300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	3600
1.07	190040024	BERENGENA GRANDE	KG 400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	4800
1.08	190040027	BROCOLI SIHGRANDE	KG 650	650	650	650	650	650	650	650	650	650	650	650	650	7800
1.09	190040028	CAIGUA GRANDE	KG 1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	21600
1.10	190040038	CEBOLLA CHINA	KG 100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
1.11	190040039	CEBOLLA ROJA (D/C GDE. AREQ.)	KG 2900	2900	2900	2900	2900	2900	2900	2900	2900	2900	2900	2900	2900	34800
1.12	190040028	CALABAZA CHILENA GDE.	KG 950	950	950	950	950	950	950	950	950	950	950	950	950	11400
1.13	190040055	COL CHINA (GRANDE)	KG 60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
1.14	190040059	COLIFLOR (SIN HOJA GDE.)	KG 100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
1.15	190040060	CULANTRO (ENTERO)	KG 80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960
1.16	190040066	ESPINACA	KG 640	640	640	640	640	640	640	640	640	640	640	640	640	7680
1.17	190040065	ESPARRAGOS	KG 400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	4800
1.18	190040083	HABAS VERDES (GRANDE)	KG 120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1440
1.19	190040085	HIERBA BUENA	KG 45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	45	540
1.20	190080021	HERBALUISA	KG 30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
1.21	190040088	HINOJO	KG 4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48
1.22	190040082	HUACATAY	KG 30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
1.23	190050047	HONGOS FRESCOS	KG 60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
1.24	190050050	KION (ENTERO GRANDE)	KG 40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480

**ARESSALUD**  
Lic. Nut. Jhonny Espinoza Lázaro  
Jefe del Servicio de Nutrición  
CNP 4369 - RNE 454  
ESSALUD - INEREM

**ARESSALUD**  
Lic. Nut. Jhonny Espinoza Lázaro  
Jefe del Servicio de Nutrición  
CNP 4369 - RNE 454  
ESSALUD - INEREM

**ARESSALUD**  
Lic. Nut. Jhonny Espinoza Lázaro  
Jefe del Servicio de Nutrición  
CNP 4369 - RNE 454  
ESSALUD - INEREM

**ARESSALUD**  
Lic. Nut. Jhonny Espinoza Lázaro  
Jefe del Servicio de Nutrición  
CNP 4369 - RNE 454  
ESSALUD - INEREM

*[Handwritten signature]*

**ESPECIFICACIONES TECNICAS COMUNES A LAS VERDURAS (REQUISITOS MINIMOS):**

- Estar enteras y sanas, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.
- Estar limpios y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible.
- Estar exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto.
- Exentos de humedad externa anormal, exenta de cualquier olor y / o sabor extraño.
- Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas.
- Deberán haberse recolectado cuidadosamente y haber alcanzado un grado apropiado de desarrollo y madurez, teniendo en cuenta las características de la variedad y / o tipo comercial y la zona en que se producen.
- El desarrollo y condición de los frutos deberán ser tales que permitan soportar el transporte y manipulación, así como, llegar en estado satisfactorio al lugar de destino.
- El transporte para la distribución será en vehículos destinados exclusivamente para transporte de alimentos, deberá estar en perfecto estado de conservación, deberá mantener limpieza en todo momento y serán sometidos a desinfección periódica y deberá contar con certificado de inspección vigente de los vehículos de Transporte en cumplimiento de lo establecido en la en la Guía para el transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAA, según indica el artículo 17 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG. Así como lo establecido en el Título V, capítulo II "Del transporte del Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitarios de Alimentos y Bebidas" aprobado por DS N° 007-98-SA y sus modificatorias. Emitida por el órgano competente o laboratorio autorizado por INACAL, será solicitado para la presentación de la oferta.

<https://www.senasa.gob.pe/senasa/decatargas/archivos/2014/12/GUJA-TRANSPORTE.pdf>

*[Handwritten signature]*  
Lic. Nal. Jhonatan Escobedo Lázaro  
C. DE REG. DE NUTR. JOR  
C. P. 5459 - RNE 459  
ESSALUD HNERM - PER

*[Handwritten signature]*  
ESSALUD  
Lic. Nal. Jhonatan Escobedo Lázaro  
C. DE REG. DE NUTR. JOR  
C. P. 5459 - RNE 459  
ESSALUD HNERM - PER

*[Handwritten signature]*  
Lic. Mariana Vaca Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 HNE.143

*[Handwritten signature]*  
ESSALUD HNERM  
C. DE REG. DE NUTR. JOR  
C. P. 5459 - RNE 459  
ESSALUD HNERM - PER

## ARVEJA CHINA

### 1.CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica: Arveja china  
1.2 Tipo de alimentos: Perecible  
1.3 Grupo de alimento: Verduras, Hortalizas y derivados  
1.4 Descripción general: Es una legumbre cuyo fruto cuya vaina aun es Inmadura.

### 2.CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente
Color	Verde	
Olor	Inodoro, exento de olor extraño	
Sabor	Sui generis	
Aspecto	Fresco, Sus vainas son delgadas y planas, tanto que al trasluz se pueden ver los guisantes en su interior.	

#### 2.2 Características microbiológicas

Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

### 3.PRESENTACION

#### 3.1 Presentación

En Kilos.  
Calidad de PRIMERA  
Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados, según norma técnica peruana vigente.

### 4.REQUISITOS DE CERTIFICACION OBLIGATORIA

#### 4.1 Documentación obligatoria

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.

Lic. Nut. Jhonny Espinoza I. 2210  
Jefe del Servicio de Nutrición  
CNP 539 RNE 454  
ESSALUD HIVERM-1-0-0

Lic. Ivonne Arana Zapata  
NUTRICIONISTA  
CNP 2338

Lic. Mariana Cabra Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 RNE 143

Lic. SARA PARIKOT  
NUTRICIONISTA  
CNP 2210 RNE 22

Lic. Lucy Requena Marcos  
CNP 2210 RNE 22



## ACELGA

### 1.CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica: Acelga  
1.2 Tipo de alimentos: Perecible  
1.3 Grupo de alimento: Verduras, Hortalizas y derivados  
1.4 Descripción general: Hortaliza herbácea de hojas verdes y peciolo muy carnosos denominados pencas

### 2.CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente
Color	Verde	
Olor	Inodoro, exento de olor extraño	
Sabor	Sui generis	
Aspecto	Fresca, hojas verde oscuras grandes con peciolo largo blanco, limpios, libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos	

#### 2.2 Características microbiológicas

Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

### 3.PRESENTACION

#### 3.1 Presentación

En Kilos, en manojos y atados.  
Calidad de PRIMERA  
Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados, según norma técnica peruana vigente.

### 4.REQUISITOS DE CERTIFICACION OBLIGATORIA

#### 4.1 Documentación obligatoria

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.

Lic. Nut. Jhonny Espinoza Lázaro  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN  
CNP 5156 RNE 454  
ESSALUD - E.R.M. - CAR

ESSALUD - E.R.M.  
Lic. Leonor Apaza Zapata  
NUTRICIONISTA  
CNP 1008 RNE 1008

ESSALUD - E.R.M.  
Lic. Mariana Cabal Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 RNE 143

ESSALUD - E.R.M.  
Lic. Sara Apuriz  
NUTRICIONISTA  
CNP 1553 RNE 1553

ESSALUD - E.R.M.  
Mg. Lucy Reguena Moya  
CNP 1206 ESP 285

	<b>ALBAHACA</b>	
--	-----------------	--

### 1.CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica: Albahaca  
1.2 Tipo de alimentos: Perecible  
1.3 Grupo de alimento: Verduras, Hortalizas y derivados  
1.4 Descripción general: Hortaliza herbácea de hojas verdes aromáticas

### 2.CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente
Color	Verde	
Olor	Inodoro, exento de olor extraño	
Sabor	Sui generis	
Aspecto	Fresca, hojas verde oscuras medianas, limpias, libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos	

#### 2.2 Características microbiológicas

Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

### 3.PRESENTACION

#### 3.1 Presentación

En Kilos, en manojos y atados.  
Calidad de PRIMERA  
Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados, según norma técnica peruana vigente.

### 4.REQUISITOS DE CERTIFICACION OBLIGATORIA

#### 4.1 Documentación obligatoria

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.

Dr. Nataly Jhony Espinoza  
FE DEL SERVIDOR DE NUTRICIÓN  
CNP 5439 RNE 454  
ESSALUD HNERM - CAR

ESSALUD HNERM  
Lic. Teodoro Acosta Zapata  
NUTRICIONISTA  
CNP 2384

ESSALUD HN.E.R.M.  
Lic. Mariana Caballero Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 RNE. 143

ESSALUD HN.E.R.M.  
Lic. Sara Aparicio Paj  
NUTRICIONISTA  
CNP. 1353 RNE 054

ESSALUD  
Mg. Lucy Requena Marc  
CNP. 1206 ESP. 283

	<b>APIO (sin hojas )</b>	
--	------------------------------	--

### 1.CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica: Apio  
1.2 Tipo de alimentos: Perecible  
1.3 Grupo de alimento: Verduras, Hortalizas y derivados  
1.4 Descripción general: Es un vegetal tipo tallo grueso, hueco que forma pencas de forma cilíndrica

### 2.CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente
Color	Verde	
Olor	Inodoro, exento de olor extraño	
Sabor	Sui generis	
Aspecto	Sin grumos, exento de materia extrañas	

#### 2.2 Características microbiológicas

Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

### 3.PRESENTACION

#### 3.1 Presentación

En Kilos.  
Calidad de PRIMERA  
El apio debe ser de 15 cm de diámetro, con un largo aproximado de 50 cm y un peso superior a 1 kg.  
Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados según norma técnica peruana vigente

.....  
Lic. Johnny Espinoza Lázaro  
DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN  
CNP 5489 - RNE 454  
ESSALUD HNERM - PAR

.....  
Lic. Ivonne Arda Zapata  
NUTRICIONISTA  
CNP 2338

.....  
Lic. Mariana Castro Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 RNE. 143

.....  
Lic. Mariana Castro Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 RNE. 143

.....  
Mg. Lucy Reguena Marc...  
CNP. 1206 ESP. 285

## AJI VERDE

### 1.CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica: Ají verde  
1.2 Tipo de alimentos: Perecible  
1.3 Grupo de alimento: Verduras, Hortalizas y derivados  
1.4 Descripción general: Fruto del genero capsicum de aspecto fusiforme color ámbar.

### 2.CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente.
Color	Ámbar	
Olor	Inodoro, exento de olor extraño.	
Sabor	Sui generis	
Aspecto	Buen estado de maduración, fruto grande, fresco y entero, color ámbar brillante.	

#### 2.2 Características microbiológicas

Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

### 3.PRESENTACION

#### 3.1 Presentación

En Kilos.  
Calidad de PRIMERA  
Peso mínimo 15 g.  
Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados según norma técnica peruana vigente

### 4.REQUISITOS DE CERTIFICACION OBLIGATORIA

#### 4.1 Documentación obligatoria

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.

Lic. Nut. Johnny Espinoza J. J.  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN  
CNP 5482 RNE 454  
ESSALUD HUANUCO

Lic. Johnny Arla Zapata  
NUTRICIONISTA  
CNP 7008

ESSALUD HUANUCO  
Lc. Mariana Vabal Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 RNE 143

ESSALUD HUANUCO  
Lc. SARA A. VARGAS  
NUTRICIONISTA  
CNP 1553 RNE 1

ESSALUD HUANUCO  
Lc. Lucy Requena M.  
NUTRICIONISTA  
CNP 2008 ESP. 201

## BETERRAGA (SIN HOJAS)

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación : Beterraga ( sin hojas)  
1.2 Tipo de alimentos: Perecible  
1.3 Grupo de alimento: Verduras, Hortalizas y derivados  
1.4 Descripción general: Es una hortaliza raíz de forma globular cilíndrica o cónica.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Las betarragas deben presentarse con la adecuada madurez comercial, limpias, frescas, enteras y sanas. Pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener grado de madurez comercial, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por betarragas de la misma variedad, grado, color. Exenta de humedad exterior y desprovistas de raíces secundarias.

#### 2.1 Características organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente
Color de vainas y granos	Varia de rojo grosella a morado oscuro.	
Olor	Inodoro, exento de olor extraño	
Sabor	Sui generis	
Aspecto	Fibrosa, Fresco, entero, carnosa y jugosa, libre de signos de putrefacción.	

#### 2.2 Características microbiológicas

Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

### 3. PRESENTACION

#### 3.1 Presentación

En Kilos.  
Categoría extra.  
Tamaño de diámetro (mayor a 20 cm).  
Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, y sean de material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y al transporte, de modo que garantice una adecuada conservación.  
Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados, según norma técnica peruana vigente.

.....  
Jc. Noli Jhony Espinoza : 291.  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN  
CNP 555 RNE 454  
ESSALUD HNERM-PAR

.....  
Cic. Leonor Ayala Zapata  
NUTRICIONISTA  
CNP 2308

.....  
Jc. Mariana Castro Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 RNE. 143

.....  
Mg. Lucy Requena M.  
CNP. 1208 ESP. 285

## BERENGENA (GRANDE)

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.5 Denominación : Berengena (Solanum melogena L.)  
1.6 Tipo de alimentos: Perecible  
1.7 Grupo de alimento: Verduras, Hortalizas y derivados  
1.8 Descripción general: Es una hortaliza cuyo fruto son bayas alargadas de pulpa esponjosa y también semillas de color amarillo. Su cascara es delgada, color violáceo.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Las berenjenas deben presentarse con la adecuada madurez comercial, limpias, frescas, enteras y sanas. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por berenjena de la misma variedad, grado, color y calibre.

#### 2.1 Características organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente
Color de vainas y granos	Purpura oscuro	
Olor	Característica de la variedad.	
Sabor	Suave, con un ligero toque amargo, libre de sabores extraños.	
Aspecto	La piel debe ser brillante, fresco, libre de signos de putrefacción.	

#### 2.2 Características microbiológicas

Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

### 3. PRESENTACION

#### 3.1 Presentación

En Kilos.

Categoría extra.

Peso aprox. 300 – 400 gr.

Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, y sean de material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y al transporte, de modo que garantice una adecuada conservación.

Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados, según norma técnica peruana vigente.

Dr. Natal Jhonny Espinoza Lázaro  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN  
CNP 1409 RNE 454  
ESSALUD HIRERM-1 AR

Dr. Jhonne de la Cruz  
NUTRICIONISTA  
CNP 2506

Dr. Mariana Capriel Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 RNE 143

Dr. Sara Aparicio Ramo  
FISIOTERAPISTA  
CNP 1409 RNE 454

Dr. Lina Requena Mar  
CNP 1208 ESP 285

## BROCOLI (GRANDE - SIN HOJAS)

### 1.CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.9 Denominación : Brocoli (Brassica oleracea).  
1.10 Tipo de alimentos: Perecible  
1.11 Grupo de alimento: Verduras, Hortalizas y derivados  
1.12 Descripción general: Es una hortaliza cuyo fruto es de color verde.

### 2.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Las xxx deben presentarse con la adecuada madurez comercial, limpias, frescas, enteras y sanas. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por arvejas frescas de la misma variedad, grado, color y calibre.

#### 2.1 Características organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente
Color de vainas y granos	Verde brillante	
Olor	Inodoro, exento de olor extraño	
Sabor	Sui generis	
Aspecto	Fresco, granos tiernos y consistentes, no harinosos, ligeramente duros, libre de signos de putrefacción, exenta de parásitos.	

#### 2.2 Características microbiológicas

Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

### 3.PRESENTACION

#### 3.1 Presentación

En Kilos.  
Categoría extra.

No se aceptaran brócoli con desarrollo desuniforme de botones, manchas marron con desprendimiento.

Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, y sean de material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y al transporte, de modo que garantice una adecuada conservación.

Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados, según norma técnica peruana vigente.

Lic. Nat. Jhonny Reguena López  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN  
CHP 3439 - RNE 454

Lic. Jorge Arla Soto  
NUTRICIONISTA  
CHP 3727 - RNE 143

Lic. Mariana Gabriel Palomares  
SUPERVISORA  
CHP 3727 - RNE 143

Lic. Sara Aparicio Ramo  
NUTRICIONISTA  
CHP 3439 - RNE 454

Lic. Lucy Reguena Manríquez  
CNR 1206 - ESP, 201

## CAIGUA (GRANDE)

### 1.CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.13 Denominación : Cyclanthera pedatha  
1.14 Tipo de alimentos: Perecible  
1.15 Grupo de alimento: Verduras, Hortalizas y derivados  
1.16 Descripción general: Es una legumbre cuyo fruto es de color verde.

### 2.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Las caiguas grandes verdes deben presentarse con la adecuada madurez comercial, limpias, frescas, enteras y sanas. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por caiguas frescas de la misma variedad, grado, color y calibre.

#### 2.1 Características organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente.
Color	Verde brillante	
Olor	Inodoro, exento de olor extraño	
Sabor	Sui generis	
Aspecto	Fresco, granos tiernos y consistentes, no harinosos, ligeramente duros, libre de signos de putrefacción.	

#### 2.2 Características microbiológicas

Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

### 3.PRESENTACION

#### 3.1 Presentación

En Kilos.  
Categoría extra.  
Tamaño del grano grande (mayor a 16 cm).  
Mínimo el 90% de vainas llenas.  
Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, y sean de material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y al transporte, de modo que garantice una adecuada conservación.  
Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados, según norma técnica peruana vigente.

Lic. Nataly Jhonny Espinoza  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN  
CNP 5755 RNE 454  
ESSALUD HIRERW - TAR

Lic. Tereza Silva Espinoza  
NUTRICIONISTA  
CNP 2328

Lic. Mariana Capriles Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 RNE 143

Lic. SARA APARICIO RAMOS  
NUTRICIONISTA  
CNP 1538 RNE 094  
Lg. Lucy Requena Marín  
CNP 1206 ESP. 285



## CEBOLLA CHINA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica: Cebolla de cabeza  
1.2 Tipo de alimentos: Perecible  
1.3 Grupo de alimento: Verduras, hortalizas y derivados  
1.1 Descripción general: Bulbo y hojas comestible de la cebolla

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente
Color	Verde con bulbo blanco	
Olor	Inodoro, exento de olor extraño	
Sabor	Sui generis	
Aspecto	Fresca, buen estado de madurez, seca y libre de sustancias, materias extrañas, brotes, insectos, parásitos, pudrición, hongos (manchas negras).	

#### 2.2 Características microbiológicas

Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

### 3. PRESENTACION

#### 3.1 Presentación

En Kilos, atados sin hojas  
Calidad de PRIMERA  
Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados según norma técnica peruana vigente.

### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACION OBLIGATORIA

#### 4.1 Documentación obligatoria

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.

Dr. Jhonny Espinoza Lázaro  
DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN  
CNP 5437 RNE 454  
ESSALUD HNCRM - RAR

Dr. Jhonny Espinoza Lázaro  
DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN  
CNP 5437 RNE 454  
ESSALUD HNCRM - RAR

Lic. Mariana Cabel Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 RNE 143

Lic. SARA APARICIO RAMOS  
NUTRICIONISTA  
CNP 1559 RNE 143

Lic. Lucy Reguena  
CNP 1208 ESP. XE

	<b>CEBOLLA (ROJA GRANDE)</b>	
--	--------------------------------------	--

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica: Cebolla de cabeza  
1.2 Tipo de alimentos: Perecible  
1.3 Grupo de alimento: Verduras, hortalizas y derivados  
1.4 Descripción general: Bulbo comestible, de color blanco o rojizo, formado por capas esféricas, tiernas y jugosas, de olor fuerte y sabor picante.

## 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### 2.1 Características organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente.
Color	Rojo con blanco	
Olor	Inodoro, exento de olor extraño	
Sabor	Sui generis	
Aspecto	Cabeza grande, buen estado de madurez, seca y libre de sustancias, materias extrañas, brotes, insectos, parásitos, pudrición, hongos (manchas negras).	

### 2.2 Características microbiológicas

Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

## 3. PRESENTACION

### 3.1 Presentación

En Kilos, atados sin hojas  
Calidad de PRIMERA  
Debe tener un peso mínimo de 220 g.  
Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados según norma técnica peruana vigente.

## 4. REQUISITOS DE CERTIFICACION OBLIGATORIA

### 4.1 Documentación obligatoria

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.

Dr. J. J. Espinoza Lázaro  
E DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN  
CHP 449 - RNE 454  
ESSALUD - INEREM - RAR

Lic. Tenante Araya Zapata  
NUTRICIONISTA  
CHP 143

Lic. Mariana Cabrer Palomares  
SUPERVISORA  
CHP 2727 RNE 143

Lic. Lucy Requena  
NUTRICIONISTA  
CHP 1335 RNE 104

<b>CALABAZA CHILENA (GRANDE)</b>		
<b>1.CARACTERISTICAS GENERALES</b>		
1.17 Denominación :	Arveja verde en vaina	
1.18 Tipo de alimentos:	Perecible	
1.19 Grupo de alimento:	Verduras, Hortalizas y derivados	
1.20 Descripción general:	Es una hortaliza cuyo fruto es de color verde claro .	
<b>2.CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN</b>		
Las calabazas poseen espinas deben presentarse con la adecuada madurez comercial, limpias, frescas, enteras y sanas. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por calabazas de la misma variedad, grado, color y calibre.		
<b>2.1 Características organolépticas</b>		
Características	Especificación	Referencia
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente
Color	Verde claro o amarillo claro	
Olor	Inodoro, exento de olor extraño	
Sabor	Sui generis	
Aspecto	Fresco, consistencia dura, no harinosos, ligeramente duros, libre de signos de putrefacción, cascara lustrosa.	
<b>2.2 Características microbiológicas</b>		
Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".		
<b>3.PRESENTACION</b>		
<b>3.1 Presentación</b>		
En Kilos, cada uno aprox 400 gr.		
Categoría extra.		
Tamaño del grano grande (mayor a 15 cm).		
Mínimo el 90% de vainas llenas.		
Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, y sean de material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y al transporte, de modo que garantice una adecuada conservación.		
Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados, según norma técnica peruana vigente.		

Dr. Nut. Jhonny Espinoza Lizaro  
EFE DEL SERVICIO DE NUTRICION  
CNP 538 RNE 454  
FIRMA: Jhonny Espinoza Lizaro

ESSALUD N.E.R.M.  
Lic. Ivonne Araya Zapata  
NUTRICIONISTA  
CNP 733 RNE 143

ESSALUD N.E.R.M.  
Lic. Mariana Cabrel Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 277 RNE 143

ESSALUD N.E.R.M.  
Lic. SARA ARANCIO RAMOS  
NUTRICIONISTA  
CNP 538 RNE 454

ESSALUD  
Lic. Lucy Requena M.  
CNP. 1208 ESP. 285

	<b>COL CHINA (GRANDE)</b>	

### 1.CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica: Col China  
1.2 Tipo de alimentos: Perecible  
1.3 Grupo de alimento: Verduras, Hortalizas y derivados  
1.4 Descripción general: Crucífera de hojas verdes y blanco de origen oriental

### 2.CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente
Color	Verde claro y blanco	
Olor	Inodoro, exento de olor extraño	
Sabor	Sui generis	
Aspecto	Fresca, De cabeza grande y entera, buen estado de madurez, limpia, libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos	

#### 2.2 Características microbiológicas

Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

### 3.PRESENTACION

#### 3.1 Presentación

En Kilos,  
Calidad de PRIMERA  
Peso mínimo de 1.5 Kg.  
Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados, según norma técnica peruana vigente.

### 4.REQUISITOS DE CERTIFICACION OBLIGATORIA

#### 4.1 Documentación obligatoria

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.

.....  
Nº. Jhonny Espinoza Lázaro  
EDEL SERVIDOR DE NUTRICIÓN  
CNP 5433 RNE 454  
ESSALUD HIGERM-PAR

.....  
Lic. Ivonne Ayala Zapata  
NUTRICIONISTA  
CNP 5214

ESSALUD HIGERM.  
FVTA REDASISTENCIA REBAGLIATI  
.....  
Lic. Mariana Cayula Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 RNE 143

ESSALUD HIGERM.  
.....  
Lic. SARA APARICIO RAMOS  
NUTRICIONISTA  
CNP 5433 RNE 454

.....  
Lic. Lucy Reguena Al  
CNP 1208 ESP 293

**COLIFLOR  
(SIN HOJA -  
GRANDE)**

**1.CARACTERÍSTICAS GENERALES**

- 1.5 Denominación técnica: Coliflor  
1.6 Tipo de alimentos: Perecible  
1.7 Grupo de alimento: Verduras, Hortalizas y derivados  
1.8 Descripción general: hortaliza crucífera que se consume la inflorescencia,

**2.CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

**2.1 Características organolépticas**

Características	Especificación	Referencia
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente
Color	Blanco	
Olor	Inodoro, exento de olor extraño	
Sabor	Sui generis	
Aspecto	De cabeza grande, sin hojas, flor blanca y sin manchas, libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos.	

**2.2 Características microbiológicas**

Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

**3.PRESENTACION**

**3.1 Presentación**

En Kilos,  
Calidad de PRIMERA  
Peso mínimo de 1.8 Kg.  
Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados, según norma técnica peruana vigente.

**4.REQUISITOS DE CERTIFICACION OBLIGATORIA**

**4.2 Documentación obligatoria**

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.

Lic. Nest. Johnny Espinoza Lázaro  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN  
CNP 5547 RNE 454  
ESSALUD H.N.E.R.M.

Lic. Ironee Ayala Espinoza  
NUTRICIONISTA  
CNP 2308

Lic. Mariana Cabrer Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 RNE 143

Lic. Sara Patricia Ramos  
NUTRICIONISTA  
CNP 4531 RNE 084

Mg. Lucy Requena  
CNP 1208 ESP. 1

## CULANTRO

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.21 Denominación : cilantro o coriandrum sativum  
1.22 Tipo de alimentos: Perecible  
1.23 Grupo de alimento: Verduras, Hortalizas y derivados  
1.24 Descripción general: Es una hierba verde de hojas largas y dentadas.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Las hojas verdes deben presentarse con la adecuada madurez comercial, limpias, frescas, enteras y sanas. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por hojas frescas de la misma variedad, grado, color y calibre.

#### 2.1 Características organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente
Color de vainas y granos	Verde	
Olor	Inodoro, exento de olor extraño	
Sabor	Sui generis	
Aspecto	Fresco, hojas tiernos y consistentes, no harinosos, ligeramente firmes, libre de signos de putrefacción.	

#### 2.2 Características microbiológicas

Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

### 3. PRESENTACION

#### 3.1 Presentación

En Kilos.

Categoría extra.

Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, y sean de material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y al transporte, de modo que garantice una adecuada conservación.

Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados, según norma técnica peruana vigente.

.....  
C. Nut. Jilma Espinoza Lázaro  
SPE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN  
CNP 5439 - RNE 454  
ESSALUD HGERM - PAN

.....  
ESSALUD HGERM  
RED ASISTENCIAL RESOLUTIVA  
Cic. Teómar Ariza Espinoza  
NUTRICIONISTA  
CNP 2727 - RNE 143

.....  
ESSALUD HGERM  
RED ASISTENCIAL RESOLUTIVA  
Lic. Mariana Cabrer Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 - RNE 143

.....  
ESSALUD HGERM  
RED ASISTENCIAL RESOLUTIVA  
Lic. SARA APARICIO RAMOS  
NUTRICIONISTA  
CNP 1208 - ESP. 2727

.....  
ESSALUD HGERM  
RED ASISTENCIAL RESOLUTIVA  
Lucy Requena  
CNP 1208 - ESP. 2727

	<b>ESPINACA</b>	

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.5 Denominación técnica: Espinaca  
1.6 Tipo de alimentos: Perecible  
1.7 Grupo de alimento: Verduras, Hortalizas y derivados  
1.8 Descripción general: Hortaliza herbácea de hojas verdes

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente
Color	Verde	
Olor	Inodoro, exento de olor extraño	
Sabor	Sui generis	
Aspecto	Fresca, hojas verde oscuras, limpios, libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos	

#### 2.2 Características microbiológicas

Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

### 3. PRESENTACION

#### 3.1 Presentación

En Kilos, en manojos y atados.  
Calidad de PRIMERA  
Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados, según norma técnica peruana vigente.

### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACION OBLIGATORIA

#### 4.1 Documentación obligatoria

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.

.....  
Jhonny Pizarro Lázaro  
I. SERVICIO DE NUTRICIÓN  
NP 1432 - RNE 454  
ESSALUD - H.R.M.

.....  
Lic. Jhonny Pizarro Lázaro  
NUTRICIONISTA  
CNP 2338

.....  
Lic. Mariana Cabral Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 RNE 143

.....  
Lic. SARA APARCIO RAMOS  
NUTRICIONISTA  
CNP 1432 RNE 094

.....  
Lic. Lucy Requena Marc  
CNP 1206 ESP. 283

## ESPARRAGO

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica: Esparrago  
1.2 Tipo de alimentos: Perecible  
1.3 Grupo de alimento: Verduras, Hortalizas y derivados  
1.4 Descripción general: Constituye la yema de un arbusto verde comestible

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente
Color	Verde	
Olor	Inodoro, exento de olor extraño	
Sabor	Sui generis	
Aspecto	Enteras, sanas, limpias, exenta de podredumbre o deterioro, de cualquier materia extraña visible, daños causados por plagas o deshidratación o frío o lavado, humedad externa anormal, magulladuras, olor y sabor extraño. El corte de los turiones debe ser recto y limpio.	

#### 2.2 Características microbiológicas

Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

### 3. PRESENTACION

#### 3.1 Presentación

En Kilos.  
Calidad de PRIMERA  
Tamaño: De 15 a 17 cm  
Diámetro: 2.5 cm mínimo  
Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados según norma técnica peruana vigente

### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACION OBLIGATORIA

#### 4.1 Documentación obligatoria

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.

*[Firma]*  
Lic. Jorge Jhonny Cárdenas  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION  
CNP 1206 RNE 454  
ESSALUD HONORARIO

*[Firma]*  
Lic. Ivonne Araya Zapata  
NUTRICIONISTA  
CNP 2198

*[Firma]*  
Lic. Mariana Caceres Alomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 RNE 143

*[Firma]*  
Lic. MARIA APARECIDA RAMOS  
NUTRICIONISTA  
CNP 1351 RNE 094

*[Firma]*  
Mg. Lucy Reguera  
CNP 1206 ESP.



	<b>HABA VERDE (GRANDE)</b>	
--	------------------------------------	--

#### 1.CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.25 Denominación técnica: Haba verde en vaina  
1.26 Tipo de alimentos: Perecible  
1.27 Grupo de alimento: Verduras, Hortalizas y derivados  
1.28 Descripción general: Es una fabacea cuyo fruto viene en vaina de color Verde y forma "arriñonada".

#### 2.CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

##### 2.1 Características organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente
Color	Verde	
Olor	Inodoro, exento de olor extraño	
Sabor	Sui generis	
Aspecto	Granos tiernos, fresca, ligeramente duros, no harinosos, libre de sustancias extrañas, insectos, parásitos o presencia de pudrición.	

##### 2.2 Características microbiológicas

Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

#### 3.PRESENTACION

##### 3.1 Presentación

En Kilos.  
Calidad de PRIMERA  
Mínimo el 95% de vainas llenas  
Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados, según norma técnica peruana vigente.

#### 4.REQUISITOS DE CERTIFICACION OBLIGATORIA

##### 4.1 Documentación obligatoria

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.

Dr. Nat. Jhonny Espinoza  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION  
CNP 0790 RNE 454  
ESSALUD HNERM-RAR

Lic. Jhonny Espinoza  
NUTRICIONISTA  
CNP 0388

Lic. Mariana Cabrer Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 RNE 143

Lic. SARA APABECIO RAMOS  
NUTRICIONISTA  
CNP 0554 RNE 084

Mg. Lucy Requena Marín  
CNP 1208 ESP. 285

<b>HIERBA BUENA</b>		
<b>1.CARACTERISTICAS GENERALES</b>		
1.29 Denominación :	Mentha spicata	
1.30 Tipo de alimentos:	Perecible	
1.31 Grupo de alimento:	Verduras, Hortalizas y derivados	
1.32 Descripción general:	Es una hierba aromática de color verde.	
<b>2.CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DEL BIEN</b>		
Las hojas verdes deben presentarse con la adecuada madurez comercial, limpias, frescas, enteras y sanas. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por hojas frescas de la misma variedad, grado, color y calibre.		
<b>2.1 Características organolépticas</b>		
<b>Características</b>	<b>Especificación</b>	<b>Referencia</b>
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente
Color	Verde brillante	
Olor	Aromática, exento de olor extraño	
Sabor	Sui generis	
Aspecto	Fresco, hojas tiernos y consistentes, no harinosos, libre de signos de putrefacción.	
<b>2.2 Características microbiológicas</b>		
Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".		
<b>3.PRESENTACION</b>		
<b>3.1 Presentación</b>		
En Kilos. Categoría extra.		
Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, y sean de material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y al transporte, de modo que garantice una adecuada conservación. Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados, según norma técnica peruana vigente.		

Lic. Nat. Jhonny Espinoza López  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN  
CNP 439 - RNE 454  
E-ESSALUD THERM-7.40

ESSALUD N.E.R.M.  
Lic. Joana Ariza Lopez  
NUTRICIONISTA  
CNP 2716

ESSALUD N.E.R.M.  
Lic. Mariana Gabel Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 RNE. 143

ESSALUD N.E.R.M.  
Lic. SARA APARICIO RAMOS  
NUTRICIONISTA  
CNP 300 RNE 454

ESSALUD  
Vg. Lucy Roldana Alvarado  
CNP 1206 ESP. 235

## HIERBA LUISA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.33 Denominación : Planta Herbacea  
1.34 Tipo de alimentos: Perecible  
1.35 Grupo de alimento: Verduras, Hortalizas y derivados  
1.36 Descripción general: Son hojas aromáticas alargadas como listones .

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Las hojas verde deben presentarse con la adecuada madurez comercial, limpias, frescas, enteras y sanas. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por hojas frescas de la misma variedad, grado, color y calibre.

#### 2.1 Características organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente
Color	Verde claro brillante	
Olor	aromatica, exento de olor extraño	
Sabor	Sui generis	
Aspecto	Fresco, hojas alargadas, planta robusta, libre y/o exento de parásitos.	

#### 2.2 Características microbiológicas

Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

### 3. PRESENTACION

#### 3.1 Presentación

En Kilos.  
Categoría extra.

Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, y sean de material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y al transporte, de modo que garantice una adecuada conservación.

Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados, según norma técnica peruana vigente.

Dr. Nut. Johnny Estrada L. 1226  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION  
CNP 5433 RNE 454  
ESSALUD H.N.E.R.M.

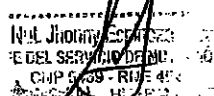
Dr. Nut. Irene Araya Espinoza  
NUTRICIONISTA  
CNP 2318


ESSALUD H.N.E.R.M.  
Lic. Mariana Castro Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 RNE 143

ESSALUD H.N.E.R.M.  
Lic. Sara Aparicio Ramos  
NUTRICIONISTA  
CNP 1351 RNE 594

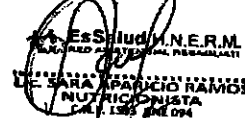
ESSALUD H.N.E.R.M.  
Lic. Lucy Requena Ma.  
CNP 1206 ESP 283

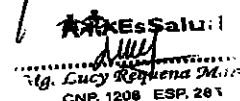
<b>HINOJO</b>		
<b>1.CARACTERÍSTICAS GENERALES</b>		
1.37 Denominación :	Planta Herbacea	
1.38 Tipo de alimentos:	Perecible	
1.39 Grupo de alimento:	Verduras, Hortalizas y derivados	
1.40 Descripción general:	Es una hierba aromática de hojas alargadas y delgadas.	
<b>2.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN</b>		
Las hojas verdes deben presentarse con la adecuada madurez comercial, limpias, frescas, enteras y sanas. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por hojas frescas de la misma variedad, grado, color y calibre.		
<b>2.1 Características organolépticas</b>		
<b>Características</b>	<b>Especificación</b>	<b>Referencia</b>
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente.
Color	Verde intenso	
Olor	Aromático, exento de olor extraño	
Sabor	Sui generis	
Aspecto	Fresco, hierba de gran tamaño, hojas largas y delgadas, libre de signos de plagas.	
<b>2.2 Características microbiológicas</b>		
Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".		
<b>3.PRESENTACION</b>		
<b>3.1 Presentación</b>		
En Kilos. Categoría extra.		
Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, y sean de material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y al transporte, de modo que garantice una adecuada conservación.		
Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados, según norma técnica peruana vigente.		

  
 Nal Jonathan Espinoza  
 JE DEL SERVICIO DE LICITACIONES  
 CNP 6039 - RNE 484  
 ESSALUD

  
 Lic. Froum Jorda Zapata  
 NUTRICIONISTA  
 CNP 2008

  
 Lic. Mariana Gallo Palomares  
 SUPERVISORA  
 CNP 2727 RNE 143

  
 Lic. Sara Francisco Ramos  
 NUTRICIONISTA  
 CNP 1385 RNE 094

  
 Lic. Lucy Requena  
 CNP 1208 ESP. 281

## HUACATAY

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.41 Denominación : planta chinchilla  
1.42 Tipo de alimentos: Perecible  
1.43 Grupo de alimento: Verduras, Hortalizas y derivados  
1.44 Descripción general: Es una hierba larga de hojas lanceoladas de color verde.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Las hojas verdes deben presentarse con la adecuada madurez comercial, limpias, frescas, enteras y sanas. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por hojas frescas de la misma variedad, grado, color y calibre.

#### 2.1 Características organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente
Color	Verde oscuro	
Olor	Intenso, exento de olor extraño	
Sabor	Sui generis	
Aspecto	Fresco, de tamaño largo , de hojas dentadas , libre de signos de plagas.	

#### 2.2 Características microbiológicas

Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

### 3. PRESENTACION

#### 3.1 Presentación

En Kilos.  
Categoría extra.

Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, y sean de material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y al transporte, de modo que garantice una adecuada conservación.

Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados, según norma técnica peruana vigente.

ESSALUD H.N.E.R.M.  
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS DE SALUD  
CNP DASE - RIVE 454  
LIMA

ESSALUD H.N.E.R.M.  
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS DE SALUD  
CNP DASE - RIVE 454  
LIMA  
Lic. Leonor Ayala Zapata  
NUTRICIONISTA  
CNP 2318

ESSALUD H.N.E.R.M.  
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS DE SALUD  
CNP DASE - RIVE 454  
LIMA  
Lic. Mariana Cabrer Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 FINE. 143

ESSALUD H.N.E.R.M.  
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS DE SALUD  
CNP DASE - RIVE 454  
LIMA  
Lic. SARA APARICIO RAMOS  
NUTRICIONISTA  
CNP 1334 FINE 04

ESSALUD H.N.E.R.M.  
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS DE SALUD  
CNP DASE - RIVE 454  
LIMA  
Lic. Lucy Requena M.  
CNP 1206 ESI. 267

## HONGOS (FRESCOS)

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.45 Denominación : Setas  
1.46 Tipo de alimentos: Perecible  
1.47 Grupo de alimento: Verduras, Hortalizas y derivados  
1.48 Descripción general: Es una especie de tallo grueso de color marron claro.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Los hongos deben presentarse con la adecuada madurez comercial, limpias, frescas, enteras y sanas. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por hongos frescos de la misma variedad, grado, color y calibre.

#### 2.1 Características organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente
Color	Marron claro	
Olor	Inodoro, exento de olor extraño	
Sabor	Sui generis	
Aspecto	Fresco, de tallo grueso, filamentosos, tubular y alargado, ligeramente duros, libre de signos de plagas.	

#### 2.2 Características microbiológicas

Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

### 3. PRESENTACION

#### 3.1 Presentación

En Kilos.  
Categoría extra.

Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, y sean de material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y al transporte, de modo que garantice una adecuada conservación.

Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados, según norma técnica peruana vigente.

Dr. Nely Johnny Espinoza-Lazaro  
EJE DEL SERVICIO DE NUTRICION  
CNP 0559 RNE 454  
LICENCIADO MINSA-RAN

Dr. Joaquin Acuña-Cajupán  
NUTRICIONISTA  
CNP 1144

ESSALUD H. E. R. M.  
REGISTRO TECNICO REGADILATI  
Lic. Mariana Cárdena Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 RNE 143

ESSALUD H. E. R. M.  
REGISTRO TECNICO REGADILATI  
Lic. Lucy Requena Morán  
CNP 1206 ESP 265

## KION (ENTERO – GRANDE)

### 1.CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.49 Denominación : Planta de jengibre  
1.50 Tipo de alimentos: Perecible  
1.51 Grupo de alimento: Verduras, Hortalizas y derivados  
1.52 Descripción general: Es una planta cuyo tallo subterránea es apreciado por su aroma y sabor picante .

### 2.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Los rizomas de jengibre deben presentarse con la adecuada madurez comercial, limpias, frescas, enteras y sanas. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por rizomas de jengibre frescas de la misma variedad, grado, color y calibre.

#### 2.1 Características organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente
Color	Marron claro	
Olor	Penetrante, exento de olor extraño	
Sabor	Picante	
Aspecto	Fresco, jugosos y carnosos con un fuerte sabor , las raíces son fibrosas y secas, libre de signos de putrefacción.	

#### 2.2 Características microbiológicas

Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

### 3.PRESENTACION

#### 3.1 Presentación

En Kilos.  
Categoría extra.  
Tamaño de largo 13 cm aprox.  
Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, y sean de material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y al transporte, de modo que garantice una adecuada conservación.  
Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados, según norma técnica peruana vigente.

Lic. Nut. Jhonny Espinoza Lázaro  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN  
CNP 5487 - RNE 154  
L. 1206 ESP. 281

Lic. Tomy Rivas Pajón  
NOTIFICACIONES  
CNP 5391

ESSALUD H.N.E.R.M.  
REG. ASISTENCIAL REGAGUATI  
Lic. Mariana Cabrer Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 RNE 143

ESSALUD H.N.E.R.M.  
REG. ASISTENCIAL REGAGUATI  
Lic. Sara Patricia Ramos  
NUTRICIONISTA  
CNP 1581 RNE 084

ESSALUD

Lic. Lucy Requena M.  
CNP 1206 ESP. 281

## LECHUGA AMERICANA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.53 Denominación : Planta Herbacea orgánica  
1.54 Tipo de alimentos: Perecible  
1.55 Grupo de alimento: Verduras, Hortalizas y derivados  
1.56 Descripción general: Es una hortaliza formada por grandes hojas dispuestas una sobre otra.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Las hojas verdes deben presentarse con la adecuada madurez comercial, limpias, frescas, enteras y sanas. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por hojas frescas de la misma variedad, grado, color y calibre.

#### 2.1 Características organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente
Color	Verde o morada intenso	
Olor	Inodoro, exento de olor extraño	
Sabor	Sui generis	
Aspecto	Fresco, hojas crujientes ondulados, forma de repollo, libre de signos de plagas.	

#### 2.2 Características microbiológicas

Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

### 3. PRESENTACION

#### 3.1 Presentación

Peso cada una de 300 a 350 gr aprox.  
Categoría extra.  
Diámetro de 15 cm aprox.

Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, y sean de material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y al transporte, de modo que garantice una adecuada conservación.

Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados, según norma técnica peruana vigente.

Lic. Nut. Johnny Medina Lázaro  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN  
CNP 5269 - RNE 454  
ESSALUD HNRM-RAR

Lic. Ingrid Ayala Zapata  
NUTRICIONISTA  
CNP 2338

Lic. Mariana Fabra Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 RNE 143

Lic. Sara Aparicio Ramos  
NUTRICIONISTA  
CNP 1534 RNE 884

Lic. Lucy Requena  
CNP 1208 ESP 2



<b>FREJOLITO CHINO</b>		
<b>1.CARACTERÍSTICAS GENERALES</b>		
1.57 Denominación :	Soya verde	
1.58 Tipo de alimentos:	Perecible	
1.59 Grupo de alimento:	Verduras, Hortalizas y derivados	
1.60 Descripción general:	Son granos germinados .	
<b>2.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN</b>		
Los granos germinados deben presentarse con la adecuada madurez comercial, limpias, frescas, enteras y sanas. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por granos frescos de la misma variedad, grado, color y calibre.		
<b>2.1 Características organolépticas</b>		
<b>Características</b>	<b>Especificación</b>	<b>Referencia</b>
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente
Color	Cristalino, blanco	
Olor	Inodoro, exento de olor extraño	
Sabor	Sui generis	
Aspecto	Fresco, firmes al tacto, libre de signos de putrefacción.	
<b>2.2 Características microbiológicas</b>		
Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".		
<b>3.PRESENTACION</b>		
<b>3.1 Presentación</b>		
En Kilos. Categoría extra.		
Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, y sean de material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y al transporte, de modo que garantice una adecuada conservación. Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados, según norma técnica peruana vigente.		

.....  
Lic. Nelly Jhonny Espinoza Lázaro  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN  
CNP 5499 RNE 454  
ESSALUD - RPR

.....  
Lic. Ivonne Arilla Zapata  
NUTRICIONISTA  
CNP 2335

.....  
Lic. Mariana Cabel Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 RNE 143

.....  
Lic. Sara Patricia Ramos  
NUTRICIONISTA  
CNP 1339 RNE 094

.....  
Lic. Lucy Requena M.  
CNP 1206 ESP. 285

## MANZANILLA (FRESCA)

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.61 Denominación : Planta herbácea aromática  
1.62 Tipo de alimentos: Perecible  
1.63 Grupo de alimento: Verduras, Hortalizas y derivados  
1.64 Descripción general: Es una hierba con flores amarillas pequeñas.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

La planta verde con flores deben presentarse con la adecuada madurez comercial, limpias, frescas, enteras y sanas. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por plantas frescas de la misma variedad, grado, color y calibre.

#### 2.1 Características organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente
Color	Hojas verde y flor amarilla	
Olor	aromático, exento de olor extraño	
Sabor	Sui generis	
Aspecto	Fresco, flores pequeñas, radiantes, firmes, libre de signos de putrefacción.	

#### 2.2 Características microbiológicas

Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

### 3. PRESENTACION

#### 3.1 Presentación

En Kilos.

Categoría extra.

Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, y sean de material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y al transporte, de modo que garantice una adecuada conservación.

Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados, según norma técnica peruana vigente.

Lic. Nut. Jhonny Espinoza Lázaro  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN  
CNP 511 RNE 454  
ESSALUD - RPR

Lic. Tomy Noya Espinoza  
NUTRICIONISTA  
CNP 2336

Lic. Mariana Cabrer Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 RNE 143

Lic. SARA AFRONIO RAMOS  
NUTRICIONISTA  
CNP 1638 RNE 094

## MENTA (HIERBAS)

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.65 Denominación : Planta herbácea Aromática.  
1.66 Tipo de alimentos: Perecible  
1.67 Grupo de alimento: Verduras, Hortalizas y derivados  
1.68 Descripción general: Es una planta de crecimiento rápido aromática.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Las hojas verde deben presentarse con la adecuada madurez comercial, limpias, frescas, enteras y sanas. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por hojas frescas de la misma variedad, grado, color y calibre.

#### 2.1 Características organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente
Color	Verde brillante	
Olor	Aromático, exento de olor extraño	
Sabor	Sui generis	
Aspecto	Frescas hojas, tiernas, libre de signos de putrefacción.	

#### 2.2 Características microbiológicas

Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

### 3. PRESENTACION

#### 3.1 Presentación

En Kilos.

Categoría extra.

Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, y sean de material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y al transporte, de modo que garantice una adecuada conservación.

Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados, según norma técnica peruana vigente.

Lic. Nori Johnny Espinoza L. C.R.D.  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN  
CNP 505 RNE 454  
C.E.S.S. H.N.E.R.M. - CAR

Lic. Teodoro Anita Zapata  
NUTRICIONISTA  
CNP 2038

Lic. Mariana Castro Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 RNE 143

Lic. Sara Arce Ramos  
NUTRICIONISTA  
CNP 158 RNE 454

Lic. Lucy Requena M.  
CNP 1208 ESP. 283

	<b>MUÑA (FRESCA)</b>															
<b>1.CARACTERÍSTICAS GENERALES</b>																
1.69 Denominación :	Planta arbustiva															
1.70 Tipo de alimentos:	Percible															
1.71 Grupo de alimento:	Verduras, Hortalizas y derivados															
1.72 Descripción general:	Es una planta arbustiva leñosa.															
<b>2.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN</b>																
La planta verde deben presentarse con la adecuada madurez comercial, limpias, frescas, enteras y sanas. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por hojas frescas de la misma variedad, grado, color y calibre.																
<b>2.1 Características organolépticas</b>																
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 35%;">Características</th> <th style="width: 35%;">Especificación</th> <th style="width: 30%;">Referencia</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="padding: 2px;">Apariencia</td> <td style="padding: 2px;">Sui generis</td> <td rowspan="5" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Cumplir con NTP INACAL correspondiente</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Color de vainas y granos</td> <td style="padding: 2px;">Verde brillante</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Olor</td> <td style="padding: 2px;">Inodoro, exento de olor extraño</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Sabor</td> <td style="padding: 2px;">Sui generis</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Aspecto</td> <td style="padding: 2px;">Fresco, tallo ramificado de hojas pequeñas , libre de signos de parásitos.</td> </tr> </tbody> </table>	Características	Especificación	Referencia	Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente	Color de vainas y granos	Verde brillante	Olor	Inodoro, exento de olor extraño	Sabor	Sui generis	Aspecto	Fresco, tallo ramificado de hojas pequeñas , libre de signos de parásitos.		
Características	Especificación	Referencia														
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente														
Color de vainas y granos	Verde brillante															
Olor	Inodoro, exento de olor extraño															
Sabor	Sui generis															
Aspecto	Fresco, tallo ramificado de hojas pequeñas , libre de signos de parásitos.															
<b>2.2 Características microbiológicas</b>																
Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".																
<b>3.PRESENTACION</b>																
<b>3.1 Presentación</b>																
En Kilos.																
Categoría extra.																
Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, y sean de material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y al transporte, de modo que garantice una adecuada conservación.																
Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados, según norma técnica peruana vigente.																

Lic. Nely Jhonny Cepeda Lezama  
JEFE DEL SERVICIO DE CONTRATACIÓN  
CNP 201 RNE 454  
L. 10/05/2024 Huaran - PAR

Lic. Tigray Arilla Zapata  
NUTRICIONISTA  
CNP 2335

Lic. Mariana Cebra Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 RNE 143

Lic. Nely Jhonny Cepeda Lezama  
NUTRICIONISTA  
CNP 105 RNE 054

Lic. Lucy Regina M.  
CNP 1206 ESR 283

## NABO (SIN HOJAS- GRANDE)

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.2 Denominación técnica: Nabo  
1.3 Tipo de alimentos: Perecible  
1.4 Grupo de alimento: Tubérculos, raíces y derivados  
1.5 Descripción general: Es una raíz comestible de forma cilíndrica y alargada  
Familia Crucífera

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente.
Color	Bianco brillante	
Olor	Inodoro, exento de olor extraño	
Sabor	Sui generis	
Aspecto	Sin hojas, bulbo grande, buen estado de madurez, libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos.	

#### 2.2 Características microbiológicas

Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

### 3. PRESENTACION

#### 3.1 Presentación

En Kilos.  
Calidad de PRIMERA  
Debe tener un peso mínimo de 150g. y no menos de 12 cm. de longitud.  
Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados según norma técnica peruana vigente.

### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACION OBLIGATORIA

#### 4.1 Documentación obligatoria

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.

Lic. Nelly Johanna Espinoza Lázaro  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN  
CNP 1204 RNE 484  
ESSALUD - PAR

Lic. María del Carmen Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 RNE 143

Lic. María del Carmen Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 RNE 143

Lic. María del Carmen Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 RNE 143

SENASA  
CNP 1204 RNE 484

## OLLUCO AMARILLO GRANDE

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.73 Denominación : Ullucus tuberosus  
1.74 Tipo de alimentos: Perecible  
1.75 Grupo de alimento: Verduras, Planta Herbacea  
1.76 Descripción general: Es un tubérculo de forma alargada y esférica.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Las vainas de arveja verde deben presentarse con la adecuada madurez comercial, limpias, frescas, enteras y sanas. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por arvejas frescas de la misma variedad, grado, color y calibre.

#### 2.1 Características organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP 011.106:2016 HORTALIZAS. Arveja verde. Requisitos. 2a Edición.
Color	Amarillo- naranja	
Olor	Inodoro, exento de olor extraño	
Sabor	Sui generis	
Aspecto	Fresco, piel firme y claro, interior de color blanco a amarillo limón y sin fibras perceptibles, las raíces son fibrosas, libre de signos de putrefacción.	

#### 2.2 Características microbiológicas

Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

### 3. PRESENTACION

#### 3.1 Presentación

En Kilos.  
Categoría extra.  
Tamaño de longitud (15 – 16 cm aprox).  
Diámetro de 11 – 12 cm.  
Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, y sean de material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y al transporte, de modo que garantice una adecuada conservación.  
Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados, según norma técnica peruana vigente.

.....  
Lic. Nelly Jhonny Cordero Lázaro  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN  
CNP 1001 RNE 454  
12-00001

.....  
Lic. Ivonne Ariza Zapata  
NOTIFICANTE  
CNP 2008

.....  
Lic. Mariana Cabrer Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 RNE 143

.....  
Lic. Lucy Requena  
CNP 1208 ESP. 28

## PAKCHOY

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.9 Denominación técnica: Pakchoy  
1.10 Tipo de alimentos: Perecible  
1.11 Grupo de alimento: Verduras, Hortalizas y derivados  
1.12 Descripción general: Crucífera de hojas verdes y tallo blanco de origen oriental

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente
Color	Verde	
Olor	Inodoro, exento de olor extraño	
Sabor	Sui generis	
Aspecto	Fresca, hojas verde oscuras grandes con tallo blanco, limpios, libre de sustancias extrañas, insectos o parásitos	

#### 2.2 Características microbiológicas

Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

### 3. PRESENTACION

#### 3.1 Presentación

En Kilos, en manojos y atados.  
Calidad de PRIMERA  
Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados, según norma técnica peruana vigente.

### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACION OBLIGATORIA

#### 4.1 Documentación obligatoria

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.

Lic. Jorge Espinoza  
EJE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN  
CNP 5559 RNE 454  
ESSALUD - MIERM - 149

Lic. Toño Rivera Espinoza  
NUTRICIONISTA  
CNP 2338

Lic. Mariana Cabra Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 RNE 143

Lic. Mariana Cabra Palomares  
NUTRICIONISTA  
CNP 2727 RNE 143

Lic. Evely Requena Morales  
CNP 1206 ESP 285

## PEPINILLO (GRANDE)

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica: Pepinillo  
1.2 Tipo de alimentos: Perecible  
1.3 Grupo de alimento: verduras, Hortalizas y derivados  
1.4 Descripción general: El pepinillo es una planta herbácea, de nombre científico Cucumis sativus.

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente.
Color	Verde claro. Interior verde	
Olor	Sui generis	
Sabor	Sui generis	
Aspecto	Exento de daños mecánicos y tierra. Pulpa firme	

#### 2.2 Características microbiológicas

Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

### 3. PRESENTACION

#### 3.1 Presentación

En Kilos.  
Calidad de PRIMERA  
Tamaño C: De 17 a 20 cm y de 260 a 380 gramos de peso por unidad  
Diámetro máximo 5.0 cm  
Máximo 10% de frutos de calidad inmediata inferior  
Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados según norma técnica peruana vigente.

### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACION OBLIGATORIA

#### 4.1 Documentación obligatoria

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.

ESSALUD HNE R.M.  
LIC. MARIA GABRIELA PALOMARES  
SUPERVISORA  
CHP 2727 RNE. 143

ESSALUD HNE R.M.  
LIC. MARIA GABRIELA PALOMARES  
SUPERVISORA  
CHP 2727 RNE. 143

ESSALUD HNE R.M.  
LIC. MARIA GABRIELA PALOMARES  
SUPERVISORA  
CHP 2727 RNE. 143

ESSALUD HNE R.M.  
LIC. MARIA GABRIELA PALOMARES  
SUPERVISORA  
CHP 2727 RNE. 143

ESSALUD HNE R.M.  
LIC. MARIA GABRIELA PALOMARES  
SUPERVISORA  
CHP 2727 RNE. 143



## PEREJIL

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.77 Denominación : Planta herbácea  
1.78 Tipo de alimentos: Perecible  
1.79 Grupo de alimento: Verduras, Hortalizas y derivados  
1.80 Descripción general: Es una hortaliza hojas color verde.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Las hortalizas deben presentarse con la adecuada madurez comercial, limpias, frescas, enteras y sanas. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por hortalizas de hojas de la misma variedad, grado, color y calibre.

#### 2.1 Características organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente
Color de vainas y granos	Verde	
Olor	aromático, exento de olor extraño	
Sabor	Sui generis	
Aspecto	Fresco, hojas tiernas, libre de signos de putrefacción.	

#### 2.2 Características microbiológicas

Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

### 3. PRESENTACION

#### 3.1 Presentación

En Kilos.

Categoría extra.

Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, y sean de material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y al transporte, de modo que garantice una adecuada conservación.

Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados, según norma técnica peruana vigente.

Lic. Néstor Jhonny Pinoza Lázaro  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN  
CNP 6639 - RNE 454  
INACAL - INICRM - PAR

Lic. Lourdes Ariza Zapata  
NUTRICIONISTA  
CNP 2336

Lic. Mariana Cabeza Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 RNE 143

Lic. Sara Apaza  
NUTRICIONISTA  
CNP 1253 RNE 034

Mg. Lucy Rosquena Al.  
CNP 1208 ESP. 281

	<b>PIMIENTO MORRON</b>	
--	------------------------	--

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica: Pimiento  
1.2 Tipo de alimentos: Perecible  
1.3 Grupo de alimento: Verduras, Hortalizas y derivados  
1.4 Descripción general: Fruto del genero capsicum de aspecto cilíndrico color variable rojo, verde o amarillo

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente.
Color	Rojo brillante	
Olor	Inodoro, exento de olor extraño.	
Sabor	Sui generis	
Aspecto	Fresco, rojo brillante, libre de presencia de sustancias extrañas, parásitos o insectos.	

#### 2.2 Características microbiológicas

Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

### 3. PRESENTACION

#### 3.1 Presentación

En Kilos.  
Calidad de PRIMERA  
Peso mínimo 120 g.  
Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados según norma técnica peruana vigente

### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACION OBLIGATORIA

#### 4.1 Documentación obligatoria

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.

Lic. Nal. Jhonny Espinoza Lázaro  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN  
CNP 2469 - RNE 454  
ESSALUD HNERN - JAR

Lic. Ivonne Jara Zapata  
NOTIF. FONDIATA  
CNP 2235

Lic. Mariana Gabre Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2721 RNE 143

Lic. Lucy Roquen  
CNP 1208 ES

	<b>PORO (SIN HOJAS – CBZA GRANDE )</b>	
--	--	--

### 1.CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica: Poro  
1.2 Tipo de alimentos: Perecible  
1.3 Grupo de alimento: Verduras, Hortalizas y derivados  
1.4 Descripción general: Es un vegetal tipo tallo, perteneciente a los  
cebollines con un  
bulbo color blanco comestible y hojas verdes.

### 2.CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente.
Color	Verde y blanco	
Olor	Inodoro, exento de olor extraño	
Sabor	Sui generis	
Aspecto	Sin grumos, exento de materia extrañas	

#### 2.2 Características microbiológicas

Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

### 3.PRESENTACION

#### 3.1 Presentación

En Kilos.  
Calidad de PRIMERA  
El PORO debe ser de 4 cm de diámetro, con un largo aproximado de 40 cm y un peso superior a 150g.  
Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados según norma técnica peruana vigente.

### 4.REQUISITOS DE CERTIFICACION OBLIGATORIA

#### 4.1 Documentación obligatoria

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.

INTEC JIRAFES  
J. DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA  
CNP 1208 RNE 484  
Lic. Lucy Requena  
FISCAL - RAR

INTEC JIRAFES  
J. DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA  
CNP 1208 RNE 484  
Lic. Teodoro Araya Zapata  
FISCAL - RAR

INTEC JIRAFES  
J. DEL SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD AGRARIA  
CNP 1208 RNE 484  
Lic. Mariana Cordero Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 RNE 143

ESSALUD  
Vig. Lucy Requena  
CNP. 1208 ESP.

ESSALUD  
Vig. Mariana Cordero Palomares  
CNP. 2727 RNE 143

**RABANITO  
(SIN HOJA-  
GRANDE)**

## 1.CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.81 Denominación :	Raphanus sativus
1.82 Tipo de alimentos:	Perecible
1.83 Grupo de alimento:	Verduras, Hortalizas y derivados
1.84 Descripción general:	Es una raíz comestible de forma ovalada que termina en punta con raíces.

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Los rabanos deben presentarse con la adecuada madurez comercial, limpias, frescas, enteras y sanas. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por rabanitos de la misma variedad, grado, color y calibre.

## 2.1 Características organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente
Color	Rojo, rosaceo brillante	
Olor	Inodoro, exento de olor extraño	
Sabor	Sui generis	
Aspecto	Fresco, pulpa crujiente y dulce, carne blanca, libre de signos de putrefacción.	

## 2.2 Características microbiológicas

Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

### 3.PRESENTACION

### 3.1 Presentación

En Kilos.  
Categoría extra.  
Tamaño del grano grande (10 a 15 cm).  
Diámetro 2 – 3 cm.

Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, y sean de material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y al transporte, de modo que garantice una adecuada conservación.

Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados, según norma técnica peruana vigente.

**kes5a:**

g. Lucy Requena  
CNP. 1208 ESP

~~INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS~~  
~~INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS~~  
Dr. Jhonny Hernández Lázaro  
INTE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN  
CALLE 509 R/C 464  
PUERTO LA CRUZ - P.R.

*Klein*

E.S.S. U.S. DEPT. OF JUSTICE  
 RECEIVED  
 Lic. Mariana Cabrer Palomares  
 SUPERVISORA  
 CPO 2727 RINE. 143

Dr. SARA APARICIO RAMOS  
AUTENTICADORA  
C.N.P. 1631 000 084

## ROCOTO (GRANDE)

### 1.CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.5 Denominación técnica: Rocoto  
1.6 Tipo de alimentos: Perecible  
1.7 Grupo de alimento: Verduras, Hortalizas y derivados  
1.8 Descripción general: Fruto del genero capsicum de aspecto ovoide color rojo o verde.

### 2.CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente.
Color	Rojo o verde	
Olor	Inodoro, exento de olor extraño.	
Sabor	Sui generis	
Aspecto	Buen estado de maduración, fruto grande, fresco y entero, color rojo o verde	

#### 2.2 Características microbiológicas

Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

### 3.PRESENTACION

#### 3.1 Presentación

En Kilos.  
Calidad de PRIMERA  
Peso mínimo 120 g.  
Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados según norma técnica peruana vigente

### 4.REQUISITOS DE CERTIFICACION OBLIGATORIA

#### 4.1 Documentación obligatoria

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.

Lic. Nelly Jhonny Caceres Lazaro  
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION  
CNP 039 - RNE 454  
ESSALUD - INHERM - 243

Lic. Ileana Ayala Zapata  
NOTIFICADORA  
CNP 2331

Lic. Mariana Cabrer Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 RNE 143

Lic. Lucy Requena M  
CNP 1206 ESP 285

## ROMERO (FRESCO)

### 1.CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.85 Denominación : Salvia rosmarinus  
1.86 Tipo de alimentos: Perecible  
1.87 Grupo de alimento: Verduras, Hortalizas y derivados  
1.88 Descripción general: Es una hierba de hojas de color verde oscuro.

### 2.CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

El arbusto verde debe presentarse con la adecuada madurez comercial, limpias, frescas, enteras y sanas. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por hierba frescas de la misma variedad, grado, color y calibre.

#### 2.1 Características organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente
Color de vainas y granos	Verde oscuro	
Olor	aromático, exento de olor extraño	
Sabor	Sui generis	
Aspecto	Fresco, arbusto ramificado hojas pequeñas abundantes, lechoso, libre de signos de putrefacción.	

#### 2.2 Características microbiológicas

Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

### 3.PRESENTACION

#### 3.1 Presentación

En Kilos.

Categoría extra.

Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, y sean de material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y al transporte, de modo que garantice una adecuada conservación.

Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados, según norma técnica peruana vigente.

Lic. Nest. Jhonny Espinoza Utrero  
Jefe de la Oficina de Muestreo  
CNP 1208 RNE 484

Lic. Ivonne Acuña Zapata  
NOTIFICANTE  
CNP 1208

Lic. Mariana Sabat Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 RNE 143

Lic. Yvonne Ramos  
SUPERVISORA  
CNP 1208 RNE 143

Lic. Luz Requena D.  
CNP 1208 ESP. 28

## TOMATE (MARZANO - GRANDE)

### 1.CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica: Tomate  
1.2 Tipo de alimentos: Perecible  
1.3 Grupo de alimento: Verduras, Hortalizas y derivados  
1.4 Descripción general: Fruto de la planta herbácea del género Solanum de aspecto blando, jugoso y color rojo.

### 2.CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente.
Color	Rojo brillante	
Olor	Inodoro, exento de olor extraño.	
Sabor	Sui generis	
Aspecto	Fresco, medianos, limpios, sanos, buen estado de maduración, libre de sustancias, materias extrañas, insectos o parásitos.	

#### 2.2 Características microbiológicas

Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

### 3.PRESENTACION

#### 3.1 Presentación

En Kilos.  
Calidad de PRIMERA  
Diámetro entre 40 al 67 mm  
Deberán estar prácticamente uniforme en cuanto a madurez y coloración  
Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados según norma técnica peruana vigente

### 4.REQUISITOS DE CERTIFICACION OBLIGATORIA

#### 4.1 Documentación obligatoria

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.

**ESSALUD**  
Lic. Lucy Requena  
CNP 1208 ESP.

Lic. Nelly Jirón  
Jefe del Servicio de Nutrición  
CNP 1208 ESP.

Lic. Tania Araya Espinoza  
Nutricionista  
CNP 2038

Lic. Mariana Chaves Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 RNE 143

**ESSALUD**  
Lic. ALEXANDER RAMOS  
CNP 1208 ESP.

# WANTAN

## 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

1.89 Denominación:	Pasta de forma irregular
1.90 Tipo de alimentos:	Perecible
1.91 Grupo de alimento:	Verduras, Hortalizas y derivados
1.92 Descripción general:	masa fina de forma cuadrada.

## 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

El wantan debe presentarse con la adecuada madurez comercial, limpias, frescas, enteras y sanas. El contenido de cada unidad de empaque debe ser homogéneo y estar compuesto únicamente por fina masa de la misma variedad, grado, color y calibre.

## 2.1 Características organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente
Color	Claro natural	
Olor	Inodoro, exento de olor extraño	
Sabor	Sui generis	
Aspecto	Fresco, pasta fina, libre de signos de moho.	

## 2.2 Características microbiológicas

Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

### 3.PRESENTACION

### 3.1 Presentación

**En Kilos.**

**Categoría extra.**

**Tamaño de la masa 10 x 10 cm.**

**Paquetes de 500 gr.**

Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, y sean de material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y al transporte, de modo que garantice una adecuada conservación.

Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados, según norma técnica peruana vigente.

~~Lic. PhD. JUAN CARLOS PINOZA LAZARO~~  
~~Jefe del Servicio de Nutrición~~  
~~Calle 5439 - RME 854~~  
~~P.O. Box 1000 - HAVANA - CUBA~~

*[Handwritten signature]*

*[Signature]*  
ic. Mariana Cabral Patomares  
**SUPERVISORA**  
C.R. 772 RNE. 143

RECEIVED H.N.E.R.M.  
NUTRITIONIST  
JUL 1964

## With EsSalud

**Cuey Requena Marín**  
DNI 1206 ESP. 285



## ZANAHORIA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.93 Denominación : Zanahoria  
1.94 Tipo de alimentos: Perecible  
1.95 Grupo de alimento: Verduras, Hortalizas y derivados  
1.96 Descripción general:

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

Las zanahorias deben presentarse en buen estado de madurez, limpia, seca, sin hojas ni raíz, sin rajaduras, ni abolladuras, libre de sustancias y materias extrañas, exenta de insectos, hongos o parásitos y libre de pudrición, maltrato o descomposición; no debe tener residuos de productos químicos.

#### 2.1 Características organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente
Color de vainas y granos	Anaranjado brillante	
Olor	Inodoro, exento de olor extraño	
Sabor	Sui generis	
Aspecto	Fresco, granos tiernos y consistentes, no harinosos, ligeramente duros, libre de signos de putrefacción.	

#### 2.2 Características microbiológicas

Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

### 3. PRESENTACION

#### 3.1 Presentación

En Kilos.  
Categoría extra.  
Tamaño de Largo aprox. 18 cm y diámetro > 6 mm.

Los empaques deben estar limpios y compuestos por materiales que no causen alteraciones al producto, y sean de material adecuado que reúna las condiciones de higiene, limpieza, ventilación y resistencia a la humedad, manipulación y al transporte, de modo que garantice una adecuada conservación.

Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados, según norma técnica peruana vigente.

Lic. Jorge Espinoza Lizaso  
LICITADOR GENERAL DE NUTRICIÓN  
CNP 100 - RNE 454  
ESSALUD - RPR

Lic. Leonor Ariza Zapata  
NOTIFICACIONISTA  
CNP 2228

Lic. Mariana Cayul Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 RNE 143

Lic. LUIS REGUENA M.  
AUTORIZACIONISTA  
CNP 1333 RNE 094

ESSALUD

Lic. LUIS REGUENA M.  
CNP 1206 ESP 287

	<b>ZAPALLO LOCHE</b>	
--	--------------------------	--

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica: Zapallo loche  
1.2 Tipo de alimentos: Perecible  
1.3 Grupo de alimento: Verduras, Hortalizas y derivados  
1.4 Descripción general: Planta cucurbitácea de fruto rastreros cilíndrico y mesocarpio caroso y suave.

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente.
Color	Verde moteado, pulpa interior color mostaza	
Olor	Sui generis	
Sabor	Sui generis	
Aspecto	Exento de daños mecánicos y tierra. Pulpa firme	

#### 2.2 Características microbiológicas

Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

### 3. PRESENTACION

#### 3.1 Presentación

En Kilos.  
Calidad de PRIMERA  
El Zapallo loche debe tener un peso mínimo de 800 g. por unidad  
Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados según norma técnica peruana vigente.

### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACION OBLIGATORIA

#### 4.1 Documentación obligatoria

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.

Lic. Hilda Jirón Cárdenas  
COORDINADORA DE NUTRICIÓN  
CNP 5439 - RNE 454  
B. 1206 ESP. 283

Lic. Tania 3112 Espinoza  
NUTRICIONISTA  
CNP 2304

Lic. Mariana Caballero Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 RNE 143

Lic. EsSalud H.N.E.R.M.  
COORDINADORA DE NUTRICIÓN  
L. 1206 ESP. 283  
NUTRICIONISTA  
CNP 1133 RNE 094

Lic. EsSalud  
L. 1206 ESP. 283  
Lucy Requena  
NUTRICIONISTA  
CNP 1206 ESP. 283

## ZAPALLO ITALIANO (GRANDE)

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 1.1 Denominación técnica: Zapallo Italiano  
1.2 Tipo de alimentos: Perecible  
1.3 Grupo de alimento: verduras, Hortalizas y derivados  
1.4 Descripción general: Planta cucurbitácea de fruto rastreros cilíndrico y mesocarpio camoso y suave.

### 2. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

#### 2.1 Características organolépticas

Características	Especificación	Referencia
Apariencia	Sui generis	Cumplir con NTP INACAL correspondiente.
Color	Verde claro. Interior blanco intenso	
Olor	Sui generis	
Sabor	Sui generis	
Aspecto	Exento de daños mecánicos y tierra. Pulpa firme	

#### 2.2 Características microbiológicas

Cumplir lo estipulado en la R.M. N° 591-2008-MINSA "Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano".

### 3. PRESENTACION

#### 3.1 Presentación

En Kilos.  
Calidad de PRIMERA  
El ZAPALLO debe tener un peso mínimo de 1.2 Kg. por unidad, de 30 cm de largo aprox. Los envases de transporte utilizados deben ser polietileno de alta densidad debidamente higienizados y desinfectados según norma técnica peruana vigente.

### 4. REQUISITOS DE CERTIFICACION OBLIGATORIA

#### 4.2 Documentación obligatoria

Copia del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG.

Lic. Pita Jorge Reynoso  
Jefe del Servicio de Nut. y Diet.  
CNP 6038 - RNE 450  
CNP 6038 - RNE 450

Lic. Pita Jorge Reynoso  
Jefe del Servicio de Nut. y Diet.  
CNP 6038 - RNE 450  
CNP 6038 - RNE 450

Lic. Mariana Cabrel Palomares  
SUPERVISORA  
CNP 2727 - RNE 143




Essalud H.N.E.R.M.  
Unidad Ejecutiva Regional - Arequipa  
Lic. Sara Patricia Nolasco  
Médico Generalista  
CNP 1517 - RNE 084

Essalud  
Lic. Lucy Requena Alar  
CNP 1206 - ESP 243

### Importante

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

### 3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

    	<b>A</b>	<b>CAPACIDAD LEGAL</b>
		<b>HABILITACIÓN</b>
		<u>Requisitos:</u>
		<p>Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N°004-2011-AG y sus modificaciones. (con excepción para el subitem 2.17)</p> <p>Certificado de Saneamiento Ambiental del Establecimiento del local Comercial, realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud Dirección Regional de Salud, según corresponda con respectivas acreditaciones a brindar el Servicio (D.S. N°022-2001-SA), del almacén y/o ambientes del postor, dicho certificado debe indicar: desinsectación, desratización y desinfección. Debe encontrarse vigente a la fecha de presentación de propuestas. La emisión del certificado no deberá tener una antigüedad mayor a 6 meses a la fecha de presentación de la oferta.</p> <p>Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. Para el Subitem 2.17.</p> <p>Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA. Para el Subitem 2.17.</p>
		<b>Importante</b>
	<p><i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></p>	
	<u>Acreditación:</u>	
	<p>Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, donde indique: nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA. En el caso dicho documento no sea propio del postor, este deberá presentar de forma obligatoria una carta original de autorización del titular del certificado correspondiente, permitiendo su uso de documento al postor en el presente proceso de selección. (con excepción para el subitem 2.17)</p> <p>La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p> <p>Copia del Certificado de Saneamiento Ambiental del Establecimiento del local Comercial, realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud Dirección Regional de Salud, según corresponda con respectivas acreditaciones a brindar el Servicio (D.S. N°022-2001-SA), del almacén y/o ambientes del postor, dicho certificado debe indicar: desinsectación, desratización y desinfección. Debe encontrarse vigente a la fecha de presentación de propuestas.</p> <p>Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. Para el Subitem 2.17</p>	

Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.

**Importante**

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

**B EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD**

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a:

Ítem N° 1: S/ 800,000.00 (Ochocientos Mil con 00/100 soles)

Ítem N° 2: S/ 650,000.00 (Seiscientos cincuenta Mil con 00/100 soles)

por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de

- ÍTEM N° 1: S/. 100,000.00 (CIEN MIL CON 00/100 SOLES)
- ÍTEM N° 2: S/. 80,000.00 (OCHENTA MIL CON 00/100 SOLES)

por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa

Se consideran bienes similares a los siguientes

Ítem N° 1: Toda clase de víveres frescos en general

Ítem N° 2: Toda clase de víveres frescos en general

Acreditación:

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>11</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

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

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

*(...)*

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

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

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

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

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

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

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

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

**Importante**

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

**Importante**

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

**CAPÍTULO IV**  
**FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<b>A. PRECIO</b>	
<p><u>Evaluación:</u></p> <p>Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u></p> <p>Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (Anexo N°6).</p>	<p>La evaluación consistirá en otorgar el máximo puntaje a la oferta de precio más bajo y otorgar a las demás ofertas puntajes inversamente proporcionales a sus respectivos precios, según la siguiente fórmula:</p> $P_i = \frac{O_m \times PMP}{O_i}$ <p>i= Oferta Pi= Puntaje de la oferta a evaluar Oi=Precio i Om= Precio de la oferta más baja PMP=Puntaje máximo del precio</p> <p>100 puntos</p>

**Importante**

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

## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

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

### CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

### CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

### CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

### CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>12</sup>

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

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

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

En caso de retraso en el pago por parte de LA ENTIDAD, salvo que se deba a caso fortuito o fuerza mayor, EL CONTRATISTA tendrá derecho al pago de intereses legales conforme a lo establecido

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



en el artículo 39 de la Ley de Contrataciones del Estado y en el artículo 171 de su Reglamento, los que se computan desde la oportunidad en que el pago debió efectuarse.

#### **CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

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

#### **CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

##### **Importante**

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

##### **Importante**

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

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

##### **Importante**

En los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados sea igual o menor a doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni

garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.

**CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN**

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

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

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

**CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

**CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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

Estado.

**Importante**

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES**

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>13</sup>**

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: [REDACTED]

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

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

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

\_\_\_\_\_  
"LA ENTIDAD"

\_\_\_\_\_  
"EL CONTRATISTA"

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>14</sup>.*

<sup>13</sup> 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).

<sup>14</sup> Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

## ANEXOS



**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 29-2024-ESSALUD-RPR-1**  
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 <sup>15</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>16</sup>

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.*

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

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**COMITÉ DE SELECCIÓN**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 29-2024-ESSALUD-RPR-1**

Presente.-

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

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

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

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

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.

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

<sup>18</sup> Ibídem.

<sup>19</sup> Ibídem.

2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>20</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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



**ANEXO N° 2**

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 29-2024-ESSALUD-RPR-1**  
Presente.-

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

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

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 3**

**DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 29-2024-ESSALUD-RPR-1**  
Presente.-

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

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 4**

**DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 29-2024-ESSALUD-RPR-1**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 29-2024-ESSALUD-RPR-1

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]<sup>21</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]<sup>22</sup>

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>23</sup>

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

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

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

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

**Importante**

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



ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 29-2024-ESSALUD-RPR-1**  
Presente.-

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

- En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:  
"Mi oferta no incluye [CONSIGNAR EL TRIBUTO MATERIA DE LA EXONERACIÓN]".

ANEXO N° 8  
EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores  
COMITÉ DE SELECCIÓN  
LICITACIÓN PÚBLICA N° 29-2024-ESSALUD-RPR-1  
Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO/OIC/COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP 24	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO 25	EXPERIENCIA PROVENIENTE 26 DE:	MONEDA	IMPORTE 27	TIPO DE CAMBIO VENTA 28	MONTO FACTURADO ACUMULADO 29
1										
2										
3										
4										

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

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

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

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

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

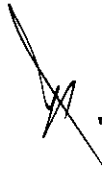
29 Consignar en la moneda establecida en las bases

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP 24	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO 25	EXPERIENCIA PROVENIENTE 26 DE:	MONEDA	IMPORTE 27	TIPO DE CAMBIO VENTA 28	MONTO FACTURADO ACUMULADO 29
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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









**ANEXO N° 9**

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 29-2024-ESSALUD-RPR-1**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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

ANEXO N° 10

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

**ITEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYO VALOR ESTIMADO CORRESPONDE A UNA AS])**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 29-2024-ESSALUD-RPR-1**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

**ANEXO N° 11**

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

**(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N° 29-2024-ESSALUD-RPR-1**  
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

