



**BASES DE CONTRATACIÓN DIRECTA  
N° 001-2025-GRU-HRP-OEC-1**

**PRIMERA CONVOCATORIA**



**“ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSUMO  
HUMANO PARA EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y  
DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL DE  
PUCALLPA PERIODO ENERO DEL 2025”**

## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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





## **CONDICIONES ESPECIALES DE LA** **CONTRATACIÓN DIRECTA**



## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : **HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA**

RUC N° : 20205390546

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

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

Correo electrónico: : proceso.hospitalrp2023@gmail.com

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación de **ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO PARA EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA PERIODO ENERO DEL 2025.**

#### ITEM

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

### 1.3. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

1-00 RECURSOS ORDINARIOS

#### Importante

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

### 1.4. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.5. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.6. PLAZO DE PRESTACIÓN DEL BIEN

El plazo de ejecución de la prestación, será de INMEDIATA



### 1.7. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

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

#### Importante

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

### 1.8. BASE LEGAL

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



## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

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

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



#### Advertencia

*De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE<sup>1</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.*

<sup>1</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 <http://www.ongei.gob.pe/interoperabilidad/>

de identidad.

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento **(Anexo N°2)**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de los Términos de Referencia contenidos en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**
- e) Declaración jurada de plazo de prestación del servicio. **(Anexo N° 4)<sup>2</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 y el detalle de precios unitarios, porcentajes u honorario fijo y comisión de éxito, según corresponda, solo cuando el procedimiento de selección se haya convocado por uno de dichos sistemas. Así como el monto de la oferta de la prestación accesorio, cuando corresponda **(Anexo N° 6).**

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

**Importante**

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

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

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

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa:**

- a) En el caso de microempresas y pequeñas empresas integradas por personas con discapacidad, o en el caso de consorcios conformados en su totalidad por estas empresas, deben presentar la constancia o certificado con el cual acredite su inscripción en el Registro de Empresas Promocionales para Personas con Discapacidad<sup>3</sup>.

**2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO**

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

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

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

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



#### Advertencia

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

- e) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- f) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>5</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 prestación de servicios en general que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.
- En los contratos cuyos montos sean iguales o menores a cien mil Soles (S/ 100,000.00), no corresponde presentar garantía de fiel cumplimiento de contrato ni garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias. Dicha excepción también aplica a los contratos derivados de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del ítem adjudicado o la sumatoria de los montos de los ítems adjudicados no supere el monto señalado anteriormente, conforme a lo dispuesto en el literal a) del artículo 152 del Reglamento.



#### Importante

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

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

<sup>5</sup> Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.



*tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>6</sup>.*

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

## 2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

## 2.5. FORMA DE PAGO

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

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

- Recepción del Área de Almacén General del Hospital Regional de Pucallpa.
- Informe de Conformidad del funcionario responsable de la jefatura del servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional de Pucallpa, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago (Factura).
- Orden de Compra.
- Acta de Conformidad del funcionario responsable de la jefatura del servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional de Pucallpa, previo visto bueno del responsable del Servicio de Alimentación quien Verificará la calidad y el Área de Almacén del Hospital Regional de Pucallpa emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Guía de Remisión.

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

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



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

### CAPITULO III REQUERIMIENTO

#### Importante

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

HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO PARA EL SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA PERIODO ENERO DEL 2025

##### 1. DENOMINACIÓN Y FINALIDAD PÚBLICA DE LA CONTRATACIÓN

###### Denominación

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO PARA EL SERVICIO DE  
NUTRICIÓN Y DIETÉTICA DEL HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA PERIODO  
ENERO DEL 2025

###### Finalidad pública

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

##### 2. OBJETO DE LA CONTRATACION

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

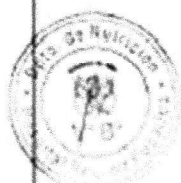
##### 3. CARACTERÍSTICAS DEL BIEN

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

SUB ITEM	DENOMINACION	U.M	CANTIDAD TOTAL
1.1	POLLO ENTERO SIN VISCERAS SIN MENUDENCIA	KG	3000
1.2	PECHUGA DE POLLO SIN ALAS	KG	120
1.3	HUEVO DE GALLINA	DOC	450
1.4	CHULETA DE CERDO	KG	90
1.5	PESCADO PAICHE	KG	140
1.6	CARNE DE RES	KG	360
1.7	PESCADO DONCELLA	KG	80
1.8	HIGADO	KG	30
1.9	MONDONGO	KG	30

CUADRO N° 02: VÍVERES SECOS

SUB ITEM	DENOMINACION	U.M	CANTIDAD TOTAL
2.1	ACEITE DE AJONJOLI X 1LT	LITRO	1
2.2	ACEITE VEGETAL COMESTIBLE	LITRO	250







HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

2.3	ACEITUNA EN BOTIJA	KG	30
2.4	AJÍ PANCA SECO	KG	1
2.5	ANIS ENTERO	KG	6
2.6	ARROZ EXTRA	KG	1650
2.7	ATUN EN FILETE EN ACEITE X 170 G	UNID	288
2.8	ARVEJA PARTIDA	KG	26
2.9	AZUCAR BLANCA	KG	250
2.10	AZUCAR RUBIA	KG	500
2.11	AVENA	KG	60
2.12	CANELA ENTERA	KG	02
2.13	CAFÉ INSTANTANEO X 200 G	LATA	18
2.14	CEBADA	KG	12
2.15	CLAVO DE OLOR	KG	1
2.16	COMINO MOLIDO	KG	1
2.17	COCO RALLADO	KG	1
2.18	CHAMPIÑONES EN CONSERVA X 425 G	UNID	24
2.19	CHANCACA	KG	4
2.20	CHICHA DE JORA X 3L	LITRO	3
2.21	CHUÑO A GRANEL	KG	75
2.22	ESENCIA DE VAINILLA X 500 LT	UNID	1
2.23	FIDEO CABELLO DE ANGEL	KG	20
2.24	FIDEO CHINO	KG	10
2.25	FIDEO SPAGUETTI	KG	70
2.26	FIDEO SURTIDO PARA SOPA	KG	60
2.27	FIDEO WANTAN	KG	5
2.28	FRIJOL CANARIO	KG	26
2.29	FRIJOL PANAMITO	KG	13
2.30	FRIJOL UCAYALINO	KG	13
2.31	GALLETA DE SODA X 120 G	UNID	100
2.32	GELATINA X 250 G	UNID	60
2.33	GLUTAMATO MONOSODICO	KG	8
2.34	GUINDÓN	KG	2
2.35	HARINA DE MAIZ	KG	6
2.36	HARINA DE PLATANO	KG	12
2.37	HARINA DE TRIGO	KG	50
2.38	LECHE CONDENSADA X 400 G	LATA	18
2.39	LECHE DESCREMADA X 400 G	UNID	144
2.40	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 G	UNID	672
2.41	LECHE EVAPORADA SIN LACOSA X 395 G	UNID	192
2.42	LENTEJA	KG	26
2.43	MAIZ MOTE	KG	6
2.44	MAIZENA	UNID	96
2.45	MANI PELADO TOSTADO	KG	2
2.46	MANJAR BLANCO X 500 G	UNID	24



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

2.47	MANTEQUILLA	KG	20
2.48	MANZANILLA FILTRANTE X 100 SOBRES	UNID	1
2.49	MAYONESA X 500 G	UNID	16
2.50	MERMELADA DE FRESA X 1 KG	UNID	6
2.51	MOSTAZA X 100	UNID	20
2.52	OREGANO	KG	1
2.53	PALILLO MOLIDO A GRANEL	KG	1
2.54	PASA SIN PEPA	KG	3
2.55	PIMENTON EN POLVO A GRANEL	KG	2
2.56	PIMIENTA MOLIDA	KG	1
2.57	QUINUA PERLADA	KG	20
2.58	SAL DE COCINA X 1 KG	KG	75
2.59	SALSA BARBACOA X 510 G	UNID	10
2.60	SALSA INGLESA X 500 ML	UNID	6
2.61	SALSA DE OSTION X 500 ML	UNID	30
2.62	SALSA DE TAMARINDO BOT X 1 L	UNID	5
2.63	SALSA DE TOMATE X 160 G	UNID	72
2.64	SÉMOLA DE TRIGO	KG	12
2.65	SILLAO X 500 ML	UNID	60
2.66	SILLAO OSCURO X 500 ML	UNID	10
2.67	SOYA ENTERA	KG	3
2.68	TE NEGRO	KG	1
2.69	TRIGO ENTERO	KG	4
2.70	VINAGRE TINTO X 500 ML	UNID	60



**CUADRO N° 03: PRODUCTOS DE PANIFICACION**

SUB ITEM	DENOMINACION	U.M	CANTIDAD TOTAL
3.1	PAN TIPO HAMBURGESA	UNID	14,850

**CUADRO N° 04: FRUTAS Y VERDURAS**

SUB ITEM	DENOMINACION	U.M	CANTIDAD TOTAL
4.1	AJI AMARILLO	KG	27
4.2	AJI DULCE	UNID	900
4.3	AJO ENTERO	KG	54
4.4	ALBAHACA	ATADO	8
4.5	ARVEJA VERDE VAINA	KG	54
4.6	ARVEJA CHINA (JOLANTAO)	KG	4
4.7	APIO	ATADO	27
4.8	BETERRAGA	KG	15
4.9	BRÓCOLI	KG	144
4.10	CAIGUA	UNID	240
4.11	CAMOTE AMARILLO	KG	135



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

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



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

4.61	PAPAYA	UNID	540
4.62	LIMÓN REGIONAL	UNID	880
4.63	SANDIA	KG	325
4.64	NARANJA DE JUGO	UND	940
4.65	DURAZNO	KG	175

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

##### PESCADO FRESCO SIN VISCERAS

DONCELLA	KILO
Presentación	Embolsado en bolsa de polietileno de alta densidad, transparente <b>Sin vísceras, sin cabeza y sin cola. Limpio. Peso mínimo por unidad de doncella: 4Kg</b>
Tipo	Fresco, Transportado en cooler o envase de conservación en frío
Calidad	Cumplimiento a la NTP N° 041.001:2011 Pescado fresco Requisitos. Calidad Primera
Características Organoléptica	Piel brillante, sin hendidura al tacto, textura firme característico, olor característico a fresco
PAICHE	KILO
Presentación	Embolsado en bolsa de polietileno de alta densidad, transparente <b>Sin vísceras, sin escamas, sin cabeza, sin cola. Limpio en filete.</b>
Tipo	Fresco, Transportado en cooler o envase de conservación en frío
Calidad	Cumplimiento a la NTP N° 041.001:2011 Pescado fresco Requisitos. Calidad Primera
Características Organoléptica	Piel brillante, sin hendidura al tacto, textura firme característico, olor característico a fresco

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

##### POLLO ENTERO SIN VISCERAS SIN MENUENCIA Y HUEVOS

POLLO ENTERO SIN VISCERAS SIN MENUENCIA	KILO
Presentación	En Jabas de plástico, protegido de la contaminación, muy higiénico, de 1.800 a 2.000 Kg. / Unidad. Buen acabado en el desplumaje. Producto nacional.
Tipo	Pollo sometido a un proceso de faena que incluye insensibilización, desangrado, escaldado, desplume y evisceración cuya cabeza debe estar cortada para su desangrado, sin vísceras blancas (tracto digestivo representando por el páncreas e intestinos delgados y grueso), sin tráquea, sin buche, sin esófago, sin pulmones, sin bazo, sin riñones, por considerarse órganos no comestibles, sin plumas, y asimismo <b>SIN MENUENCIA</b> . Transportado en cooler o envase de cadena de frío a 4°C
Calidad	Clase A. Primera., cumplimiento de NTP-INDECOPI N° 201.054 2001
Características Organoléptica	Color, olor característico, Textura firme al tacto, sin Magulladuras, sin laceraciones en la piel, sin desarticulaciones
Seguridad	Registro Sanitario Vigente. Aplicación de la Empresa del Plan HACCP en la fabricación de alimentos. Crianza y granja propia de la empresa. Autorización Sanitaria De Faeramiento emitido por Senasa
Fecha de vencimiento	Producto fresco al ingresar al HRP



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

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

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

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

**CARNE DE RES – PIERNA Y VÍSCERAS**

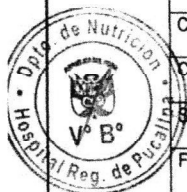
CARNE DE RES MAGRA	KILO
Presentación	Embolsado en bolsa de polietileno transparente, de alta densidad.
Tipo	<b>Carne de res nacional, (Bistec, Cabeza de Lomo, res tapa o cadera).</b>
Calidad	Primera, cumplimiento de NTP- N° 201.055 2003 NTP 201.018 2001
Características Organoléptica	Color rojo brillante característico, olor característico, Textura firme al tacto, pH: 5.5 – 6.4
Seguridad	Sello de inspección sanitaria, certificado veterinario del camal de origen Certificación Sanitaria del Camal Municipal.
Fecha de vencimiento	Papeleta de salida de carcasa del Camal Municipal de Coronel Portillo
CARNE DE CERDO CHULETA	KILO
Presentación	Embolsado en bolsa de polietileno transparente, de alta densidad.
Tipo	<b>Chuleta de cerdo, (parte pierna, peso por unidad de aprox 180 – 200 gr.)</b>
Calidad	Primera, cumplimiento de NTP- N° 201.055 2003 NTP 201.018 2001
Características Organoléptica	Color rojo brillante característico, olor característico, Textura firme al tacto, pH: 5.5 – 6.4





HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

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



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

#### PAN

<b>PAN TIPO HAMBURGUESA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Pan fresco empaquetado en Bolsas transparente o blanca de polietileno de primer uso herméticamente cerrado, Peso mínimo 40 g.
Tipo	Hamburguesa.
Calidad	Primera, sin presencia de bromato de potasio, sin restos de hollín. Producción del día
Características Organoléptica	Aspecto sólido, esponjoso, color, olor característico, grado de frescura excelente, grado de horneado muy bueno, libre de cuerpos extraños



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

VERDURAS Y FRUTAS

<b>AJI DULCE</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Embolsado transparente, de peso promedio 30 g. unidad
Tipo	Fresco, maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto, color diversos, olor muy aromático característico
<b>AJI AMARILLO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado transparente, de peso promedio 50 g. unidad
Tipo	Fresco, maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto libre de cortes y magulladuras, color anaranjado brillante, olor característico
<b>AJO ENTERO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado transparente, de peso promedio 100 g. unidad
Tipo	Entero, fresco, maduro, sin pelar
Calidad	Categoría Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio libre de magulladuras, color, olor característico
<b>ALBAHACA</b>	<b>ATADO</b>
Presentación	Atados, embolsados transparente
Tipo	fresco, de hojas frescas
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de impurezas, hojas enteras, Color verde oscuro, olor característico
<b>ARVEJAS VERDE EN VAINAS</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado transparente
Tipo	En Vaina y granos grandes y frescos
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpios, sin magulladuras, color verde intenso, olor característico
<b>ARVEJAS CHINA JOLANTAO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado transparente
Tipo	En Vaina plano y granos muy pequeños y frescos.
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpios, sin magulladuras, color verde intenso, olor característico
<b>APIO</b>	<b>ATADO</b>
Presentación	<b>Atado</b> de peso mínimo de 1.2 Kg
Tipo	Fresco entero
Calidad	Primera





HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Características sensoriales	Aspecto limpio, libre de impurezas, tallos y hojas Frescas, color verde claro, olor característico
<b>BETERRAGA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado transparente
Tipo	Fresco maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto Limpio, libre de impurezas, color, olor característico
<b>BRÓCOLI</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Tamaño Uniforme
Tipo	Inflorescencia verde, Fresco
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de Hongos, Libre de Impurezas, parte comestible y verde, olor característico
<b>CAIGUA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	En javas o bolsas transparente, longitud 14 cm. La unidad, tamaño uniforme
Tipo	Fresco
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de impurezas, color, olor característico
<b>CAMOTE AMARILLO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Peso 160-180 g. Unidad. Tamaño uniforme
Tipo	Tubérculo dulce de buena cosecha, Fresco, maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de magulladuras, rajaduras y surcos profundos, Color , olor característico
<b>CHINCHO</b>	<b>ATADO</b>
Presentación	Atados, embolsados transparente
Tipo	fresco, de hojas frescas
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de impurezas, hojas enteras, Color verde oscuro, olor característico
<b>CAMU CAMU</b>	<b>KILO</b>
Presentación	En Java, o caja de cartón, limpio
Tipo	Fruta con semilla fresca, madura
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Color, olor, sabor característico. Libre de hongos
<b>CEBOLLA CHINA</b>	<b>ATADO</b>
Presentación	Embolsado transparente, peso mínimo 1 Kg
Tipo	Fresco, maduro



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, sin magulladuras, color: tallo verde, y cabeza blanca, olor característico
<b>CEBOLLA ROJA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Peso mínimo 200 g. Unidad. Tamaño uniforme
Tipo	Fresco, maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto, limpio, seco, sin magulladuras, color, olor característico
<b>CHOCLO ENTERO</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Longitud mínima 18 cm
Tipo	con panca, fresco, choclo criollo o serrano maduro
Calidad	Primera
Características Organoléptica	Aspecto limpio, libre de magulladuras e insectos, granos grandes y lechosos, color blanco lechoso característico, olor característico
<b>COCONA</b>	<b>CIENTO</b>
Presentación	Peso mínimo por unidad, 150 g, tamaño homogéneo
Tipo	Fresca, madura
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, color : cáscara amarilla o naranja característica
<b>COL CHINA</b>	<b>ATADO</b>
Presentación	En java, tamaño de 3 kg. por atado
Tipo	Col Fresca, maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de insectos e impurezas, color verde oscuro, olor característico
<b>COLIFLOR</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Con su propia hojas. Tamaño uniforme
Tipo	Inflorescencia color crema, Fresco, maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de impurezas, color: hojas verde oscuro, parte comestible crema, olor característico
<b>CULANTRO</b>	<b>ATADO</b>
Presentación	Peso mínimo 1/2 Kg x atado
Tipo	Hojas y tallos Fresco, limpio
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto hojas limpias, libre de insectos e impurezas, color verde intenso, olor característico
<b>DURAZNO CATEGORIA EXTRA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Peso de 105 g



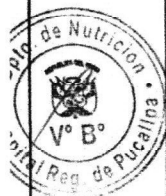
HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Tipo	Color amarillo característico, cáscara lisa Aromático. Maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio libre de magulladuras, color, característico, olor característico.
<b>ESPINACA</b>	<b>ATADO</b>
Presentación	Embolsado transparente, peso mínimo 1/2 Kg X atado
Tipo	Hojas y tallo Fresco, limpio
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto hojas grandes, limpias, libre de insectos e impurezas, sin presencia de hojas amarillas, color verde intenso, olor característico.
<b>GRANADILLA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Peso de 120 g
Tipo	Color anaranjado, cáscara lisa y dura y con semillas. Aromático
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio libre de magulladuras, color, característico, olor característico.
<b>HABA FRESCA</b>	<b>KILOS</b>
Presentación	Embolsado transparente
Tipo	Fresco, maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto Vaina y granos grande, libre de magulladuras y picaduras de insectos, color verde característico, olor característico.
<b>HERBA BUENA</b>	<b>ATADO</b>
Presentación	Atados, embolsados transparente
Tipo	fresco, de hojas frescas
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de impurezas, hojas enteras, Color verde oscuro, olor característico
<b>HUACATAY</b>	<b>ATADO</b>
Presentación	Atados de 500 g. Embolsado transparente
Tipo	Fresco
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto , limpio, sin raíz, libre de impurezas, hojas enteras, color verde oscuro característico, olor característico
<b>KION FRESCO</b>	<b>KILOS</b>
Presentación	En bolsas transparente, Unidad, tamaño grande
Tipo	Fresco sin impurezas
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de impurezas, color, olor característico.
<b>LECHUGA AMERICANA</b>	<b>UNIDAD</b>



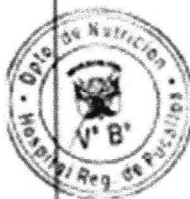
HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Presentación	Por unidad, tamaño uniforme, peso promedio 750 g. por unidad, en jaba de plástico
Tipo	Hojas variedad Americana, Fresca
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Sanas, de color verde claro y limpia.
<b>LIMON REGIONAL</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Peso mínimo 250 g
Tipo	<b>Regional, cítrico, maduro y jugoso</b>
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio libre de magulladuras, color verde amarillento, característico, olor característico.
<b>MANDARINA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Peso mínimo 160 g
Tipo	<b>cítrico, maduro y jugosa, sin semilla</b>
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio libre de magulladuras, color, característico, olor característico.
<b>MAIZ MORADO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Longitud mínima de mazorca 15 cm
Tipo	Cereal Maíz morado seco
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, mazorca entera, color morado oscuro característico, olor característico.
<b>MANZANA DE AGUA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Peso por unidad 80-120 g
Tipo	Fruta ácida
Calidad	Primera
Características Sensoriales	color verde característico, sin magulladuras, olor característico
<b>MANZANA CHILENA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Peso por unidad 180-220 g
Tipo	Fruta Roja, dulce
Calidad	Categoría extra
Características Sensoriales	color roja característico, sin magulladuras, olor característico
<b>MARACUYA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Peso mínimo 40 g
Tipo	<b>cítrico, maduro y jugosa, con semilla</b>
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio libre de magulladuras, color, característico, olor característico.
<b>NABO</b>	<b>ATADO</b>



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Presentación	Embalado transparente, Atado x 2 Kilos
Tipo	Fresco, maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de impurezas, bulbo hojas frescas, sin magulladuras, color hojas verde, bulbo blanco característico, olor característico.
<b>NARANJA VALENCIA EXTRA - PARA JUGO</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Peso promedio por unidad 140 - 160 g
Tipo	Fruta ácida Regional Para jugo, fresca, madura
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Color cáscara amarillo verde, pulpa anaranjado, olor y sabor característicos.
<b>OLLUCO</b>	<b>KILOS</b>
Presentación	Embalado transparente
Tipo	Fresco, maduro. Peso mínimo 50 g. unidad
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de impurezas, color amarillo característico, olor característico.
<b>PAPA AMARILLA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Peso mínimo 200 - 230 g - unidad, tamaño homogéneo
Tipo	Tubérculo Fresco, maduro
Calidad	Primera
Características Organolépticas	Aspecto limpio, libre de magulladuras, sin rajaduras, sin surcos profundos, olor, olor característico, sin tierra húmeda. Sin infestación por gusano o bacteria.
<b>PAPA BLANCA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Peso mínimo 300 - 350 gr. Unidad tamaño homogéneo
Tipo	Tubérculo Fresco, maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de magulladuras, rajaduras, surcos, color, olor, olor característico, sin tierra húmeda. Sin infestación por gusano o bacteria.
<b>PAPAYA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Peso mínimo por unidad 1.700 Kg., tamaño uniforme
Tipo	Fruta Fresca, madura y semimadura
Calidad	Primera
Características Sensoriales	color, olor y sabor característico
<b>PEPINILLO</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Peso mínimo 250g. unidad
Tipo	Fresco, maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de magulladuras y heridas, color verde intenso, olor característico.



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

<b>PEREJIL</b>	<b>ATADO</b>
Presentación	Peso mínimo 1/2 Kg x atado
Tipo	Hojas y tallos Fresco, limpio
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto hojas limpias, libre de insectos e impurezas, color verde, olor característico
<b>PIMIENTO MORRON</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Peso mínimo 150 g. unidad
Tipo	Fresco
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, brillante, libre de magulladuras y rajaduras, color rojo y/o verde brillante, olor característico
<b>PIÑA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Natural. Peso mínimo 1.800 Kg
Tipo	Fruta Regional dulce, fresca, madura
Calidad	Primera
Características Organoléptica	color, olor y sabor característico
<b>PLÁTANO DE SEDA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Peso promedio por unidad 150 gramos. Tamaño mínimo de 18 cm. longitud
Tipo	Fruta Fresco, semimaduro
Calidad	Primera
Característica Sensoriales	Color, olor y sabor característico
<b>PLÁTANO VERDE</b>	<b>CABEZA</b>
Presentación	Peso Promedio por unidad 180g
Tipo	Fruta Fresco, maduro y verde
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto firme al tacto, sin magulladura, color, olor y sabor característico
<b>PLÁTANO MADURO (CAPIRONA)</b>	<b>CABEZA</b>
Presentación	Variedad capirón. Tamaño grande.
Tipo	Fruta Fresco, maduro.
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto firme al tacto, sin magulladura, color, olor y sabor característico
<b>PORO</b>	<b>ATADO</b>
Presentación	Peso mínimo 1 Kg x ATADO
Tipo	Hortaliza Fresco, maduro
Calidad	Primera





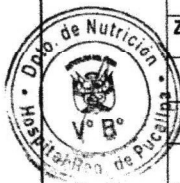
HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de impurezas, bulbo y hojas frescas, sin magulladuras, color: hojas verdes, bulbo blanco, olor característico
<b>RABANITO</b>	<b>ATADO</b>
Presentación	Peso mínimo, 1.5 Kg. por Atado
Tipo	Fresco, maduro
Calidad	Primera
Características Organoléptica	Aspecto limpio, sin magulladuras, libre de rajaduras, color olor característico
<b>REPOLLO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Peso mínimo 1 Kg. por unidad
Tipo	Fresco, maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de insectos, e impurezas, Compacta, color verde claro característico, olor característico
<b>ROMERO</b>	<b>ATADO</b>
Presentación	Peso mínimo 1/2 Kg x atado
Tipo	Hojas y tallos Fresco, limpio
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto hojas limpias, libre de insectos e impurezas, color verde, olor característico
<b>SANDIA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Peso promedio mínimo 5 Kg
Tipo	Fresco, maduro, jugosa
Calidad	Primera
Características Sensoriales	color: cáscara verde oscuro, pulpa roja intensa, olor y sabor característico
<b>TOMATE</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Peso mínimo 100 g
Tipo	Fresco, maduro y semimaduro
Calidad	Primera
Características Organoléptica	Aspecto limpio, libre de magulladuras y rajaduras, color rojo intenso característico, olor característico
<b>TOMILLO</b>	<b>ATADO</b>
Presentación	Peso mínimo 1/2 Kg x atado
Tipo	Hojas y tallos Fresco, limpio
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto hojas limpias, libre de insectos e impurezas, color verde, olor característico
<b>UVA ITALIA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	En racimo
Tipo	Fresco, maduro, jugosa, con semilla



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Calidad	Primera
Características Sensoriales	color: cáscara verde oscuro, pulpa roja intensa, olor y sabor característico
<b>VAINITA</b>	<b>KILOS</b>
Presentación	Embolsado transparente
Tipo	Fresco
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto firme al tacto, sin insectos, libre de magulladuras, color verde intenso, olor característico
<b>YUCA</b>	<b>SACOS</b>
Presentación	Mayor de 35 cm. Longitud, peso mínimo 1.0 kg unid
Tipo	Blanca, fresco, maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto libre de magulladuras y rajaduras, Color parte externa marrón, centro blanco sin manchas oscuras, olor característico
<b>ZANAHORIA</b>	<b>KILOS</b>
Presentación	Peso mínimo 250 – 280 g./ unidad
Tipo	Fresco, maduro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de magulladuras, y rajaduras, color anaranjado característico, olor característico
<b>ZAPALLO MACRE</b>	<b>KILOS</b>
Presentación	Ancho de pulpa mínimo 5 cm
Tipo	Zapallo macre, fresco
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de magulladura y rajaduras, color de cáscara verde, pulpa amarillo característico, olor característico
<b>QUESO FRESCO</b>	<b>KILOS</b>
Presentación	Producto derivado de la leche de vaca entera pasteurizada
Tipo	Queso fresco
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Consistencia blanda, color y olor característico, sin presencia de mohos.
<b>HIERBA LUISA</b>	<b>ATADO</b>
Presentación	Atados, embolsados transparente
Tipo	fresco, de hojas frescas
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de impurezas, hojas enteras, Color verde oscuro, olor característico
<b>MANZANILLA - HIERBA</b>	<b>ATADO</b>





HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Presentación	Atados, embolsados transparente
Tipo	fresco, de hojas frescas
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de impurezas, hojas enteras, Color verde oscuro, olor característico
<b>ZAPALLO LOCHE</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Ancho de pulpa mínimo 1 cm
Tipo	Zapallo LOCHE, fresco
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto limpio, libre de magulladura y rajaduras, color de cáscara verde, pulpa amarillo característico, olor característico

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

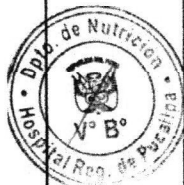
**ALIMENTOS NO PERECIBLES (VIVERES)**

<b>ACEITE VEGETAL COMESTIBLE</b>	<b>LITRO</b>
Presentación	Envase de plástico, herméticamente cerrado, con precinto de seguridad
Tipo	<b>Aceite vegetal de soya o girasol x 1 litro</b>
Calidad	Primera, cumplimiento NTP
Características Sensoriales	color amarillo claro característico, carentes de olor a rancio
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	6 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>ACEITE DE AJONJOLI</b>	<b>BOTELLA X 1L</b>
Presentación	Envase de plástico, herméticamente cerrado, con precinto de seguridad
Tipo	<b>Aceite vegetal de ajonjolí x 1 litro</b>
Calidad	Primera, cumplimiento NTP
Características Sensoriales	color amarillo claro característico, carentes de olor a rancio
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	6 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>AJI PANCA SECO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado en bolsa transparente, tamaño grande y uniforme
Tipo	Seco, deshidratado, brillante.
Calidad	Primera, cumplimiento NTP
Características Sensoriales	color sui géneris y olor aromático, característico, carentes de olor a humedad
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	6 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>ANIS ENTERO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado en bolsa transparente



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Tipo	anis común, a granel
Calidad	Primera, cumplimiento NTP
Características Sensoriales	color sui géneris y olor aromático, característico, carentes de olor a humedad
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	6 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>ARVEJA PARTIDA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado transparente
Tipo	Leguminosa o Frejol seco partido
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Color característico, libre de impurezas como piedrecillas, libre de gorgojos, sin signos de curado, sin olor a guardado
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>ARROZ EXTRA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado en saco de polipropileno de alta densidad por 50 Kg. Herméticamente cerrado
Tipo	Grano entero, grano seco.
Calidad	Extra
Características Sensoriales	Grano seco, buena cocción y rendimiento. Sin impurezas. Sin olor a curado. Sin gorgojos
Seguridad	Registro sanitario vigente
<b>ATUN FILETE EN ACEITE VEGETAL</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	En lata con peso neto 170 g
Tipo	Filete de atún en aceite vegetal
Calidad	Cumplirán las Normas Técnicas de INDECOP 209.031, 209.032, 209.038 y Código sanitario
Características Sensoriales	Consistencia sólida en aceite, olor característico, sabor característico, no picante, buen estado de conservación: sin abolladuras, no hinchadas, latas sin presencia de óxido
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	6 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>AVENA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Embolsado paquetes de 10 Kg. Herméticamente cerrado
Tipo	En Hojuelas.
Calidad	Primera, cumplimiento NTN – INDECOP 205.050
Características Sensoriales	Aspecto homogéneo, color y olor sui géneris, carentes de olor a humedad, libre de cuerpos extraños
Seguridad	Registro sanitario vigente



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>AZÚCAR BLANCA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Doble Embolsado, con bolsa de polipropileno y bolsa de papel
Tipo	Azúcar blanca para uso doméstico
Calidad	Primera, cumplimiento NTP de la ficha técnica del OSCE-CONSUCODE
Características Sensoriales	Color blanco y olor característico, libre de humedad, sin fermentación, sin materia extraña
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	6 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>AZÚCAR RUBIA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Doble Embolsado, con bolsa de polipropileno y bolsa de papel
Tipo	Azúcar rubia para uso doméstico
Calidad	Primera, cumplimiento NTP de la ficha técnica del OSCE-CONSUCODE
Características Sensoriales	Color caramelo y olor característico, libre de humedad, sin fermentación, sin materia extraña
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	6 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>CAFÉ INSTANTÁNEO</b>	<b>LATA</b>
Presentación	Lata x 200 g herméticamente cerrado
Tipo	Café instantáneo, soluble
Calidad	Primera, Café sin agregados de otros ingredientes.
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico, buen estado de conservación, sin alteraciones, lotes sin óxido
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	6 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>CANELA ENTERA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado transparente o en papel de primer uso, no impreso
Tipo	canela entera
Calidad	Primera, cumplimiento NTP, Código Sanitario
Características Sensoriales	color y olor característico, sabor característico, libre de mohos, libre de hongos
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	6 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>CHAMPÍÑONES EN CONSERVA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	En lata x 425 g
Tipo	Champíñones en agua y sal.
Calidad	Primera, Cumplir las Normas Técnicas de INDECOP 209.031, 209.032, 209.038 y Código sanitario



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Características Sensoriales	Consistencia sólida en agua, olor característico, sabor característico, no picante, buen estado de conservación, sin abolladuras, no hinchadas, latas sin presencia de óxido
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	6 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>CHANCACA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embotellado transparente o en papel de primer uso no impreso o chips
Tipo	De café de azúcar
Calidad	Primera, cumplimiento NTP, Código Sanitario
Características Sensoriales	Textura sólida, Color y olor característico, sabor característico, libre de mohos, libre de hongos. Sin infestación
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	(6) meses posteriores a la fecha de entrega
<b>CHUÑO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embotellado en material de papel x 25 kilos, herméticamente cerrado
Tipo	Fécula de papa, soluble en agua
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto seco, color blanco característico, olor y sabor característico. Sin gorgajos.
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	(6) meses posteriores a la fecha de entrega
<b>COCO RAYADO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embotellado transparente o en papel de primer uso no impreso
Tipo	Coco rayado seco
Calidad	Primera, cumplimiento NTP, Código Sanitario
Características Sensoriales	color y olor característico, aromático, sabor característico, libre de mohos, libre de hongos
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	18 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>CLAYO DE OLOR</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embotellado transparente o en papel de primer uso no impreso
Tipo	clayo de olor seco
Calidad	Primera, cumplimiento NTP, Código Sanitario
Características Sensoriales	olor y olor característico, aromático, sabor característico, libre de mohos, libre de hongos
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>COCOA EN POLVO</b>	<b>UNIDAD</b>



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Presentación	Embolado: Sobres de 180 gr. herméticamente cerrado
Tipo	En polvo, de cacao, soluble instantánea.
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>COMINO ENTERO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolado transparente
Tipo	En grano (semillas) Entero
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto homogéneo, color, olor característico
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>FIDEO CABELLO DE ANGEL</b>	<b>BOLSA X 10 KG</b>
Presentación	Embolado, bolsa de 250 g., herméticamente cerrado. Empequetado por 10 Kilos
Tipo	Fideos cabello de Angel de trigo duro
Calidad	Primera. Cumplimiento NTP INDECOP 206 010
Características Sensoriales	Buen rendimiento, color, olor sabor característico, no gomoso
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>FIDEO PASTA WANTAN</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolado, Bolsa de 500 g
Tipo	Fideos Chinos, de trigo duro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	color <b>azul grisáceo</b> , olor y sabor característico, cocimiento rápido
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>FIDEO CHINO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolado, Bolsa de 250 g
Tipo	Fideos Chinos, de trigo duro
Calidad	Primera
Características Sensoriales	color <b>amarillo</b> , olor y sabor característico, cocimiento rápido
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>FIDEO SPAGUETTI</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolado, bolsa de 500 g., herméticamente cerrado. Empequetado por 10 Kilos



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Tipo	Fideos Tallarín, de trigo duro
Calidad	Primera. Cumplimiento NTP, INDECOPI- 206.010
Características Sensoriales	Buen rendimiento y presentación después de la cocción. Color, olor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>FIDEO SURTIDO PARA SOPA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado, bolsa de 500 g., herméticamente cerrado. Empaquetado por 10 Kilos
Tipo	Fideos surtidos para sopa, de trigo duro
Calidad	Primera. Cumplimiento NTP, INDECOPI- 206.010
Características Sensoriales	Buen rendimiento y presentación después de la cocción. Color, olor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>FRIJOL UCAYALINO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado transparente
Tipo	<b>Leguminosa o Frijol seco</b>
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Color característico, libre de impurezas como piedrecillas, libre de gorgojos, sin signos de curado, sin olor a guardado
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>FRIJOL PANAMITO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado transparente
Tipo	<b>Leguminosa o Frijol seco</b>
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Color característico, libre de impurezas como piedrecillas, libre de gorgojos, sin signos de curado, sin olor a guardado
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>FRIJOL CANARIO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado transparente
Tipo	<b>Leguminosa o Frijol seco</b>
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Color característico, libre de impurezas como piedrecillas, libre de gorgojos, sin signos de curado, sin olor a guardado
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega





HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

GALLETAS SODA	UNIDAD
Presentación	Embalado en Bolsas de polietileno herméticamente cerrado, de 120 g. aprox.
Tipo	Galleta de soda, de forma de ringo entero
Cantidad	Primera, sin presencia de humedad, crocante
Características Sensoriales	Aspecto sólido, color, olor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
GELATINA	UNIDAD
Presentación	Embalado en paquetes de 20 sobres de 250 g.
Tipo	Herméticamente cerrado
Cantidad	Granulado fino, Desechos sabores, de buena solubilidad
Características Sensoriales	Primera
Seguridad	Aspecto, olor, sabor característicos (Al sabor que represente)
Fecha de vencimiento	Registro sanitario vigente
GLUTAMATO MONOSÓDICO	UNIDAD
Presentación	bolsas de polietileno por 1 Kilo, herméticamente cerrado
Tipo	Sazonador Soluble, Glutamato monosódico seco
Cantidad	Primera, cumplimiento NTP
Características Sensoriales	color blanco y olor sui generis carentes de olor a humedad, sin impurezas, ni sustancias extrañas aspecto característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
GUINDON	KILO
Presentación	Embalado transparente, Herméticamente cerrado
Tipo	Guindones deshidratados, tamaño grande, uniforme
Cantidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto característico, color, sabor característico, libre de mohos, y hongos, libre de impurezas
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
HARINA DE PLÁTANO	KILO
Presentación	Embalado con papel de alta densidad
Tipo	Fruta procesada en harina
Cantidad	Primera, uniforme, sin grumos, libre de cuerpos extraños e impurezas
Características Sensoriales	Aspecto, olor, color, sabor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>HARINA DE MAIZ</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolvado con papel de alta densidad
Tipo	Procesada en harina
Calidad	Primera, uniforme, sin grumos, libre de cuerpos extraños e impurezas
Características Sensoriales	Aspecto, olor, color, sabor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>LECHE CONDENSADA</b>	<b>LATA</b>
Presentación	En lata de 400 g, buen estado de conservación
Tipo	Latas sin abolladuras y sin daños, estructura limpia y fácil lectura De leche evaporada Entera Y Azucarada
Calidad	Primera, cumplimiento NTN No 202.005 y CODEX -STAN A-3 (1971)
Características Organolépticas	Aspecto, color, olor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>LECHE EVAPORADA ENTERA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	En lata de 400 g, buen estado de conservación
Tipo	Latas sin abolladuras y sin daños Leche evaporada Entera
Calidad	Primera, cumplimiento NTN No 202.005 y CODEX -STAN A-3 (1971)
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>LECHE EVAPORADA DESCREMADA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	En lata de 400 g, buen estado de conservación
Tipo	Latas sin abolladuras y sin daños Leche evaporada descremada
Calidad	Primera, cumplimiento NTN No 202.005 y CODEX -STAN A-3 (1971)
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>LECHE DESLACTOSADA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	En lata de 400 g, buen estado de conservación
Tipo	Latas sin abolladuras y sin daños Leche Evaporada sin lactosa
Calidad	Primera, cumplimiento NTN No 202.005 y CODEX -STAN A-3 (1971)





HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Características Sensoriales	Aspecto, color, olor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>LENTEJA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolado transparente
Tipo	Leguminosa seca entera
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Color característico, libre de impurezas como piedrecillas, libre de gorgojos sin signos de fumigación ni curado, sin olor a guardado
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>MAICENA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Empaquetado en envase de papel de 100g. Por 96 unid. herméticamente cerrada
Tipo	Fécula de maíz deshidratada
Calidad	Primera, uniforme, sin grumos
Características Sensoriales	Color característico, libre de impurezas, libre de hongos
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>MANI PELADO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	A granel, envase de papel, herméticamente cerrado
Tipo	Entero, pelado
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Granos enteros, grandes, color, olor, sabor característico libre de humedad, libre de hongos.
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>MANTEQUILLA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	En Envoltura de alta precisión por gramos herméticamente cerrado
Tipo	Mantequilla con sal, de leche entera de vaca. De 500 g.
Calidad	Primera. No margarina
Características Sensoriales	Aspecto característico, homogéneo, sólido, olor característico. Sabor característico. No rancia
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>MANZANILLA FILTRANTE</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Sobres por 100 sobres, herméticamente cerrado



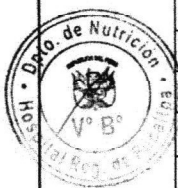
HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Tipo	Filtrante, soluble
Calidad	Primera.
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>MAYONESA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Sachet de 500 g. Herméticamente cerrado
Tipo	Crema, de huevo, zumo de limón y condimentos selectos
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>MERMELADA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Pote de vidrio. Por 1 kilo Herméticamente cerrado
Tipo	Mermelada con frutas de fresa.
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>MANJAR BLANCO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Pote de vidrio. Por 1 kilo Herméticamente cerrado
Tipo	Manjar blanco.
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>OREGANO SECO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	A granel, en bolsa de papel cerrado
Tipo	Orégano Seco
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Hojas enteras, aspecto, color, olor y sabor característico, sanas y limpias, libre de humedad
<b>PALILLO MOLIDO A GRANEL</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado, herméticamente cerrado
Tipo	Palillo deshidratado. Cúrcuma deshidratado



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto, color amarillo fuerte, olor característico, libre de humedad, sin adulteraciones
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>PASA SIN PEPA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado transparente
Tipo	Secas, negras, sin semillas, grande y uniforme,
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico, sin hongos o mohos
<b>PIMENTÓN EN POLVO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado transparente
Tipo	En polvo deshidratado, sin mohos, sin hongos, sin adulteraciones
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
<b>QUINUA PERLADA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	A granel, Embolsado transparente por Kg, herméticamente cerrada
Tipo	Grano Perlada
Calidad	Primera. Grano grande, uniforme, limpio
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor característico, libre de humedad, libre de impurezas
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>SAL DE COCINA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	bolsas de 1 Kg, herméticamente cerrada
Tipo	Sal Yodada y fluorada de cocina
Calidad	Primera. NTP INDECOPI No 209.002
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico,
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>SALSA DE BARBACOA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Bolsa 510 g Herméticamente cerrada
Tipo	Consistencia pastosa
Calidad	Primera.
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
Seguridad	Rgistro sanitario vigente
<b>SALSA DE INGLESA</b>	<b>UNIDAD</b>



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Presentación	Botella de 510 g Herméticamente cerrada
Tipo	Consistencia pastosa
Calidad	Primera.
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>SALSA DE TAMARINDO</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Botella 500 g Herméticamente cerrada
Tipo	Consistencia pastosa
Calidad	Primera.
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>SALSA DE OSTRON</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Botella 250 g Herméticamente cerrada
Tipo	Extracto de ostras.
Calidad	Primera.
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>SALSA DE TOMATE</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Bolsa 160 g Herméticamente cerrada
Tipo	Consistencia pastosa
Calidad	Primera.
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>SEMOLA DE TRIGO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolado bolsas de papel x 25 kilos, sin grumos
Tipo	Sémola de trigo duro
Calidad	Primera, buen rendimiento a su cocción
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico, libre de humedad
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>SILLAO</b>	<b>UNIDAD</b>



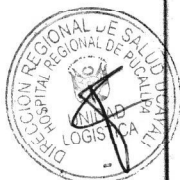
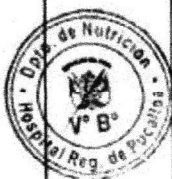
HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Presentación	botella de 500 ml., herméticamente cerrado
Tipo	Sillao de soya, con sal y melaza
Calidad	Primera, cumplimiento NTP
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>SILLAO OSCURO</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	botella de 500 ml., herméticamente cerrado
Tipo	Sillao de soya, con sal y melaza
Calidad	Primera, cumplimiento NTP
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>TRIGO ENTERO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Emboisado paquetes de 1 Kg. Herméticamente cerrado
Tipo	Grano entero,
Calidad	Primera, cumplimiento NTN - INDECOPI 205.050
Características Sensoriales	Aspecto homogéneo, color y olor suigéneris, carentes de olor a humedad, libre de cuerpos extraños
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>ACEITUNAS EN BOTIJA</b>	<b>KILOS</b>
Presentación	Emboisado transparente
Calidad	Primera Cumplimiento de CODEXX - STAN 66-1981
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico. Que no amargue
<b>MOSTAZA</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	Sachet de 110 g. Herméticamente cerrado
Tipo	SEMILLAS DE MOSTAZA y condimentos selectos
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>VINAGRE TINTO</b>	<b>UNIDAD</b>
Presentación	botella de 500 ml., herméticamente cerrado
Tipo	Vinagra, con sal y melaza



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

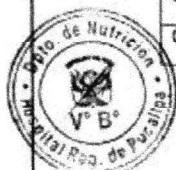
Calidad	Primera, cumplimiento NTP
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>PIMIENTA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado, herméticamente cerrado
Tipo	Pimienta deshidratado.
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Aspecto, color amarillo fuerte, olor característico, libre de humedad, sin adulteraciones
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>MAIZ MOTE</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado transparente
Tipo	Leguminosa o GRANO seco
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Color característico, libre de impurezas como piedrecillas, libre de gorgojos, sin signos de curado, sin olor a guardado
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>SOYA ENTERA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado transparente
Tipo	Leguminosa o tipo Frijol seco
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Color característico, libre de impurezas como piedrecillas, libre de gorgojos, sin signos de curado, sin olor a guardado
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>CEBADA</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolsado transparente
Tipo	Leguminosa sin espiga
Calidad	Primera
Características Sensoriales	Color característico, libre de impurezas como piedrecillas, libre de gorgojos, sin signos de curado, sin olor a guardado
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>ESENCIA DE VAINILLA</b>	<b>LITRO</b>





HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Presentación	Botella 1 LITRO Herméticamente cerrada
Tipo	Esencia de vainilla
Calidad	Primera.
Características Sensoriales	Aspecto, color, olor y sabor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>HARINA DE TRIGO</b>	<b>KILO</b>
Presentación	Embolcado con papel de alta densidad
Tipo	Procesada en harina
Calidad	Primera, uniforme, sin grumos, libre de cuerpos extraños e impurezas
Características Sensoriales	Aspecto, olor, color, sabor característico
Seguridad	Registro sanitario vigente
Fecha de vencimiento	06 meses posteriores a la fecha de entrega
<b>CHICHA DE JORA</b>	<b>BOTELLA</b>
Presentación	En botella de 3 litro
Tipo	Procesada en líquido
Calidad	Primera, uniforme, libre de cuerpos extraños e impurezas
Características Sensoriales	Aspecto, olor, color, sabor característico



**5. Condiciones de los bienes a contratar**

**5.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación**

**5.1.1 Lugar de entrega**

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

**5.1.2 Plazo de entrega**

El plazo de ejecución de la prestación, será de 01 MES (30) días calendarios. Durante el plazo de entrega el Contratista deberá suministrar los alimentos conforme al cronograma de entrega proporcionado por el Servicio de Nutrición.

**Para la primera entrega**

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



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

**Para las siguientes entregas**

**CARNES ROJAS, VISCERS, HUEVO, POLLO Y DERIVADOS**

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

**VIVERES SECOS**

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

**FRUTAS Y VERDURAS**

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

**5.2 Forma de entrega**

**5.2.1 Forma de entrega**

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

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

**6. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación**

**6.1 Adelantos**

NO APLICA

**6.2 Conformidad de los bienes**

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

**6.3 Forma de pago**

El pago se realizara en SOLES. La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGO UNICO, al termino del abastecimiento.

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

- Orden de Compra.
- Informe de Conformidad del funcionario responsable de la jefatura del servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional de Pucallpa.
- Acta de Conformidad del funcionario responsable de la jefatura del



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

servicio de Nutrición y Dietética del Hospital Regional de Pucallpa, previo visto bueno del responsable del Servicio de Alimentación quien Verificará la calidad y el Área de Almacén del Hospital Regional de Pucallpa emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.

- Comprobante de pago (Factura).
- Pedido Comprobante de Salida (PECOSA)
- Guía de Remisión.
- Copia de Contrato de bienes u otro documento que acredite la contratación.

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

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

#### 6.4 Penalidades aplicables

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

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

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

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

#### 6.5 Otras penalidades aplicables

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

#### 6.6 Responsabilidad por vicios ocultos

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

HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

**6.7 Condiciones de los consorcios**

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

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

**6.8 Tiempo de reposición del bien.**

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

**6.9 TRANSPORTE DE PRODUCTOS**

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

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

**6.10 MANIPULACION DE ALIMENTOS**

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

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

**7. DISPOSICIONES GENERALES**

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



HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

## 8. REQUISITOS DE CALIFICACION

### A. CAPACIDAD LEGAL

#### HABILITACION

##### Requisitos:

- RUC activo y habido dedicado al objeto de la convocatoria.
- Licencia de funcionamiento vigente que realiza la actividad.
- No estar inhabilitado o suspendido para contratar con el estado.
- Contar con establecimiento comercial.

##### Importante

De conformidad con la Opinión N° 186-20216-DTN, la habilitación de un postor, esta relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establece determinados requisitos que la empresa deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizados para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.

##### Acreditación

- Copia simple de ficha RUC como actividad objeto de la convocatoria
- Copia simple de licencia de funcionamiento vigente que realiza la actividad
- Constancia de contar con establecimiento comercial

### B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

##### Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a DOS (02) VECES, por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

En el caso de postores que declaren en el Anexo N° 1 tener la condición de micro y pequeña empresa, se acredita una experiencia de monto del 25% del valor estimado por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

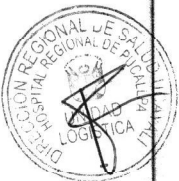
Se considera bienes similares a los siguientes: cárnicos, panificación, viveres secos, verduras y frutas en gener.

##### 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>1</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

## 9. CLAUSULA ANTICORRUPCIÓN

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo 248-A' del Reglamento de la Ley 30335, Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.


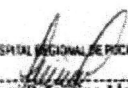


HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA - HRP  
SERVICIO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga a conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 248-A.

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

PUCALLPA, 18 de enero del 2025

 HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA  
  
Nut. Yuri Palomino Llanos  
C.R. 4447  
Jefe del Servicio de Nutrición y Dietética





## CAPÍTULO IV PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

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

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

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

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

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

### **CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL**

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

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

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>7</sup>**

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

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

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

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

contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

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

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

**CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO**

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

**CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

**Importante**

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

**Importante**

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

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

LA ENTIDAD puede solicitar la ejecución de las garantías cuando EL CONTRATISTA no las hubiere renovado antes de la fecha de su vencimiento, conforme a lo dispuesto en el literal a) del



numeral 155.1 del artículo 155 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

**CLÁUSULA DÉCIMA: CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO**

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

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

**CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

**CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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

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

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

Importante



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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO**

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN**

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

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

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>8</sup>**

<sup>8</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).



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

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

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA**

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

**CLÁUSULA VIGÉSIMA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

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

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

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

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

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

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

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



## ANEXOS





**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2025-GRU-HRP-OEC-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>9</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de servicios<sup>10</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.*

**Importante**

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

<sup>9</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 original, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de prestación de servicios, según lo señalado en el artículo 149 del Reglamento. Asimismo, dicha información se tendrá en cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

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

## ANEXO N° 2

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

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2025-GRU-HRP-OEC-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. Que mi información (en caso que el postor sea persona natural) o la información de la persona jurídica que represento, registrada en el RNP se encuentra actualizada.
- iv. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables del TUO de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- v. Participar en el presente proceso de contratación en forma independiente sin mediar consulta, comunicación, acuerdo, arreglo o convenio con ningún proveedor; y, conocer las disposiciones del Decreto Legislativo N° 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
- vi. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
- vii. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
- viii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]



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

#### Importante

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

### ANEXO N° 3

#### DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS

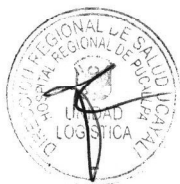
Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2025-GRU-HRP-OEC-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 servicio de **“ADQUISICION DE ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO PARA EL SERVICIO DE NUTRICION Y DIETETICA DEL HOSPITAL REGIONAL DE PUCALLPA, ENERO DEL 2024”**, de conformidad con los Términos de Referencia que se indican en el numeral 3.1 del Capítulo III de la sección específica de las bases y los documentos del procedimiento.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



#### Importante

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

## ANEXO N° 4

### DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2025-GRU-HRP-OEC-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 prestar el servicio objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO].

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



**ANEXO N° 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES  
CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2025-GRU-HRP-OEC-1**

Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>	

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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

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



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

Señores  
**ÓRGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES**  
**CONTRATACIÓN DIRECTA N° 001-2025-GRU-HRP-OEC-1**  
Presente.-

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

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>11</sup> se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no presta servicios fuera de la Amazonía.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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



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