

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

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



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

SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

N°	Símbolo	Descripción
1	[ABC] / [.....]	La información solicitada dentro de los corchetes sombreados debe ser completada por la Entidad durante la elaboración de las bases.
2	[ABC] / [.....]	Es una indicación, o información que deberá ser completada por la Entidad con posterioridad al otorgamiento de la buena pro para el caso específico de la elaboración de la PROFORMA DEL CONTRATO; o por los proveedores, en el caso de los ANEXOS de la oferta.
3	<div>Importante</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
4	<div>Advertencia</div> <ul style="list-style-type: none"> • Abc 	Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores.
5	<div>Importante para la Entidad</div> <ul style="list-style-type: none"> • Xyz 	Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases.

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

BASES **INTEGRADAS DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA
LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹**

**LICITACIÓN PÚBLICA N° 38-2024-ESSALUD-RPR-1
(2407L00381)**

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES
"ADQUISICIÓN DE MISCELÁNEOS Y
LÁCTEOS PARA EL SERVICIO DE
NUTRICIÓN DEL HNERM-ESSALUD"**

PAC N° 1931

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

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

Importante

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

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

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

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

Advertencia

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

Importante

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

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO II

SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

Importante

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

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

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

2.2. PLAZOS DE INTERPOSICIÓN DEL RECURSO DE APELACIÓN

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

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

CAPÍTULO III DEL CONTRATO

3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

3.2. GARANTÍAS

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

3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

3.2.2. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO POR PRESTACIONES ACCESORIAS

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

Importante

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

3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

Importante

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

Advertencia

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

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

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

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

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

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

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

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

3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

3.5. ADELANTOS

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

3.6. PENALIDADES

3.6.1. PENALIDAD POR MORA EN LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

3.8. PAGOS

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

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

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

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

Advertencia

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

3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

SECCIÓN ESPECÍFICA

CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I GENERALIDADES

1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : SEGURO SOCIAL DE SALUD – ESSALUD
 RUC N° : 20131257750
 Domicilio legal : AV. EDGARDO REBAGLIATI N° 490 JESUS MARIA
 Teléfono: : 265-6000
 Correo electrónico: : Especialist1.adgreba@essalud.gob.pe

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de "ADQUISICIÓN DE MISCELÁNEOS Y LÁCTEOS PARA EL SERVICIO DE NUTRICIÓN DEL HNERM-ESSALUD"

DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES Y CANTIDADES:				
N° DE ITEM	CODIGO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL
1		ITEM 1: ALIMENTOS		
	1.1	190060002 ACEITE DE AJONJOLI (Frasco de 270 ml)	FR	240
	1.2	190050007 AJI PANCA SECO (x 1 Kg) limpio sin pepa	KG	240
	1.3	190050002 AJI MIRASOL (SECO x 1 kg) limpio sin pepa	KG	240
	1.4	190050014 ANIS EN GRANO (ENTERO Y LIMPIO x 1 Kg)	KG	600
	1.5	190040023 AVENA MACHACADA ENTERA	KG	7800
	1.6	190050001 ACHIOTE MOLIDO	KG	420
	1.7	190080004 CAFÉ TOSTADO MOLIDO (GRANO FINO (x 1Kg)	KG	960
	1.8	190050022 CALDO DE CARNE CUBITO (caja de 18.8 g)	CAJ	7200
	1.9	190050023 CALDO DE POLLO CUBITO (caja de 18.8 g)	CAJ	7200
	1.10	190050024 CANELA ENTERA	KG	180
	1.11	190050026 CANELA MOLIDA (x 1 Kg)	KG	7
	1.12	190050031 CLAVO DE OLOR (x 1 Kg)	KG	105
	1.13	190050112 CANELA CHINA	G	12000
	1.14	190040035 CEBADA TOSTADA	KG	1440
	1.15	190010014 CERVEZA NEGRA (botella de 620 ml)	UN	864
	1.16	190050030 CHANCACA	KG	1200
	1.17	190050028 CHAMPIÑON (LAT x 425 GR)	KG	480
	1.18	190010015 CHICHA DE JORA (botella x 1 LT)	UN	600
	1.19	190080017 COCOA (X 1 Kg)	KG	12
	1.20	190050032 COLAPIZ (sobre de 20 G)	SOB	720
	1.21	190050034 COMINO ENTERO (x 1 Kg)	KG	60
	1.22	190030005 CONSERVA DE FRUTA (MELOCOTON) LATA x 3 KG	UN	144
	1.23	190080012 CHOCOLATE TAZA (TABLETA X 90 Gr)	KG	75
	1.24	190050115 CURRY	KG	24
	1.25	190050042 ESENCIA DE VAINILLA (Frasco x 750ml)	FR	150

N° DE ITEM	CODIGO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL
2		ITEM 2: ALIMENTOS		
	2.1	190070032 FLAN DE VAINILLA (x 5 Kg)	KG	840
	2.2	190070043 GALLETA DE VAINILLA (Unidad por 125g)	UN	864
	2.3	190070042 GALLETA DE SODA (Caja por 3Kg)	CAJA	72
	2.4	190010023 BEBIDA GASEOSA NEGRA (botella de 3 litros)	UN	120
	2.5	190050045 GELATINA SABORES SURTIDOS (FRESA - PIÑA x 5 Kg)	KG	4200
	2.6	190050043 GELATINA LIGHT SIN AZUCAR (CAJA X19g)	KG	60
	2.7	190040080 GUINDAS SECAS (x 10 Kg)	KG	420
	2.8	190040081 GUINDONES	KG	1320
	2.9	190070050 HARINA DE ARVEJAS (x 5Kg)	KG	240
	2.10	190070051 HARINA DE CAMOTE (x 5 Kg)	KG	600
	2.11	190070053 HARINA DE CHUÑO (x 25 Kg)	KG	14400
	2.12	190070057 HARINA DE MAIZ AMARILLO (x 5 Kg)	KG	2400
	2.13	190070056 HARINA DE HABAS	KG	240
	2.14	190040087 HIGOS SECOS (x 10 Kg)	KG	2160
	2.15	190040149 PAPA BLANCA EN HOJUELA DESHIDRATADA (x 1 Kg)	KG	360
	2.16	190050047 HONGOS SECOS (x 0.5 Kg)	KG	60
	2.17	190050048 KETCHUP (BOTELLA x 425 G)	FR	720
	2.18	190050046 LAUREL (x 0.5 Kg)	KG	20
	2.19	190060005 ACEITE VEGETAL (COMESTIBLE DE GIRASOL BOT X 0.9 LT)	LT	19400
	2.20	190060003 ACEITE DE MAIZ (BOT X 0.9 LT)	LT	15
	2.21	190040107 LINAZA (x 5 KG)	KG	720
	2.22	190040112 MAIZ MOTE SECO(x 5kg)	KG	500
	2.23	190070071 MAIZENA (x 25 kg)	KG	3000
	2.24	190040117 MANI ENTERO (x 5 Kg)	KG	240
	2.25	190050060 MENSI (sobre DE 1/2 Kg)	SOB	360

N° DE ITEM	CODIGO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL
3		ITEM 3: ALIMENTOS		
	3.1	190050062 MOSTAZA (x 1Kg) —	KG	720
	3.2	190050065 OREGANO SECO (x 1 Kg) —	KG	240
	3.3	190050066 PALILLO POLVO (x 1 Kg) SIN AJI —	KG	300
	3.4	190070128 PANETON (bolsa de 900 G) —	UN	600
	3.5	190040158 PASAS NEGRAS (SIN PEPA x 10 Kg) —	KG	600
	3.6	190040160 PECANA PELADA (x 1 Kg) —	KG	300
	3.7	190040170 PIMIENTA ENTERA (x 1 Kg) —	KG	72
	3.8	190050080 POLVO DE HORNEAR (SOBRE x 25 G) —	KG	24
	3.9	190070096 QUINUA AVENA —	G	600000
	3.10	190050081 ROMERO SECO MOLIDO —	KG	24
	3.11	190050085 SALSA DE OSTION (BOTELLA 270 G) —	FR	370
	3.12	190050087 SALSA DE TAMARINDO (BOTELLA 1/2 LITRO) —	UN	1200
	3.13	190050092 SILLAU (SALSA DE SOYA) BOT 1/2 LITRO —	UN	2880
	3.14	190050088 SALSA DE TOMATE (PASTA) x 1 Kg —	UN	1800
	3.15	190050120 SALSA INGLESA (BOTELLA X 500 ml) —	UN	480
	3.16	190030040 SALSA PARA HORNEADO TIPO (JORVIC BOT x 350 ml) —	UN	480
	3.17	190050006 SAZONADOR AJINO MOTO (x 1 Kg) —	KG	36
	3.18	190070102 SEMOLA DE MAIZ (POLENTA) x 1 Kg —	KG	480
	3.19	190070100 SEMOLA DE TRIGO (x 25Kg) —	KG	4200
	3.20	190050093 TAUSI (SOBRE DE 1/2 Kg) —	KG	180
	3.21	190080026 TE (x 5 Kg) —	KG	60
	3.22	190040195 TRIGO AMARILLO PELADO (x 0.5 kg) —	KG	960
	3.23	190050101 VINAGRE TINTO (bot. DE 1/2 Lt) —	UN	1440
	3.24	190050098 VINAGRE BLANCO (bot. DE 1/2 Lt.) —	UN	1680
	3.25	190010020 VINO TINTO (SUAVE) (BOT x 750ml) —	UN	432
	3.26	190010018 VINO BLANCO (SEMISECO) (BOT x 750ml) —	UN	432
	3.27	190060004 ACEITE DE OLIVA (BOTELLA X 500 ml) —	UN	140

N° DE ITEM	CODIGO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL
4		ITEM 4: LACTEOS Y DERIVADOS		
	4.1	190020038 LECHE YOGURT	FR	60
	4.2	190050038 CREMA DE LECHE	KG	120
	4.3	190060011 MANTEQUILLA CON SAL (POTE DE 390 G)	KG	3000
	4.4	190060012 MANTEQUILLA SIN SAL (BARRA DE 180 G)	KG	300
	4.5	190020034 LECHE ENTERA EVAPORADA (LATA GRANDE x 390 ml)	UN	42000
	4.6	190020031 LECHE EN POLVO ENTERA (x 25 Kg)	KG	18000
	4.7	190020093 LECHE EVAPORADA SEMIDESCREMADA (LATA GRANDE x 390 ml)	UN	6000
	4.8	190020031 LECHE EN POLVO DESCREMADA (X 25 Kg)	KG	1800

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante **FORMATO N° 02** Solicitud de Aprobación del expediente de contratación de fecha **25 de octubre de 2024**.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS DIRECTAMENTE RECAUDADOS.

Importante

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

1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No corresponde

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No corresponde

1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

1.9. PLAZO DE ENTREGA

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

CRONOGRAMA DE ENTREGA

ITEM 1: ALIMENTOS

ITEM	SUB ITEM	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UM	CONSUMO POR MES												TOTAL
					mes 1	mes 2	mes 3	mes 4	mes 5	mes 6	mes 7	mes 8	mes 9	mes 10	mes 11	mes 12	
	1.1	190060002	ACEITE DE AJONOLLI (Frasco de 270 ml)	FR	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
	1.2	190050007	AJÍ PANCA SECO (x 1 Kg) Limpio sin pepa	KG	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
	1.3	190050002	AJÍ MIRASOL (SECO x 1 Kg) Limpio sin pepa	KG	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
	1.4	190050014	ANIS EN GRANO (ENTERO Y LIMPIO x 1 Kg)	KG	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
	1.5	190040023	AVENA MACHACADA ENTERA	KG	650	650	650	650	650	650	650	650	650	650	650	650	7800
	1.6	190050001	ACHIOTE MOLIDO	KG	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	420
	1.7	190080004	CAFÉ TOSTADO MOLIDO (GRANO FINO x1 Kg)	KG	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960
	1.8	190050022	CALDO CARNE CUBITO (Caja de 18.8 g)	CAJ	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	7200
	1.9	190050023	CALDO POLLO CUBITO (Caja de 18.8 g)	CAJ	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	7200
	1.10	190050024	CANELA ENTERA	KG	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
	1.11	190050026	CANELA MOLIDA (x 1 Kg)	KG	1	0	1	0	1	1	0	1	1	0	1	0	7
	1.12	190050031	CLAVO DE OLOR (x 1 Kg)	KG	10	10	7	10	7	10	10	7	7	10	7	10	105
1	1.13	190050112	CANELA CHINA	G	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	12000
	1.14	190040035	CEBADA TOSTADA	KG	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1440
	1.15	190010014	CERVEZA NEGRA (botella de 620 ml)	UN	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	864
	1.16	190050030	CHANCACA	KG	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
	1.17	190050028	CHAMPINÓN (LAT x 425 G)	KG	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
	1.18	190010015	CHICHA DE JORA (botella x 1 lt)	UN	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
	1.19	190080017	COCOA (x 1 Kg)	KG	0	1	0	1	0	0.5	4	0.5	0.5	0	0.5	4	12
	1.20	190050032	COLAPIZ (sobre de 20 G)	SB	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
	1.21	190050034	COMINO ENTERO (x 1 Kg)	KG	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
	1.22	190030005	CONSERVA DE FRUTA (MELOCOTÓN) LATA X 3 Kg	UN	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144
	1.23	190080012	CHOCOLATE TAZA (TABLETA X 90 G)	KG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
	1.24	190050115	CURRY	KG	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
	1.25	190050042	ESENCIA DE VAINILLA (Frasco x 750ml)	FR	15	10	15	10	15	10	15	10	15	10	15	10	150

ITEM 2: ALIMENTOS

ITEM	SUB ITEM	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UM	CONSUMO POR MES												TOTAL
					mes 1	mes 2	mes 3	mes 4	mes 5	mes 6	mes 7	mes 8	mes 9	mes 10	mes 11	mes 12	
	2.1	190070032	FLAN DE VAINILLA (x 5 Kg)	KG	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	840
	2.2	190070043	GALLETAS DE VAINILLA (Unidad por 125 gr)	UN	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	864
	2.3	190070042	GALLETAS DE SODA (Caja por 3 Kg)	CAJ	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
	2.4	190010023	BEBIDA GASEOSA NEGRA (Botella de 3 litros)	UN	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
	2.5	190050045	GELATINA SABORES SURTIDOS (FRESA - PIÑA x 5 Kg)	KG	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	4200
	2.6	190050043	GELATINA LIGHT SIN AZÚCAR (caja de 19g)	KG	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
	2.7	190040080	GUINDAS SECAS (x 10 Kg)	KG	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	420
	2.8	190040081	GUINDONES	KG	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	1320
	2.9	190070050	HARINA DE ARVEJAS (5 Kg)	KG	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
	2.10	190070051	HARINA DE CAMOTE (x 5 Kg)	KG	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
	2.11	190070053	HARINA DE CHUÑO (x 25 Kg)	KG	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	14400
	2.12	190070057	HARINA DE MAIZ AMARILLO (x 5 Kg)	KG	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2400
	2.13	190070056	HARINA DE HABAS	KG	40		40		40		40		40		40		240
	2.14	190040087	HIGOS SECOS (x 10 Kg)	KG	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	2160
	2.15	190040149	PAPA BLANCA EN HOJUELA DESHIDRATADA (x 1 Kg)	KG	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
	2.16	190050047	HONGOS SECOS (x 0.5 Kg)	KG	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
	2.17	190050048	KETCHUP (BOTELLA X 425 G)	FR	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
	2.18	190050046	LAUREL (x 0.5 Kg)	KG	2	1	2	2	1	2	2	1	2	2	1	2	20
	2.19	190060005	ACEITE VEGETAL (COMESTIBLE DE GIRASOL BOT X 0.9 LT)	LIT	1800	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	1600	19400
	2.20	190060003	ACEITE MAIZ (BOT X 0.9 LT)	LIT	5	0	0	0	5	0	0	0	5	0	0	0	15
	2.21	190040107	LINAZA (x 5 Kg)	KG	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
	2.22	190040112	MAIZ MOTE SECO (x 5 Kg)	KG	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	500
	2.23	190070071	MAIZENA (X 25 Kg)	KG	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	3000
	2.24	190040117	MANI ENTERO (x 5 Kg)	KG	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
	2.25	190050060	MENSI (sobre DE 1/2 Kg)	SOB	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360

ITEM 3 : ALIMENTOS

ITEM	SUB ITEM	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UM	CONSUMO POR MES												TOTAL
					mes 1	mes 2	mes 3	mes 4	mes 5	mes 6	mes 7	mes 8	mes 9	mes 10	mes 11	mes 12	
3.1	190050062		MOSTAZA (x 1 Kg)	KG	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
3.2	190050065		OREGANO SECO (x 1 Kg)	KG	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
3.3	190050066		PALILLO POLVO (x 1 Kg) SIN AJÍ	KG	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	300
3.4	190070128		PANETON (bolsa de 900 G)	UN	0	0	0	0	0	0	200	0	0	0	0	0	600
3.5	190040158		PASAS NEGRAS (SIN PEPA x 10 Kg)	KG	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
3.6	190040160		PECANAS PELADA (x 1 Kg)	KG	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	300
3.7	190040170		PIMIENTA ENTERA (x 1 Kg)	KG	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
3.8	190050080		POLVO DE HORNEAR (SOBRE DE 25 G)	KG	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
3.9	190070096		QUINUA AVENA	G	50000	50000	50000	50000	50000	50000	50000	50000	50000	50000	50000	50000	600000
3.10	190050081		ROMERO SECO MOLIDO	KG	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
3.11	190050085		SALSA DE OSTION (Frasco de 270 g)	FR	30	30	30	30	30	30	35	30	30	30	30	35	370
3.12	190050087		SALSA DE TAMARINDO (BOTELLA de 1/2 litro)	UN	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
3.13	190050092		SILLAU (SALSA DE SOYA) BOTELLA 1/2 LT	UN	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	2880
3.14	190050088		SALSA DE TOMATE (PASTA) x 1Kg	UN	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1800
3.15	190050120		SALSA INGLESA (botella x 500 ml)	UN	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
3.16	190030040		SALSA PARA HORNEADO TIPO (JORVIC BOTELLA X 350 cc)	UN	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
3.17	190050006		SAZONADOR (AJINO MOTO x 1 Kg)	KG	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
3.18	190070102		SEMOLA DE MAIZ (POLENTA) x 1 Kg	KG	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
3.19	190070100		SEMOLA DE TRIGO (X 25 Kg)	KG	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	4200
3.20	190050093		TAUSI (SOBRE 1/2 Kg)	KG	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
3.21	190080026		TE (x 5 Kg)	KG	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
3.22	190040195		TRIGO AMARILLO PELADO (x 0.5 Kg)	KG	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960
3.23	190050101		VINAGRE TINTO (bot. De 1/2 Lt)	UN	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1440
3.24	190050098		VINAGRE BLANCO (bot. 1/2 Lt)	UN	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	1680
3.25	190010020		VINO TINTO (SUAVE) (BOT x 750ml)	UN	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	432
3.26	190010018		VINO BLANCO (SEMISECO) (BOT x 750ml)	UN	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	432
3.27	190060004		ACEITE DE OLIVA (BOTELLA X 500 ml)	UN	12	12	12	10	12	12	12	10	12	12	12	12	140

ITEM 4 : LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS

ITEM	SUB ITEM	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UM	CONSUMO POR MES												
					mes 1	mes 2	mes 3	mes 4	mes 5	mes 6	mes 7	mes 8	mes 9	mes 10	mes 11	mes 12	TOTAL
4	4.1	190020038	LECHE (YOGURT)	FR	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
	4.2	190050038	CREMA DE LECHE	KG	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
	4.3	190060011	MANTEQUILLA CONSAL (POTE DE 390 G)	KG	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	3000
	4.4	190060012	MANTEQUILLA SIN SAL (BARRA DE 180 G)	KG	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	300
	4.5	190020034	LECHE ENTERA EVAPORADA (LATA GRANDE X 390 ml)	UN	3500	3500	3500	3500	3500	3500	3500	3500	3500	3500	3500	3500	42000
	4.6	190020031	LECHE EN POLVO ENTERA (x 25 Kg)	KG	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	18000
	4.7	190020093	LECHE EVAPORADA SEMIDESCREMADA (LATA GRANDE DE 390 ml)	UN	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	6000
	4.8	190020031	LECHE EN POLVO DESCREMADA (X 25 Kg)	KG	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1800

1.10. COSTO DE REPRODUCCIÓN Y ENTREGA DE BASES

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar S/. 5.00 nuevos soles en la ventanilla del módulo de tesorería (Recursos Propios) del HNERM, y **recogerlas en la ventanilla de la Oficina de Abastecimiento y Control Patrimonial Complejo Arenales N° 1301 oficina 317 tercer piso Jesús María. En horario de 08:00 am hasta las 16:00 pm.**

Importante

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

1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 31953. Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Ley N° 31954. Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- Ley N° 31955. Ley de Endeudamiento del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- Decreto Supremo N°082-2019-EF - TUO de la Ley N°30225, Ley de Contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N°344-2018-EF – que aprueba el Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado y sus modificatorias, por los Decretos Supremos N° 377-2019-EF, N° 168-2020-EF, N° 250-2020-EF, N° 162-2021-EF, N° 169-2022-EF, N° 234-2022-EF, N° 308-2022-EF, N° 167-2023-EF, N° 051-2024-EF y N° 072-2024-EF.
- Ley N° 27927, Ley que modifica la Ley 27806 - Ley de Transparencia y Acceso a la Información pública.
- Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Ley N° 31315, Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información.
- Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Ley N° 26790, Ley de modernización de la Seguridad Social.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA- Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA – Norma Sanitaria que establece los criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos de Consumo Humano.
- Decreto Supremo N° 003-2024-MIDAGRI, Reglamento de la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutricional.
- Directiva de Gestión de FONAFE, aprobada mediante Acuerdo de Directorio N° 001-2013/006-FONAFE de fecha 13/06/2013, publicada en el portal de FONAFE el 21/06/2013 y modificada mediante Acuerdo de Directorio N° 005-2013/015-FONAFE de fecha 05/12/2013, Acuerdo de Directorio N° 008-2014/003-FONAFE de fecha 25/03/2014, Acuerdo de Directorio N° 002-2014/009-FONAFE de fecha 12.08.2014 y Resolución de Dirección Ejecutiva N° 109-2015/DE-FONAFE de fecha 01/12/2015.
- Decreto Supremo N° 237-2019-EF, Decreto Supremo que aprueba el Plan Nacional de Competitividad y Productividad.
- Decreto Supremo N° 345-2018-EF, Decreto Supremo que aprueba la Política Nacional de e Competitividad y Productividad.
- Decreto Supremo N° 010-2010-TR, Aprueban el Texto único de Procedimientos Administrativos del Seguro Social de Salud – ESSALUD.
- Directiva N° 004-GG-ESSALUD-2009.
- Decreto Supremo N° 009-2005-TR Reglamento de Seguridad y Salud en el Trabajo y sus modificaciones.
- Decreto Supremo N° 072-2004-TR, Modifican el Reglamento de la Ley de Creación del Seguro Social de Salud - ESSALUD.
- Decreto Supremo N° 002-99-TR-, Aprueba Reglamento de la Ley de N° 27056
- Decreto Legislativo N° 295 Código civil.
- Directivas del OSCE

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos³, la siguiente documentación:

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁴ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir el certificado de vigencia de poder y/o documento nacional de identidad.

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

³ La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

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

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

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

Advertencia

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

2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

Advertencia

De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE⁶ y siempre que el servicio web se encuentre activo en el Catálogo de Servicios de dicha plataforma, no corresponderá exigir los documentos previstos en los literales e) y f).

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

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

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación ⁷ (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete⁸

Importante

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

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁹.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, **debe presentar la documentación requerida en la ventanilla de la Oficina de Abastecimiento y Control Patrimonial Complejo Arenales N° 1301 oficina 317 tercer piso Jesús María. En el horario de 08:00 am hasta las 16:00 pm**

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

⁸ Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

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

Importante

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

2.5. FORMA DE PAGO

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

Dicha documentación se debe presentar en la ventanilla de la Oficina de Abastecimiento y Control Patrimonial sito en complejo Arenales N° Oficina 317 tercer piso Jesús María. En el horario de 08:00 am hasta las 16:00

CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

Importante

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

3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS MISCELÁNEOS Y LÁCTEOS PARA EL SERVICIO DE NUTRICIÓN DEL HNERM

ADQUISICIÓN DE MISCELÁNEOS Y LÁCTEOS

1. ÁREA USUARIA SOLICITANTE

Servicio de Nutrición del Hospital Nacional Edgardo Rebagliati Martins – Essalud

2. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de MISCELÁNEOS Y LÁCTEOS para el Servicio de Nutrición del HNERM - Essalud

3. FINALIDAD PÚBLICA

El presente requerimiento tiene como objetivo contar con los alimentos requeridos en la elaboración de los regímenes para el paciente y personal asistencial, con la finalidad de cumplir con el requerimiento nutricional necesario en beneficio de su pronta recuperación y mejorar el cuadro global y su calidad de vida.

4. ANTECEDENTES

Siendo la nutrición un componente principal de la mejoría del paciente y el buen rendimiento del personal asistencial es imprescindible brindar una alimentación completa en calidad, variabilidad y con altos estándares nutritivos; para lo cual es necesario la adquisición de MISCELÁNEOS Y LÁCTEOS, que se utilizarán en la elaboración de los regímenes programados por el Servicio de Nutrición del Hospital Nacional Edgardo Rebagliati Martins.

5. OBJETOS DE LA CONTRATACIÓN

5.1.1 Objetivo General:

Brindar atención al paciente asegurado y personal asistencial con los más altos estándares de calidad, en el marco de un fuerte compromiso del Estado por el bienestar de los Asegurados.

5.1.2 Objetivo Específico:

Mejorar la calidad Nutricional del paciente y personal asistencial del Hospital Nacional Edgardo Rebagliati Martins.

6. ALCANCES Y DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

Los alcances y descripción de los alimentos se encuentran detalladas en las especificaciones técnicas, según anexo

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

Lic. ISABEL BECERRA SANTILLAN
CNP. 0501
NUTRICIONISTA

Lic. Mariana Isabel Palomares
SUPERVISORA
CNP 2727 RNE. 143

EsSalud HNERM
JEFE ASISTENCIAL REBAGLIATI
Lic. Rodolfo Zúñiga Zapata
NUTRICIONISTA
CNP 2338



48

N° DE ITEM	CODIGO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL
1		ITEM 1: ALIMENTOS		
	1.1	190060002 ACEITE DE AJONJOLI (Frasco de 270 ml)	FR	240
	1.2	190050007 AJI PANCA SECO (x 1 Kg) limpio sin pepa	KG	240
	1.3	190050002 AJI MIRASOL (SECO x 1 kg) limpio sin pepa	KG	240
	1.4	190050014 ANIS EN GRANO (ENTERO Y LIMPIO x 1 Kg)	KG	600
	1.5	190040023 AVENA MACHACADA ENTERA	KG	7800
	1.6	190050001 ACHIOTE MOLIDO	KG	420
	1.7	190080004 CAFÉ TOSTADO MOLIDO (GRANO FINO (x 1Kg)	KG	960
	1.8	190050022 CALDO DE CARNE CUBITO (caja de 18.8 g)	CAJ	7200
	1.9	190050023 CALDO DE POLLO CUBITO (caja de 18.8 g)	CAJ	7200
	1.10	190050024 CANELA ENTERA	KG	180
	1.11	190050026 CANELA MOLIDA (x 1 Kg)	KG	7
	1.12	190050031 CLAVO DE OLOR (x 1 Kg)	KG	105
	1.13	190050112 CANELA CHINA	G	12000
	1.14	190040035 CEBADA TOSTADA	KG	1440
	1.15	190010014 CERVEZA NEGRA (botella de 620 ml)	UN	864
	1.16	190050030 CHANCACA	KG	1200
	1.17	190050028 CHAMPIÑON (LAT x 425 GR)	KG	480
	1.18	190010015 CHICHA DE JORA (botella x 1 LT)	UN	600
	1.19	190080017 COCOA (X 1 Kg)	KG	12
	1.20	190050032 COLAPIZ (sobre de 20 G)	SOB	720
	1.21	190050034 COMINO ENTERO (x 1 Kg)	KG	60
	1.22	190030005 CONSERVA DE FRUTA (MELOCOTON) LATA x 3 KG	UN	144
	1.23	190080012 CHOCOLATE TAZA (TABLETA X 90 Gr)	KG	75
	1.24	190050115 CURRY	KG	24
	1.25	190050042 ESENCIA DE VAINILLA (Frasco x 750ml)	FR	150
N° DE ITEM	CODIGO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL
		ITEM 2: ALIMENTOS		
	2.1	190070032 FLAN DE VAINILLA (x 5 Kg)	KG	840
	2.2	190070043 GALLETA DE VAINILLA (Unidad por 125g)	UN	864
	2.3	190070042 GALLETA DE SODA (Caja por 3Kg)	CAJA	72
	2.4	190010023 BEBIDA GASEOSA NEGRA (botella de 3 litros)	UN	120

Lic. Nut. Jhonny Espinoza Lázaro
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN
CNP 5469 - RNE 454
EsSalud HNERM - RAR

Lic. ISABEL BECERRA SANTILLAN
CNP. 0501
NUTRICIONISTA

ESSALUD HNERM
RED ASISTENCIAL REBAGLIATI
Lic. Mariana Cabrel Palomares
SUPERVISORA
CNP 2727 RNE. 143

ESSALUD HNERM
RED ASISTENCIAL REBAGLIATI
Lic. Ivonne Ávila Zapata
NUTRICIONISTA
CNP 2338



47

2	2.5	190050045	GELATINA SABORES SURTIDOS (FRESA - PIÑA x 5 Kg)	KG	4200	
	2.6	190050043	GELATINA LIGHT SIN AZUCAR (CAJA X19g)	KG	60	
	2.7	190040080	GUINDAS SECAS (x 10 Kg)	KG	420	
	2.8	190040081	GUINDONES	KG	1320	
	2.9	190070050	HARINA DE ARVEJAS (x 5Kg)	KG	240	
	2.10	190070051	HARINA DE CAMOTE (x 5 Kg)	KG	600	
	2.11	190070053	HARINA DE CHUÑO (x 25 Kg)	KG	14400	
	2.12	190070057	HARINA DE MAIZ AMARILLO (x 5 Kg)	KG	2400	
	2.13	190070056	HARINA DE HABAS	KG	240	
	2.14	190040087	HIGOS SECOS (x 10 Kg)	KG	2160	
	2.15	190040149	PAPA BLANCA EN HOJUELA DESHIDRATADA (x 1 Kg)	KG	360	
	2.16	190050047	HONGOS SECOS (x 0.5 Kg)	KG	60	
	2.17	190050048	KETCHUP (BOTELLA x 425 G)	FR	720	
	2.18	190050046	LAUREL (x 0.5 Kg)	KG	20	
	2.19	190060005	ACEITE VEGETAL (COMESTIBLE DE GIRASOL BOT X 0.9 LT)	LT	19400	
	2.20	190060003	ACEITE DE MAIZ (BOT X 0.9 LT)	LT	15	
	2.21	190040107	LINAZA (x 5 KG)	KG	720	
	2.22	190040112	MAIZ MOTE SECO(x 5kg)	KG	500	
	2.23	190070071	MAIZENA (x 25 kg)	KG	3000	
	2.24	190040117	MANI ENTERO (x 5 Kg)	KG	240	
	2.25	190050060	MENSI (sobre DE 1/2 Kg)	SOB	360	
	N° DE ITEM		CODIGO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL
				ITEM 3: ALIMENTOS		
		3.1	190050062	MOSTAZA (x 1Kg)	KG	720
		3.2	190050065	OREGANO SECO (x 1 Kg)	KG	240
	3.3	190050066	PALILLO POLVO (x 1 Kg) SIN AJI	KG	300	
	3.4	190070128	PANETON (bolsa de 900 G)	UN	600	
	3.5	190040158	PASAS NEGRAS (SIN PEPA x 10 Kg)	KG	600	
	3.6	190040160	PECANA PELADA (x 1 Kg)	KG	300	
	3.7	190040170	PIMIENTA ENTERA (x 1 Kg)	KG	72	
	3.8	190050080	POLVO DE HORNEAR (SOBRE x 25 G)	KG	24	
	3.9	190070096	QUINUA AVENA	G	600000	
	3.10	190050081	ROMERO SECO MOLIDO	KG	24	
	3.11	190050085	SALSA DE OSTION (BOTELLA 270 G)	FR	370	
	3.12	190050087	SALSA DE TAMARINDO (BOTELLA 1/2 LITRO)	UN	1200	
	3.13	190050092	SILLAU (SALSA DE SOYA) BOT 1/2 LITRO	UN	2880	

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

Lic. ISABEL BECERRA SANTILLAN
CNP. 0501
NUTRICIONISTA
Lic. Mariana Cabral Palomares
SUPERVISORA
CNP 4703 - RNE 143

EsSalud HNERM
Lic. Yessica Zapata
NUTRICIONISTA
CNP 2338



46

3	3.14	190050088	SALSA DE TOMATE (PASTA) x 1 Kg	UN	1800
	3.15	190050120	SALSA INGLESA (BOTELLA X 500 ml)	UN	480
	3.16	190030040	SALSA PARA HORNEADO TIPO (JORVIC BOT x 350 ml)	UN	480
	3.17	190050006	SAZONADOR AJINO MOTO (x 1 Kg)	KG	36
	3.18	190070102	SEMOLA DE MAIZ (POLENTA) x 1 Kg	KG	480
	3.19	190070100	SEMOLA DE TRIGO (x 25Kg)	KG	4200
	3.20	190050093	TAUSI (SOBRE DE 1/2 Kg)	KG	180
	3.21	190080026	TE (x 5 Kg)	KG	60
	3.22	190040195	TRIGO AMARILLO PELADO (x 0.5 kg)	KG	960
	3.23	190050101	VINAGRE TINTO (bot. DE 1/2 Lt)	UN	1440
	3.24	190050098	VINAGRE BLANCO (bot. DE 1/2 Lt.)	UN	1680
	3.25	190010020	VINO TINTO (SUAVE) (BOT x 750ml)	UN	432
	3.26	190010018	VINO BLANCO (SEMISECO) (BOT x 750ml)	UN	432
	3.27	190060004	ACEITE DE OLIVA (BOTELLA X 500 ml)	UN	140
N° DE ITEM		CODIGO	PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL
4			ITEM 4: LACTEOS Y DERIVADOS		
	4.1	190020038	LECHE YOGURT	FR	60
	4.2	190050038	CREMA DE LECHE	KG	120
	4.3	190060011	MANTEQUILLA CON SAL (POTE DE 390 G)	KG	3000
	4.4	190060012	MANTEQUILLA SIN SAL (BARRA DE 180 G)	KG	300
	4.5	190020034	LECHE ENTERA EVAPORADA (LATA GRANDE x 390 ml)	UN	42000
	4.6	190020031	LECHE EN POLVO ENTERA (x 25 Kg)	KG	18000
	4.7	190020093	LECHE EVAPORADA SEMIDESCREMADA (LATA GRANDE x 390 ml)	UN	6000
	4.8	190020031	LECHE EN POLVO DESCREMADA (X 25 Kg)	KG	1800

Lic. Nut. Jhonny Espinoza Lázaro
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN

CNP 5469 - RNE 454
EsSalud HNERM - RAR

Lic. ISABEL BECERRA SANTILLAN
CNP. 0501

NUTRICIONISTA

ESSALUD HNERM
RED ASISTENCIAL REBAGUAT

Lic. Mariana Cabrer Palomares
SUPERVISORA

CNP 2727 RNE. 143

EsSalud HNERM
RED ASISTENCIAL REBAGUAT

Lic. Arilla Zapata
NUTRICIONISTA

CNP 2338



45

7. REGLAMENTOS TECNICOS. NORMAS TECNICAS METEREOLÓGICAS Y/O SANITARIAS NACIONALES

Es importante garantizar el cumplimiento de la Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para alimentos y bebidas de consumo humano RM 591-2008/MINSA 29 agosto de 2008 (actualización de la RM 615- 2003/MINSA).

Título V. Capítulo II "Del Reglamento de Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y Bebidas aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias.

8. SISTEMA DE CONTRATACION

El presente proceso se rige por el sistema de PRECIOS UNITARIOS, de acuerdo con lo establecido en el expediente de la contratación respectivo.

9. TRANSPORTE

Los vehículos de transporte deben cumplir con la normativa vigente de la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según lo indicado en el artículo 17 del Decreto Supremo N° 004-2011-AG. Además, deben cumplir con lo establecido en el Título V, Capítulo II "Del Transporte del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitarios de Alimentos y Bebidas" aprobado por DS N° 007-98-SA y sus modificatorias.

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

10. VIGENCIA MINIMA DEL PRODUCTO A LA ENTREGA

La vigencia del producto alimenticio será igual o mayor a seis (6) meses computados a partir del momento de su entrega.

11. LUGAR Y PLAZO

11.1. LUGAR

La entrega de los alimentos MISCELÁNEOS Y LÁCTEOS se realizará en el Almacén del Servicio de Nutrición del Hospital Nacional Edgardo Rebagliati Martins, sito en Av. Edgardo Rebagliati N° 490 (sótano) Jesús María, de lunes, miércoles y viernes en el horario de 7:00 a 09:00 horas.

11.2. PLAZO DE ENTREGA

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

El plazo indicado en el cronograma mensual se computa a partir del día siguiente de recepcionada la orden de compra con un máximo de 6 días calendarios, y de acuerdo al cronograma establecido en el anexo N°01 del requerimiento.

11.3. FORMA DE ENTREGA

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

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

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

Lic. ISABEL BECERRA SANTILLAN
CNP 0501
NUTRICIONISTA

ESSALUD HNERM
RED ASISTENCIAL REBAGLIATI
Lic. Mariana Rangel Palomares
SUPERVISORA
CNP 2727 RNE. 143

ESSALUD HNERM
RED ASISTENCIAL REBAGLIATI
Lic. Ivonne Zapata
NUTRICIONISTA
CNP 2336



44

12. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

CONTROL DE CALIDAD

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

La calidad de los alimentos es el conjunto de cualidades que hacen aceptables los alimentos a los consumidores, es decir, permiten que estén APTOS para su consumo. Estas cualidades incluyen aquellas que son percibidas por los sentidos (sabor, olor, color, textura, forma y apariencia), así como las higiénicas y químicas.

En ese sentido, en caso de presentarse alguna observación a la calidad de los alimentos, se levantará un acta indicando con claridad la observación y el plazo que el contratista realizará el cambio o reposición de los alimentos observados.

La supervisión del cumplimiento de las condiciones establecidas en el presente requerimiento estará a cargo del área usuaria. Esta supervisión incluirá la verificación de la vigencia de los Certificados de Inspección de los vehículos de transporte, así como la realización de inspecciones aleatorias para asegurar el cumplimiento de las normas de transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos. El adjudicatario del contrato deberá presentar, antes de cada entrega, el Certificado de Inspección, garantizando su vigencia durante toda la duración del contrato.

13. FORMA DE PAGO

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

14. CONFORMIDAD

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

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

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

15. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

16. PENALIDADES

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

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

Donde F tiene los siguientes valores:

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

17. OTRAS PENALIDADES

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

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

Lic. ISABEL BECERRA SANTILLAN
CNP. 0501
NUTRICIONISTA

Lic. Mariana Cayrel Palomares
SUPERVISORA
CNP 2727 RNE. 143

Lic. Ivonne Arilla Zapata
NUTRICIONISTA
CNP 2338



43

SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CALCULO	PROCEDIMIENTO
Si el bien no es transportado en envases limpios.	Por ocurrencia 0.5% del monto de la orden de compra.	Acta suscrito por la Nutricionista encargada de la recepción de dichos alimentos y el representante del contratista
Si el bien no es transportado en vehículos cerrados.	Por ocurrencia 2 % del monto de la orden de compra.	Acta suscrito por la Nutricionista encargada de la recepción de dichos alimentos y el representante del contratista
Si el bien no ingresa en el horario indicado 7: 00 a. m. a 09: 00 a. m.	Por ocurrencia 2 % del monto de la orden de compra.	Acta suscrito por la Nutricionista encargada de la recepción de dichos alimentos y el representante del contratista
Si el bien no ingresa con el peso solicitado de acuerdo a las especificaciones técnicas por cada producto.	Por ocurrencia 2 % del monto de la orden de compra.	Acta suscrito por la Nutricionista encargada de la recepción de dichos alimentos y el representante del contratista
Si el bien no ingresa con las características y calidad solicitadas en las especificaciones técnicas de cada producto.	Por ocurrencia 2 % del monto de la orden de compra.	Acta suscrito por la Nutricionista encargada de la recepción de dichos alimentos y el representante del contratista
Si el transporte del bien no evidencia Copia del Certificado de Inspección Vigente de los vehículos de transporte	Por ocurrencia 1 % del monto de la orden de compra.	Acta suscrito por la Nutricionista encargada de la recepción de dichos alimentos y el representante del contratista

Nota: si el representante del contratista se niega a suscribir las actas, eso no invalida la penalidad o el procedimiento.

Las actas pueden ir acompañado de fotografías.

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

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

(<https://www1.essalud.gob.pe/compendio/pdf/0000002894.pdf>) pdf)

- El contratista declara haber realizado la identificación de los pliegos y la evaluación de los riesgos, a los cuales estará expuesto su personal para la ejecución del servicio contratado; por lo que, deberá tomar en cuenta la elaboración de la matriz IPER (identificación de Peligros, Evaluación de riesgos y Medidas de Control) para la implementación de los controles correspondientes (medidas de seguridad, equipos de protección del personal, señalética, etc.)
- El contratista deberá cumplir con las disposiciones establecidas en la Resolución Ministerial N° 022-2024-MINSA y Directiva Administrativa N°349-MINSA/DGIESP-2024, Directiva Administrativa que establece las disposiciones para la vigilancia, prevención y control de la salud de los trabajadores con riesgo de exposición a SARS-CoV-2, así como, con los protocolos sanitarios y demás disposiciones que dicten los sectores y autoridades competentes, que resulten aplicables a la presente contratación, bajo costo y responsabilidad del contratista, con el fin de salvaguardar la salud del personal a cargo de la ejecución del servicio.

19. ANTICORRUPCION

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

Asimismo, el CONTRATISTA se obliga conducirse en todo momento, durante la ejecución del contrato, con honestidad, probidad, veracidad e integridad y de no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente o a través de sus socios, accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales,

Lic. Nut. Johnny Espinoza Lázaro
Jefe del Servicio de Nutrición
CNP 5469 - RNE 454
EsSalud HNERM - RAR

Lic. ISABEL BECERRA SANTILLAN
CNP. 0501
NUTRICIONISTA

Lic. Mariana Cabra Palomares
SUPERVISORA
CNP 2727 RNE 143

Lic. Mariana Zapata
NUTRICIONISTA
CNP 2338

funcionarios, asesores y personas vinculadas a las que se refiere el artículo 7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

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

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

Importante

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

(...)

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

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

Lic. ISABEL RECERRA SANTILLAN
CNP. 0501
NUTRICIONISTA

Lic. Mariana Caceres Palomares
SUPERVISORA
CNP 2727 RNE. 143

ESSALUD HNERM
REGISTRO NACIONAL REBAQUATI
Lic. Tereza Zapata
NUTRICIONISTA
CNP 2338



39

ANEXO 1 CRONOGRAMA DE ENTREGA


.....
Lic. Nut. Jhonny Espinoza Lázaro
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN
CNP 5469 - RNE 454
EsSalud HNERM - RAR


.....
Lic. ISABEL BECERRA SANTILLAN
CNP. 050
NUTRICIONISTA

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

 
.....
Lic. Zulema Zola Zapata
NUTRICIONISTA
CNP 2038



HOSPITAL NACIONAL EDGARDO REBAGLIATI MARTINS

REQUERIMIENTO DE MISCELÁNEOS Y LÁCTEOS - LICITACION PÚBLICA 2024

SERVICIO DE NUTRICION

ITEM 1 : ALIMENTOS

ITEM	SUB ITEM	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UM	CONSUMO POR MES												TOTAL
					mes 1	mes 2	mes 3	mes 4	mes 5	mes 6	mes 7	mes 8	mes 9	mes 10	mes 11	mes 12	
1	1.1	190060002	ACEITE DE AJONJOLÍ (Frasco de 270 ml)	FR	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
	1.2	190050007	AJÍ PANCA SECO (x 1 Kg) Limpio sin pepa	KG	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
	1.3	190050002	AJÍ MIRASOL (SECO x 1 Kg) Limpio sin pepa	KG	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
	1.4	190050014	ANÍS EN GRANO (ENTERO Y LIMPIO x 1 Kg)	KG	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
	1.5	190040023	AVENA MACHACADA ENTERA	KG	650	650	650	650	650	650	650	650	650	650	650	650	7800
	1.6	190050001	ACHIOTE MOLIDO	KG	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	420
	1.7	190080004	CAFÉ TOSTADO MOLIDO (GRANO FINO x 1 Kg)	KG	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960
	1.8	190050022	CALDO CARNE CUBITO (Caja de 18.8 g)	CAJ	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	7200
	1.9	190050023	CALDO POLLO CUBITO (Caja de 18.8 g)	CAJ	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	7200
	1.10	190050024	CANELA ENTERA	KG	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
	1.11	190050026	CANELA MOLIDA (x 1 Kg)	KG	1	0	1	0	1	1	0	1	1	0	1	0	7
	1.12	190050031	CLAVO DE OLORES (x 1 Kg)	KG	10	10	7	10	7	10	10	7	10	7	10	7	105
	1.13	190050112	CANELA CHINA	G	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	12000
	1.14	190040035	CEBADA TOSTADA	KG	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1440
	1.15	190010014	CERVEZA NEGRA (botella de 620 ml)	UN	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	864
	1.16	190050030	CHANCACA	KG	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
	1.17	190050028	CHAMPÍNION (LAT x 425 G)	KG	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
	1.18	190010015	CHICHA DE JORA (botella x 1 lt)	UN	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
	1.19	190080017	COCOA (x 1 Kg)	KG	0	1	0	1	0	0.5	4	0.5	0	0.5	0	0.5	4
	1.20	190050032	COLAPIZ (sobre de 20 G)	SB	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
	1.21	190050034	COMINO ENTERO (x 1 Kg)	KG	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
	1.22	190030005	CONSERVA DE FRUTA (MELOCOTÓN) LATA X 3 Kg	UN	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	144
	1.23	190080012	CHOCOLATE TAZA (TABLETA X 90 G)	KG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
	1.24	190050115	CURRY	KG	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
	1.25	190050042	ESENCIA DE VAINILLA (Frasco x 750ml)	FR	15	10	15	10	15	10	15	10	15	10	15	10	150

Lic. Nelly Espinoza Lázaro
CNP 5489 - RNE 454
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION
HNERM - RAR

Lic. Isabel Becerra Santillán
CNP 0501
NUTRICIONISTA

Lic. Mariana Cabrer Palomares
CNP 2721 RNE 143
SUPERVISORA

ESSALUD HNERM
RED ASISTENCIAL
NUTRICIONISTA

REQUERIMIENTO DE MISCELÁNEOS Y LÁCTEOS - LICITACION PUBLICA 2024

SERVICIO DE NUTRICION

ITEM 2: ALIMENTOS

ITEM	SUB ITEM	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UM	CONSUMO POR MES												TOTAL
					mes 1	mes 2	mes 3	mes 4	mes 5	mes 6	mes 7	mes 8	mes 9	mes 10	mes 11	mes 12	
2	2.1	190070032	FLAN DE VAINILLA (x 5 Kg)	KG	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	840
	2.2	190070043	GALLETA DE VAINILLA (Unidad por 125 gr)	UN	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	72	864
	2.3	190070042	GALLETA DE SODA (Caja por 3 Kg)	CAJ	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
	2.4	190010023	BEBIDA GASEOSA NEGRA (Botella de 3 litros)	UN	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
	2.5	190050045	GELATINA SABORES SURTIDOS (FRESA - PIÑA x 5 Kg)	KG	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	4200
	2.6	190050043	GELATINA LIGHT SIN AZUCAR (caja de 19g)	KG	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
	2.7	190040080	GUINDAS SECAS (x 10 Kg)	KG	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	35	420
	2.8	190040081	GUINDONES	KG	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	110	1320
	2.9	190070050	HARINA DE ARVEJAS (5 Kg)	KG	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
	2.10	190070051	HARINA DE CAMOTE (x 5 Kg)	KG	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
	2.11	190070053	HARINA DE CHUÑO (x 25 Kg)	KG	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	1200	14400
	2.12	190070057	HARINA DE MAIZ AMARILLO (x 5 Kg)	KG	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	2400
	2.13	190070058	HARINA DE HABAS	KG	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
	2.14	190040087	HIGOS SECOS (x 10 Kg)	KG	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	2160
	2.15	190040149	PAPA BLANCA EN HOJUELA DESHIDRATADA (x 1 Kg)	KG	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360
	2.16	190050047	HONGOS SECOS (x 0.5 Kg)	KG	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
	2.17	190050048	KETCHUP (BOTELLA X 425 G)	FR	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
	2.18	190050046	LAUREL (x 0.5 Kg)	KG	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
	2.19	190060005	ACEITE VEGETAL (COMESTIBLE DE GIRASOL BOT X 0.9 LT)	LIT	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	1800	21600
	2.20	190060003	ACEITE MAIZ (BOT X 0.9 LT)	LIT	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
	2.21	190040107	LINAZA (x 5 Kg)	KG	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
	2.22	190040112	MAIZ MOTE SECO (x 5 Kg)	KG	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
	2.23	190070071	MAIZENA (X 25 Kg)	KG	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	3000
	2.24	190040117	MANI ENTERO (x 5 Kg)	KG	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
	2.25	190050060	MENSI (sobre DE 1/2 Kg)	SOB	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	360

Lic. Nelly Espinoza Lizaso
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION
CNP 1409 - RNE 454
Essalud HNERM - RAR

Lic. Isabel Becerra Santillan
CNP 0504
NUTRICIONISTA

Lic. Mariana Cabrel Palomares
SUPERVISORA
CNP 2727 RNE 143

Lic. Franke Ayala Zapata
NUTRICIONISTA
CNP 2727

37



HOSPITAL NACIONAL EDGARDO REBAGLIATI MARTINS

REQUERIMIENTO DE MISCELÁNEOS Y LÁCTEOS - LICITACION PUBLICA 2024

SERVICIO DE NUTRICION

ITEM 3 : ALIMENTOS

ITEM	SUB ITEM	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UM	CONSUMO POR MES												TOTAL
					mes 1	mes 2	mes 3	mes 4	mes 5	mes 6	mes 7	mes 8	mes 9	mes 10	mes 11	mes 12	
3.1	190050062		MOSTAZA (x 1 Kg)	KG	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	720
3.2	190050065		OREGANO SECO (x 1 Kg)	KG	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	240
3.3	190050066		PALILLO POLVO (x 1 Kg) SIN AJI	KG	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	300
3.4	190070128		PANETON (bolsa de 900 G)	UN	0	0	0	0	0	0	200	0	0	0	0	0	600
3.5	190040150		PASAS NEGRAS (SIN PEPA x 10 Kg)	KG	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	600
3.6	190040160		PECANAS PELADA (x 1 Kg)	KG	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	300
3.7	190040170		PIMIENTA ENTERA (x 1 Kg)	KG	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72
3.8	190050080		POLVO DE HORNEAR (SOBRE DE 25 G)	KG	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
3.9	190070096		QUINUA AVENA	G	50000	50000	50000	50000	50000	50000	50000	50000	50000	50000	50000	50000	600000
3.10	190050081		ROMERO SECO MOLIDO	KG	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
3.11	190050085		SALSA DE OSTION (Frasco de 270 g)	FR	30	30	30	30	30	30	35	30	30	30	30	35	370
3.12	190050087		SALSA DE TAMARINDO (BOTELLA de 1/2 litro)	UN	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	1200
3.13	190050092		SILLAU (SALSA DE SOYA) BOTELLA 1/2 LT	UN	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	240	2880
3.14	190050088		SALSA DE TOMATE (PASTA) x 1Kg	UN	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1800
3.15	190050120		SALSA INGLESA (botella x 500 ml)	UN	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
3.16	190030040		SALSA PARA HORNEADO TIPO (JORVIC BOTELLA X 350 cc)	UN	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
3.17	190050006		SAZONADOR (AJINO MOTO x 1 Kg)	KG	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
3.18	190070102		SEMOLA DE MAIZ (POLENTA) x 1 Kg	KG	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	480
3.19	190070100		SEMOLA DE TRIGO (X 25 Kg)	KG	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	350	4200
3.20	190050093		TAUSI (SOBRE 1/2 Kg)	KG	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	180
3.21	190060026		TE (x 5 Kg)	KG	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
3.22	190040195		TRIGO AMARILLO PELADO (x 0.5 Kg)	KG	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	960
3.23	190050101		VINAGRE TINTO (bot. De 1/2 Lt)	UN	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	1440
3.24	190050098		VINAGRE BLANCO (bot. 1/2 Lt)	UN	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	1680
3.25	190010020		VINO TINTO (SUAVE) (BOT x 750ml)	UN	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	432
3.26	190010018		VINO BLANCO (SEMISECO) (BOT x 750ml)	UN	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	36	432
3.27	190060004		ACEITE DE OLIVA (BOTELLA X 500 ml)	UN	12	12	12	10	12	12	12	10	12	12	12	12	140

Lic. NUL Jhonny Espinoza Lazaro
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION
CNP 5489 - RNE 454
ESSALUD HNERM - RAR

Lic. ISABEL BECERRA SANTILLA
CNP 0501
NUTRICIONISTA

ESSALUD HNERM
REDASAFI CAL REAGLIATI
Lic. Mariana Cabral Palomares
SUPERVISORA
CNP 2727 RNE 143

ESSALUD HNERM
REDASAFI CAL REAGLIATI
Lic. Jhonny Espinoza Lazaro
NUTRICIONISTA
CNP 2338

35



HOSPITAL NACIONAL EDGARDO REBAGLIATI MARTINS

REQUERIMIENTO DE MISCELÁNEOS Y LÁCTEOS - LICITACION PÚBLICA 2024

SERVICIO DE NUTRICION

ITEM 4 : LACTEOS Y SUS DERIVADOS

ITEM	SUB ITEM	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN DEL BIEN	UM	CONSUMO POR MES												TOTAL
					mes 1	mes 2	mes 3	mes 4	mes 5	mes 6	mes 7	mes 8	mes 9	mes 10	mes 11	mes 12	
4	4.1	190020038	LECHE (YOGURT)	FR	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	60
	4.2	190050038	CREMA DE LECHE	KG	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	120
	4.3	190060011	MANTEQUILLA CON SAL (POTE DE 390 G)	KG	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	250	3000
	4.4	190060012	MANTEQUILLA SIN SAL (BARRA DE 180 G)	KG	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	300
	4.5	190020034	LECHE ENTERA EVAPORADA (LATA GRANDE X 390 ml)	UN	3500	3500	3500	3500	3500	3500	3500	3500	3500	3500	3500	3500	42000
	4.6	190020031	LECHE EN POLVO ENTERA (x 25 Kg)	KG	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	1500	18000
	4.7	190020093	LECHE EVAPORADA SEMIDESCREMADA (LATA GRANDE DE 390 ml)	UN	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	6000
	4.8	190020031	LECHE EN POLVO DESCREMADA (X 25 Kg)	KG	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	1800

Lt. Nud. Jhonny Espinoza Lázaro
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICION
CNP 5469 RNE 454
ESSALUD HNERM - PAR

Lic. ISABEL BÉCERRA SANTILLAN
N. CNP. 0871574
NUTRICIONISTA

ESSALUD HNERM.
RED ASISTENCIAL REBAGLIATI
Lic. Mariana Palomare
SUPERVISORA
CNP 2727 RNE 143

ESSALUD HNERM.
RED ASISTENCIAL REBAGLIATI
Lic. Mariana Palomare
AUTORIZADA



34

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MISCELÁNEOS Y LÁCTEOS

ITEM 1

1.1 ACEITE AJONJOLI

Código: 190060002

- **PRESENTACION:** Frasco de vidrio por 270 ml, sellado herméticamente con precinto de seguridad.
- **TIPO:** Aceite vegetal mezclado de sésamo.
- **CARACTERÍSTICAS:** color almendra cristalina, aspecto homogéneo, sabor no rancio.
- **CALIDAD:** De primera vegetal.
- **ROTULADO:** Deberá cumplir con NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado. Etiquetado con información nutricional.
- **VIGENCIA:** De 6 meses como mínimo.
- **REGISTRO:** Sanitario de DIGESA Vigente.

1.2 AJI PANCA SECO

Código: 190050007

- **PRESENTACIÓN:** Embolsado transparente por 1kg, en bolsas de polietileno o polipropileno de primer uso, sellado herméticamente.
- **TIPO:** Entero seco sin pepas.
- **CARACTERÍSTICAS:** Fruto maduro, picante y seco, olor aromático, sabor característico, color rojo oscuro. Tamaño grande de forma de baya alargada. Aspecto: Arrugado brillante generalmente. Sabor: Muy Picante y característico. Requisitos mínimos de calidad. Deberá cumplir - Los frutos deberán presentarse limpias enteras y sanos. El producto deberá estar libre de insectos, fragmento de insectos y excremento de roedores. La proporción de frutos inmaduros, marcados y quebrados no deberá exceder al 2%. La proporción de materia extraña no deberá exceder al 1% Estar exenta de manchas oscuras internas, deberá proteger al producto de la humedad y contaminaciones.
- **CALIDAD:** De primera.
- **ROTULADO:** Deberá cumplir con NTP 209.038. Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. El etiquetado contendrá como mínimo. -Nombre o marca del producto cuando corresponda. Designación del producto.
- **VIGENCIA:** De 6 meses como mínimo.
- **REGISTRO:** Autorización Sanitaria de SENASA.

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

Lic. ISABEL BECERRA SANTILLANA
CNP. 0501
NUTRICIONISTA

EsSalud HNERM.
REG. ASISTENCIAL REBAGLIATI
Lic. Mariana Cevallos Palomar
SUPERVISORA
CNP 2727 RNE 143

EsSalud HNERM.
REG. ASISTENCIAL REBAGLIATI
Lic. Ivonne Rosa Zapata
NUTRICIONISTA
CNP 2738



73

1.3 AJI MIRASOL (SECO x 1 kg) LIMPIO SIN PEPA

Código: 190050002

- **PRESENTACIÓN:** Embolsado transparente por 1kg, en bolsas de polietileno o polipropileno de primer uso, sellado herméticamente.
- **TIPO:** Entero seco sin pepas, tamaño grande.
- **CARACTERÍSTICAS:** Fruto maduro y seco, olor aromático, sabor característico, color anaranjado. No deberá presentar parásitos y/o vivos, inertes, o muertos, ni alteraciones producidas por microorganismos en cantidades superiores. Deberá proteger de la humedad y contaminación. El material deberá ser resistente a la acción del producto y no modificar en este su contenido.
- **CALIDAD:** De primera.
- **ROTULADO:** Deberá cumplir con NTP 209.038. Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. El etiquetado contendrá como mínimo. –Nombre o marca del producto cuando corresponda. Designación del producto.
- **VIGENCIA:** De 6 meses como mínimo.
- **REGISTRO:** Autorización Sanitaria de SENASA.

1.4 ANIS EN GRANO (ENTERO Y LIMPIO x 1 Kg)

Código: 190050014

- **PRESENTACIÓN:** A granel, embolsado transparente por 1kg, en bolsa de polietileno o polipropileno de primer uso, herméticamente sellado.
- **TIPO:** Grano entero seco.
- **CARACTERÍSTICAS:** Grano entero, resistente a la humedad y contaminación, sin mezcla ni cuerpos extraños, olor aromático, sabor característico.
- **CALIDAD:** De primera.
- **ROTULADO:** Deberá cumplir con NTP 209.038. Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. El etiquetado contendrá como mínimo. –Nombre o marca del producto cuando corresponda. Designación del producto.
- **VIGENCIA:** De 6 meses como mínimo.
- **REGISTRO:** Sanitario de DIGESA Vigente o Autorización Sanitaria de Senasa.

1.5 AVENA MACHACADA ENTERA

Código: 190040023

- **PRESENTACIÓN:** Embolsado por 10kg, en bolsa de polietileno o polipropileno orientado BOPP bilaminado o trilaminado, sellado herméticamente.
- **TIPO:** Hojuela entera de avena precocida.
- **CARACTERÍSTICAS:** Tamaño y color uniforme, sabor y olor característico, color crema claro uniforme, libre de materia extraña. Etiquetado con Información Nutricional. No humedad según NTP 2005-033 – 1982.


Lic. Nut. Jhonny Espinoza Lázaro
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN
CND 6400 - RNE 454


Lic. ISABEL BECERRA SANTILLÁN
CNP. 0501
NUTRICIONISTA


ESSALUD H.N.E.R.M.
RED ASISTENCIAL REBAGLIATI
Lic. Mariana Cabrel Palomares
SUPERVISORA
CND 2727 RNE. 143


ESSALUD H.N.E.R.M.
RED ASISTENCIAL REBAGLIATI
Lic. Ivonne Arilla Zapata
NUTRICIONISTA
CNP 2338



32

- CALIDAD: De primera, Grado 1.
- ROTULADO: Deberá cumplir con NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- VIGENCIA: De 6 meses como mínimo.
- REGISTRO: Sanitario de DIGESA Vigente.

1.6 ACHIOTE MOLIDO

Código: 190050001

- PRESENTACIÓN: A granel, embolsado por 1kg, envase primario en bolsa de polietileno o polipropileno de primer uso, sellado herméticamente.
- TIPO: Achiote molido puro.
- CARACTERÍSTICAS: El achiote molido solo será producto de la molienda de la semilla sin agregado alguno de cualquier otra materia o sustancia extraña. El contenido de impureza no excederá 3 %.
Estará libre de cualquier olor y sabor extraño deberá estar exento de colorantes artificiales. Las semillas de achiote deberán estar libres de insectos vivos, muertos y/o fragmentos mohos y de cualquier otro agente contaminante.
- CALIDAD: De primera.
- ROTULADO: Deberá cumplir con NTP 209.038. Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. El etiquetado contendrá como mínimo. –Nombre o marca del producto cuando corresponda. Designación del producto.
- VIGENCIA: De 6 meses como mínimo.
- REGISTRO: Autorización Sanitaria de Senasa. Y/O REGISTRO SANITARIO – DIGESA*

1.7 CAFÉ TOSTADO MOLIDO (GRANO FINO x 1Kg)

Código: 190080004

- PRESENTACIÓN: Envasado en empaque de aluminio por 1kg, sellado herméticamente.
- TIPO: Grano tostado molido.
- CARACTERÍSTICAS: Tostado grano carbonizado, con buen aroma profundo del producto, grano de café tostado negruzco de textura análogo a la del carbón de leña, fácilmente triturable por la presión de los dedos, reduciéndose a partículas finas. Según NTP ISO 3509:2007
- CALIDAD: Extra.
- ROTULADO: Deberá cumplir con NTP 209.038.
La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- VIGENCIA: De 6 meses como mínimo.
- REGISTRO: Sanitario de DIGESA Vigente.


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


Lic. ISABEL BECERRA SANTILLAN
CNP. 0501
NUTRICIONISTA


ESALUD HNERM
RED ASISTENCIAL REBAGLIATI
Lic. Mariana Cabral Palomares
SUPERVISORA
CNP 2727 RNE 143


ESALUD HNERM
RED ASISTENCIAL REBAGLIATI
Lic. Ivonne Arida Zapata
NUTRICIONISTA
CNP 2338

*Según Consulta N°2 de la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.



31

1.8 CALDO DE CARNE CUBITO (caja de 18.8 g)

Código: 190050022

- PRESENTACIÓN: Caja de 18.8g. Embalaje en caja de cartón con 26 und.
- TIPO: Mezcla deshidratada sabor carne.
- CARACTERÍSTICAS: Color: característico marrón oscuro Sabor: característico del producto. Olor: aromático, cubo sabor carne.
- CALIDAD: De primera.
- ROTULADO: Deberá cumplir con NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- VIGENCIA: De 6 meses como mínimo.
- REGISTRO: Sanitario de DIGESA Vigente.

1.9 CALDO DE POLLO CUBITO (caja de 18.8 g)

Código: 190050023

- PRESENTACIÓN: Caja de 18.8g. Embalaje en caja de cartón con 26 und.
- TIPO: Mezcla deshidratada sabor pollo.
- CARACTERÍSTICAS: Color: característico marrón oscuro Sabor: característico del producto. Olor: aromático, cubo sabor a pollo.
- CALIDAD: De primera.
- ROTULADO: Deberá cumplir con NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- VIGENCIA: De 6 meses como mínimo.
- REGISTRO: Sanitario de DIGESA Vigente.

1.10 CANELA ENTERA

Código: 190050024

- PRESENTACIÓN: Envasado en empaque de 1 Kg, dispuesto en caja por 10kg, sellado herméticamente.
- TIPO: Corteza entera.
- CARACTERÍSTICAS: Color: pardo amarillento. Olor característico aromático. Extra espesor de la corteza 0.2-0.3 m Ancho de la corteza 15.25 mm Diámetro del tubo 5-8 m. La canela deberá protegerse contra la humedad y contra contaminación. El material deberá ser resistente. No deberá presentar elementos vegetales extraños a la especie. No deberá ser aromatizado artificialmente. No deberá presentarse materias extrañas. Deberá estar exento de insectos vivos o inertes, materia terrosa, parásitos, mohos. Aspecto: característico en forma de tubo, cilindro o polvo fino.
- CALIDAD: De primera.
- ROTULADO: Deberá cumplir con NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- VIGENCIA: De 6 meses como mínimo.
- REGISTRO: Sanitario de DIGESA Vigente o Autorización Sanitaria de SENASA.

Lic. Nut. J. Espinoza Lázaro
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN
CNP 5469 - RNE 454

Lic. ISABEL BECERRA SANTILL
CNP 0501
NUTRICIONISTA

ESSALUD HNERM
RED ASISTENCIAL REBAGLIAT
Lic. Mariana Gabriel Palomares
SUPERVISORA
CNP 2727 RNE 143

ESSALUD HNERM
RED ASISTENCIAL REBAGLIAT
Lic. Jeannette Ávila Zapata
NUTRICIONISTA
CNP 2338



30

1.11 CANELA MOLIDA (x 1 Kg)

Código: 190050026

- **PRESENTACIÓN:** Envasado en bolsa por 1kg, envase primario en bolsa de polietileno o polipropileno de primer uso, sellado herméticamente.
- **TIPO:** En polvo.
- **CARACTERÍSTICAS:** es la corteza finamente molida de alguna especie de planta del género Cinnomomun. No deberá ser aromatizado artificialmente. No deberá presentarse materias extrañas. Deberá estar exento de insectos vivos o inertes, materia terrosa, parásitos, mohos. Aspecto: característico en forma de polvo fino. Color: pardo amarillento. Olor característico aromático. Sabor azucarado ligeramente picante.
- **CALIDAD:** De primera.
- **ROTULADO:** Deberá cumplir con NTP 209.038. Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no toxico. El etiquetado contendrá como mínimo. –Nombre o marca del producto cuando corresponda. Designación del producto.
- **VIGENCIA:** De 6 meses como mínimo.
- **REGISTRO:** Sanitario de DIGESA Vigente o Autorización Sanitaria de SENASA.

1.12 CLAVO DE OLOR (x 1 Kg)

Código: 190050031

- **PRESENTACIÓN:** Envasado en bolsa por 1kg, en bolsa de polietileno o polipropileno de primer uso, sellado herméticamente.
- **TIPO:** Clavo de olor entero.
- **CARACTERÍSTICAS:** El color deberá estar constituido por botones florales cosechados antes de la madurez, sano, limpio. Los botones florales deberán estar desecados y medirán en promedio 10 – 15 mm de longitud con 3-4 mm de ancho. No deberá contener elementos vegetales extraños a la especie. No deberá ser coloreado ni aromatizado artificialmente. Aspecto pedúnculo floral maduro, desecado o polvo fino y homogéneo. Color marrón negruzco o marrón rojizo. Olor: característico fuertemente aromático. Deberá proteger al clavo de la humedad y contaminación.
- **CALIDAD:** Extra.
- **ROTULADO:** Deberá cumplir con NTP 209.038. Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no toxico. El etiquetado contendrá como mínimo. –Nombre o marca del producto cuando corresponda. Designación del producto.
- **VIGENCIA:** de 6 meses como mínimo.
- **REGISTRO:** Sanitario de DIGESA Vigente o Autorización Sanitaria de SENASA.


Lic. Nelly Johany Espinoza Lázaro
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN
CNP 5489 - RNE 454
EsSalud HNERM - RAR


Lic. ISABEL BECERRA SANTILLAN
CNP. 0501
NUTRICIONISTA


ESSALUD HNERM
RED ASISTENCIAL REBAGLIATI
Lic. Mariana Cabrel Palomares
SUPERVISORA
CNP 2727 RNE. 143


EsSalud HNERM
RED ASISTENCIAL REBAGLIATI
Lic. Ivonne Arilla Zapata
NUTRICIONISTA
CNP 2348



29

1.13 CANELA CHINA

Código: 190050112

- **PRESENTACIÓN:** En polvo, Envasado en bolsa por 100 g, en bolsa de polietileno o polipropileno orientado BOPP bilaminado o trilaminado, sellado herméticamente.
- **TIPO:** Molida.
- **CARACTERÍSTICA:** Sabor dulce ligeramente picante, olor característico, en forma de polvo fino, libre insectos, parásitos, mohos y materia terrosa, deberá estar protegido contra la humedad y contaminación.
- **CALIDAD:** De primera.
- **ROTULADO:** Deberá cumplir con NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- **VIGENCIA:** De 6 meses como mínimo.
- **REGISTRO:** Sanitario de DIGESA Vigente.

1.14 CEBADA TOSTADA

Código: 190040035

- **PRESENTACIÓN:** Envasado en bolsa de 5 kg, envase de polietileno o polipropileno de primer uso, sellado herméticamente.
- **TIPO:** cereal seco.
- **CARACTERÍSTICAS:** Grano grande tostado, olor y sabor característico. Deberá estar exenta de metales pesados, residuos de plaguicidas en cantidades que pongan en peligro la salud humana.
- **CALIDAD:** De primera.
- **ROTULADO:** Deberá cumplir con NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- **VIGENCIA:** De 6 meses como mínimo.
- **REGISTRO:** Autorización Sanitaria de SENASA Y/O REGISTRO SANITARIO – DIGESA*

1.15 CERVEZA NEGRA (botella de 620 ml)

Código: 190010014

- **PRESENTACIÓN:** Botella de vidrio de 620 ml (1 Unidad).
- **TIPO:** bebida de fermentación baja.
- **CARACTERÍSTICAS:** color oscuro y de sabor fuerte que se elabora a partir de la levadura.
- **CALIDAD:** De primera.
- **ROTULADO:** Deberá cumplir NTP 209038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- **VIGENCIA:** De 6 meses como mínimo.
- **REGISTRO:** Sanitario de DIGESA Vigente.

Lic. Nut. Monny Espinoza Lázaro
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN
CNP 5489 - RNE 454
HNERM - PAR

Lic. ISABEL BECERRA SANTILLAN
CNP. 0501
NUTRICIONISTA

Lic. Mariana Cabrel Palomares
CNP 5489 - RNE 454
HNERM - PAR

Lic. Ivonne Arila Zapata
NUTRICIONISTA
CNP 5489 - RNE 454
HNERM - PAR

*Según Consulta N°3 de la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.



28

1.16 CHANCACA

Código: 190050030

- **PRESENTACIÓN:** En chipa de 4 bolas, peso mínimo 2.5 kg. Embolsado en bolsa de polietileno o polipropileno de primer uso.
- **TIPO:** Chipas grandes, de caña de azúcar.
- **CARACTERÍSTICAS:** Las chipas serán de tamaño uniforme y sin derretirse. La chancaca es un producto dulce obtenido de la evaporación de los jugos de caña y cristalización de la sacarosa, el mismo que contiene minerales y vitaminas, es de color marrón oscuro en estado sólido y compacto, libre de impurezas y cuerpos extraños.
- **CALIDAD:** De primera.
- **ROTULADO:** Deberá cumplir NTP 209038. Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. El etiquetado contendrá como mínimo: -Nombre o marca del producto cuando corresponda. Designación del producto.
- **VIGENCIA:** De 6 meses como mínimo.
- **REGISTRO:** Fecha de envasado y vencimiento.

1.17 CHAMPIÑÓN (LAT x 425 GR)

Código: 190050028

- **PRESENTACIÓN:** Envasado en lata por 425 g (enteros en agua y sal), selladas herméticamente.
- **TIPO:** Champiñones enteros escogidos.
- **CARACTERÍSTICAS:** El champiñón es un hongo formado por un sombrero de forma semiesférica o plana y pie cilíndrico. El envase no debe presentar abolladuras ni oxidación.
- **CALIDAD:** De primera.
- **ROTULADO:** Deberá cumplir NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- **VIGENCIA:** De 6 meses como mínimo.
- **REGISTRO:** Sanitario de DIGESA Vigente.

1.18 CHICHA DE JORA (botella x 1 LT)

Código: 190010015

- **PRESENTACIÓN:** Botella por 1 litro (1 unidad), envase de primer uso.
- **TIPO:** Fermentado de maíz de jora.
- **CARACTERÍSTICAS:** bebida alcohólica hecha por fermentación, a partir de la materia azucarada contenida en el mosto de malta de maíz. Sabor: característico del producto. Color: marrón claro. Libre de impurezas y cuerpos extraños.
- **CALIDAD:** De primera.


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


Lic. ISABEL BECERRA SANTILL
CNP. 0501
NUTRICIONISTA


ESSALUD HNERM
RED ASISTENCIAL REBAQUIAT
Lic. Mariana Cabrel Palomares
SUPERVISORA
CNP 2727 RNE. 143


EsSalud HNERM
RED ASISTENCIAL REBAQUIAT
Lic. Ivonne Ávila Zapata
NUTRICIONISTA
CNP 2333



27

- **ROTULADO:** Deberá cumplir NTP 209038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- **VIGENCIA:** De 6 meses como mínimo.
- **REGISTRO:** Sanitario de DIGESA Vigente.

1.19 COCOA (x 1Kg)

Código: 190080017

- **PRESENTACIÓN:** Embolsado en bolsa de 1 kg, envase de polietileno o polipropileno de primer uso, sellado herméticamente.
- **TIPO:** Cacac en polvo.
- **CARACTERÍSTICAS:** Color característico, olor: aromático, sabor: dulce agradable. Forma de grano fino libre de insectos, mohos y parásitos libre de humedad. Con INFORMACION NUTRICIONAL.
- **CALIDAD:** De primera.
- **ROTULADO:** Deberá cumplir NTP 209038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- **VIGENCIA:** De 6 meses como mínimo.
- **REGISTRO:** Sanitario de DIGESA Vigente.

1.20 COLAPEZ (sobre de 20 G)

Código: 190050032

- **PRESENTACIÓN:** Sobre de 20 g (en polvo). Embalaje caja por 36 und.
- **TIPO:** Colapez en polvo (gelatina sin sabor)
- **CARACTERÍSTICAS:** color: transparente con 100% de pureza, polvo instantáneo. Sabor: neutro propio del producto. Olor: característico.
- **CALIDAD:** Extra.
- **ROTULADO:** Deberá cumplir NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- **VIGENCIA:** De 6 meses como mínimo.
- **REGISTRO:** Sanitario de DIGESA Vigente.

1.21 COMINO ENTERO (x 1Kg)

Código: 190050034

- **PRESENTACIÓN:** Envasado en bolsas de 1kg, envase primario en bolsa de polietileno o polipropileno de primer uso, sellado herméticamente.
- **TIPO:** Entero.
- **CARACTERÍSTICAS:** Deberá proceder de frutos maduros o próximos a su maduración, estar sanos limpios y desecados. Los frutos tendrán forma lanceolada y medirán 5m a 7 m de largo y hasta 1.5 mm de ancho. No deberán contener materia extraña > 2.5%. No deberá presentar parásitos y/o vivos, inertes, o muertos, ni alteraciones producidas por microorganismos en cantidades superiores. Aspecto: fruto alargado desecado o molido. Color:

Lic. Nut. Anthony Espinoza Lázaro
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN
CHP 5488 - RNE 454
EsSalud HNERM-NAH

Lic. ISABEL BECERRA SANTILLÁN
CNP. 050
NUTRICIONISTA

Lic. Mariana Gabriel Palomares
SUPERVISORA
CNP 2727 RNE 143

Lic. Ivonne Ávila Zapata
NUTRICIONISTA
CNP 2335



24

pardo verdusco. Olor aromático sabor característico envase: Deberá proteger al comino de la humedad y contaminación. El material deberá ser resistente a la acción del producto y no modificar en este su contenido fino.

- CALIDAD: Primera.
- ROTULADO: Deberá cumplir NTP 209.038. Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. El etiquetado contendrá como mínimo: -Nombre o marca del producto cuando corresponda. Designación del producto.
- VIGENCIA: De 6 meses mínimo.
- REGISTRO: Autorización Sanitaria de SENASA. Y/O REGISTRO SANITARIO - DIGESA

1.22 CONSERVA DE FRUTA (MELOCOTON) LATA x 3KG

Código: 190030005

- PRESENTACIÓN: Envasado en lata por 3kg (1 unidad), durazno en mitades en almíbar, latas selladas herméticamente.
- TIPO: Durazno amarillo en mitades
- CARACTERÍSTICAS: Duraznos finamente seleccionados que han sido pelados y deshuesados, cortados aproximadamente a la mitad, en almíbar a brix 20. Son procesados con calor para asegurar su conservación. Color debe tener buen color brillante. Las unidades pueden tener ligera decoloración debido a la oxidación o pigmentación del hueso o cualquier otra causa que no afecte más que ligeramente la apariencia. Tamaño uniforme las unidades son simétricas. Etiquetado con información nutricional.
- CALIDAD: Extra.
- ROTULADO: Deberá cumplir NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- VIGENCIA: De 6 meses como mínimo.
- REGISTRO: Sanitario de DIGESA Vigente.

1.23 CHOCOLATE TAZA (TABLETA X 90 Gr)


Código: 190080012


- PRESENTACIÓN: Tabletas de 90g, dispuestas en envase de aluminio sellado herméticamente
- TIPO: Chocolate para taza.
- CARACTERÍSTICAS: De cacao 70%, olor, color y sabor característico.
- CALIDAD: Extra.
- ROTULADO: Deberá cumplir NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- VIGENCIA: De 6 meses como mínimo.
- REGISTRO: Sanitario de DIGESA Vigente.

1.24 CURRY

Código: 190050115


Lic. Nely Jocelyn Espinoza Lázaro
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN
CNP 5482 - RNE 454


Lic. ISABEL BECERRA SANTILLÁN
CNP. 0501
NUTRICIONISTA


ESSALUD HNERM.
REG. AUTORIZACIÓN DIGESA/ATI
Lic. Mariana Rodríguez Palomares
CNP 2721 - RNE 149


ESSALUD HNERM.
REG. AUTORIZACIÓN DIGESA/ATI
Lic. Freddy Aníbal Zapata
NUTRICIONISTA
CNP 2113

Según Consulta N° 4 de la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.



25

- **PRESENTACIÓN:** Envasado en bolsas de 1kg, envase primario en bolsa de polietileno o polipropileno de primer uso, sellado herméticamente.
- **TIPO:** Curry en polvo puro.
- **CARACTERÍSTICAS:** características organolépticas específicas del producto, libre de olores extraños.
- **CALIDAD:** Primera.
- **ROTULADO:** Deberá cumplir NTP 209.038.
- **VIGENCIA:** De 6 meses mínimo.
- **REGISTRO:** Autorización Sanitaria de SENASA Y/O REGISTRO SANITARIO - DIGESA

1.25 ESENCIA DE VAINILLA (Frasco x 750ml)

- **PRESENTACIÓN:** Btella de plástico de 750 ml de primer uso (1 frasco). Sellado herméticamente con precinto de seguridad.
- **TIPO:** Esencia inglesa.
- **CARACTERÍSTICAS:** Esencia líquida color café, de aroma y sabor característicos a vainilla.
- **CALIDAD:** Primera.
- **ROTULADO:** Deberá cumplir NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- **VIGENCIA:** De 6 meses como mínimo.
- **REGISTRO:** No requiere registro sanitario por ser un aditivo.


Lic. Johnny Espinoza Lázaro
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN
CNP 5469 - RNE 454
EsSalud HNERM-RRR


Lic. ISABEL BECERRA SANTILL
CNP. C501
NUTRICIONISTA


Lic. Mariana Cabel Palomares
SUPERVISORA
CNP 2727 RNE 143


Lic. Ivonne Ariza Zapata
NUTRICIONISTA
CNP 2338

Según Consulta N° de la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.



24

ITEM PAQUETE N° 02

2.1 FLAN DE VAINILLA (x 5 Kg)

Código: 190070032

- PRESENTACIÓN: Bolsa resistente por 5kg, sellado herméticamente.
- TIPO: Granulado de vainilla.
- CARACTERÍSTICAS: con olor, color y sabor característico, homogéneo libre de impurezas no humedad con Información nutricional.
- CALIDAD: De primera.
- ROTULADO: Deberá cumplir NTP 209038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- VIGENCIA: De 6 meses como mínimo.
- REGISTRO: Sanitario de DIGESA Vigente.

2.2 GALLETA DE VAINILLA (Unidad por 125g)

Código: 190070043

- PRESENTACIÓN: Envasado en empaques DE 120 A 125 g (1 unidad), dispuestos en caja de cartón por 3 kg, sellado herméticamente.
- TIPO: Galleta dulce sabor a vainilla.
- CARACTERÍSTICAS: olor y sabor característicos, homogéneo libre de impurezas. Etiquetado con información nutricional.
- CALIDAD: De primera.
- ROTULADO: Deberá cumplir NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- VIGENCIA: De 6 meses como mínimo.
- REGISTRO: Sanitario de DIGESA Vigente.

2.3 GALLETA DE SODA (Caja por 3Kg)

Código: 190070042

- PRESENTACIÓN: Caja de cartón por 3 kg (1 caja), sellado herméticamente.
- TIPO: Soda con sal.
- CARACTERÍSTICAS: crocante, libre de humedad e impurezas, homogéneo libre de impurezas con características organolépticas propias del producto. Etiquetado con información nutricional.
- CALIDAD: De primera.
- ROTULADO: Deberá cumplir NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- VIGENCIA: De 6 meses como mínimo.

Lic. Nutricionista Espinoza Lizama
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN
CNP 5463 - RNE 454
EsSalud HNERM - RAR

Lic. ISABEL BECERRA SANTILL
CNP. 0501

Lic. Mariana Palomares
CNP. 0501

Lic. Ingrid Ariza Zapata
NUTRICIONISTA
CNP 2138

Según Consulta N°6 de la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.



23

- REGISTRO: Sanitario de DIGESA Vigente.

2.4 BEBIDA GASEOSA NEGRA (botella de 3 litros)

Código: 190010023

- PRESENTACIÓN: Botella por 3 Litros (1 unidad), sellada herméticamente.
- TIPO: Bebida gasificada saborizada negra.
- CARACTERÍSTICAS: deberá presentar color, olor y sabor característico (el sabor no deberá ser añejo, mohoso, ni fermentado), no deberá contener materias extrañas a su composición normal tales como fragmentos metálicos, partícula de vidrio u otros sedimentos. no deberá contener insectos o fragmentos de estos huevos larvas de insectos. Etiquetado con información nutricional.
- CALIDAD: De primera.
- ROTULADO: Deberá cumplir NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- VIGENCIA: De 6 meses como mínimo.
- REGISTRO: Sanitario de DIGESA Vigente.

2.5 GELATINA SABORES SURTIDOS (FRESA – PIÑA x 5Kg)

Código: 190050045

- PRESENTACIÓN: Embolsado en bolsa transparente de alta densidad por 5kg, sellado herméticamente.
- TIPO: Gelatina granulada. De cada entrega mensual el 70% será de sabor fresa y 30% será de sabor piña.
- CARACTERÍSTICAS: con olor y sabor característicos, de buena solubilidad, homogéneo libre de impurezas. Etiquetado con información nutricional.
- CALIDAD: De primera.
- ROTULADO: Deberá cumplir NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- VIGENCIA: De 6 meses como mínimo.
- REGISTRO: Sanitario de DIGESA Vigente.
-

2.6 GELATINA LIGHT SIN AZÚCAR (CAJA X19g)

Código: 190050043

- PRESENTACIÓN: caja por 19 g, sellado herméticamente.
- TIPO: Dietética sabor a fresa.
- CARACTERÍSTICAS: olor y sabor característicos, homogéneo libre de impurezas, sin azúcar añadida. Etiquetado con información nutricional.
- CALIDAD: De primera.


Lic. Nut. Johnny Espinoza Lázaro
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN
CNP 5469 - RNE 464
EsSalud HNERM - RA12


Lic. ISABEL BECERRA SANTILLÁN
CNP 0501
NUTRICIONISTA


Lic. Mariana Cabrel Palomares
SUPERVISORA
CNP 2727 RNE 143


Lic. Tronnie Ivila Zapata
NUTRICIONISTA
CNP 2338



22

- **ROTULADO:** Deberá cumplir NTP 209038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- **VIGENCIA:** De 6 meses como mínimo.
- **REGISTRO:** Sanitario de DIGESA Vigente.

2.7 GUINDAS SECAS (x 10 Kg)

Código: 190040080

- **PRESENTACIÓN:** Embolsado en bolsa transparente de 10 kg, sellado herméticamente.
- **TIPO:** Guindas deshidratado con pepa.
- **CARACTERÍSTICAS:** El peso 1 gr. c/u, no rancios. Aspecto brillante sano, tamaño uniforme.
- **CALIDAD:** De primera.
- **ROTULADO:** Deberá cumplir NTP 209.038. Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. El etiquetado contendrá como mínimo. –Nombre o marca del producto cuando corresponda.
- **VIGENCIA:** De 6 meses como mínimo.
- **REGISTRO:** Autorización Sanitaria de SENASA.

2.8 GUINDONES

Código: 190040081

- **PRESENTACIÓN:** Envase en caja conteniendo bolsa por 10 kg, sellado herméticamente. Envase primario en bolsa de polietileno o polipropileno de primer uso.
- **TIPO:** Ciruela Deshidratado con pepas.
- **CARACTERÍSTICA:** El peso será de 10g cada unidad, fruto grande entero, olor, color y sabor característicos. Limpio sin impurezas, tamaño uniforme.
- **CALIDAD:** De primera.
- **ROTULADO:** De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- **VIGENCIA:** De 6 meses como mínimo.
- **REGISTRO:** Sanitario de DIGESA Vigente.

2.9 HARINA DE ARVEJAS (x 5Kg)

Código: 190070050

- **PRESENTACIÓN:** Envase plastificado de 5 kg, sellado herméticamente. Envase primario en bolsa de polietileno o polipropileno de primer uso.
- **TIPO:** Arvejas tostadas y molidas.
- **CARACTERÍSTICAS:** Granos seleccionados de arvejas 100 % puro. Producto Nacional, polvo uniforme sin grumos, olor y color característicos, no contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente según NTP 205.044.1976. No contendrá conservantes ni aditivos adicionales.


Lic. Nely Johana Espinoza Lázaro
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN
CNP 5400 - RNE 454
HNERM - RAIP


Lic. ISABEL BECERRA SANTILLA
CNP. 0501
NUTRICIONISTA


Lic. Mariana Cabrel Palomares
SUPERVISORA
CNP 2727 RNE 143


Lic. Jeanne Arida Zapata
NUTRICIONISTA
CNP 2338



20

solidificados, carecer de olor rancio, ácido o fungoso. No contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente según NTP 205.044.1976.

- CALIDAD: De primera.
- ROTULADO: De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- VIGENCIA: De 6 meses como mínimo.
- REGISTRO: Sanitario de DIGESA Vigente.

2.13 HARINA DE HABAS

Código: 190070056

- PRESENTACIÓN: Envase de 5 kg sellado herméticamente. Envase de saco de tocuyo, papel o bolsa de polietileno o polipropileno de primer uso.
- TIPO: Harina de habas.
- CARACTERÍSTICAS: Aspecto: granular, Color: característico, Sabor: característico. Olor: característico. Deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza excepto los aditivos debidamente autorizados. Deberá estar libre de toda sustancia tóxica propia o extraña a su naturaleza. La harina de habas no deberá proceder de materia prima en mal estado de conservación.
- CALIDAD: De primera.
- ROTULADO: De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- VIGENCIA: De 6 meses como mínimo.
- REGISTRO: Sanitario de DIGESA o Autorización Sanitaria de SENASA

2.14 HIGOS SECOS (x 10 Kg)

Código: 190040087

- PRESENTACIÓN: Envase en caja conteniendo bolsa por 10 kg, sellado herméticamente. Envase primario en bolsa de polietileno o polipropileno de primer uso.
- TIPO: Enteros Deshidratado.
- CARACTERÍSTICAS: El peso será de 10 g cada unidad. Es el producto elaborado con higos provenientes de la especie *Picus carica*. Sanitariamente sanos, limpios convenientemente maduros y libres de cualquier residuo de pesticidas a los cuales se les ha deshidratado. Condiciones Generales: Los higos empleados en la elaboración de higos secos se deberán considerar cuando la desecación ha comenzado en la planta y empieza a caer naturalmente. A los higos empleados en la elaboración de higos secos se les podrá tratar con salmuera preparada 1 % de sal común y otro tanto de cal hidratada, con el objeto de eliminar la presencia en la piel remojada y ablandada. El contenido de humedad será 25 % como máximo. No deberá presentar impurezas minerales, ni microorganismos, ni hojas ni pedazos de ellas y otros vegetales extraños. La cantidad de higos dañados será el 5% como máximo. Color, sabor y olor característicos.
- CALIDAD: De primera.


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


Lic. ISABEL BECERRA SANTILLAN
CNP 0501
NUTRICIONISTA


Lic. Mariana Cabrel Palomares
SUPERVISORA
CNP 2737 RNE 143


Lic. Jhonny Araya Cepeda
NUTRICIONISTA
CNP 2338



19

- **ROTULADO:** De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- **VIGENCIA:** De 6 meses como mínimo.
- **REGISTRO:** Sanitario de DIGESA Vigente.

2.15 PAPA BLANCA HOJUELA DESHIDRATADA (x 1 Kg)

Código: 190040149

- **PRESENTACIÓN:** Bolsa plastificada por 1 kg sellado herméticamente. Envase primario en bolsa de polietileno o polipropileno de primer uso.
- **TIPO:** Hojuelas de papas deshidratada.
- **CARACTERÍSTICAS:** Instantáneo, herméticamente sellado, no contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles. Etiquetado con información nutricional.
- **CALIDAD:** De primera.
- **ROTULADO:** De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- **VIGENCIA:** De 6 meses como mínimo.
- **REGISTRO:** Sanitario de DIGESA Vigente.

2.16 HONGOS SECOS (x 0.5 Kg)

Código: 190050047

- **PRESENTACIÓN:** Embolsado en bolsa transparente de 0.5 kg sellado herméticamente. Envase primario en bolsa de polietileno o polipropileno de primer uso.
- **TIPO:** hongo negro seco.
- **CARACTERÍSTICAS:** Tamaño uniforme, limpios y sanos, color marrón claro característico.
- **CALIDAD:** De primera.
- **ROTULADO:** De acuerdo a la NTP 209.038. Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. El etiquetado contendrá como mínimo: -Nombre o marca del producto cuando corresponda.
- **VIGENCIA:** ~~De 6 meses como mínimo.~~ **VIGENCIA MÍNIMA DE 5 MESES**
- **REGISTRO:** Sanitario de DIGESA Vigente y /o Autorización Sanitaria de SENASA.

2.17 KETCHUP (BOTELLA x 425 G)

Código: 190050048

- **PRESENTACIÓN:** Envasado en frasco de 425 gramos, sellado herméticamente con precinto de seguridad.
- **TIPO:** Salsa a base de pasta de tomate.
- **CARACTERÍSTICAS:** Deberá tener aspecto de una pasta homogénea, exenta de grumos, trozos de cáscara. Deberá ser de color rojo uniforme. El sabor y olor deberá ser característico debiendo estar libre de sabor a rancidez, fermentación

Lic. Nut. Monique Espinoza Lázaro
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN
CNP 5489 - RNE 454
EsSalud HNERM

Lic. ISABEL BECERRA SANTILLAN
CNP 0501
NUTRICIONISTA

Lic. Mariana Cabral Palomares
SUPERVISORA
CNP 2727 RNE 143

Lic. Leonor Araya Zapata
NUTRICIONISTA
CNP 2538

Según Consulta N° 10 de la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.



18

amarga u otro sabor extraño. No deberá presentar alteraciones debido a microorganismos, agentes biológicos, químicos o físicos ni tampoco contienen sustancias espesantes. No se permite la adición de colorantes. Etiquetado con Información Nutricional según NTP. 209.034.1991.

- CALIDAD: De primera.
- ROTULADO: De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- VIGENCIA: De 6 meses como mínimo.
- REGISTRO: Sanitario de DIGESA o Autorización Sanitaria de SENASA.

2.18 LAUREL (x 0.5 Kg)

Código: 190050046

- PRESENTACIÓN: Embolsado en bolsa transparente de 0.5 kg sellado herméticamente (Entero). Envase primario en bolsa de polietileno o polipropileno de primer uso.
- TIPO: Hoja entera seca.
- CARACTERÍSTICAS: hojas color verde marrón sanas, enteras y limpias, olor aromático y libre de impurezas.
- CALIDAD: De primera.
- ROTULADO: De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- VIGENCIA: De 6 meses como mínimo.
- REGISTRO: Sanitario de DIGESA o Autorización Sanitaria de SENASA.

2.19 ACEITE VEGETAL (COMESTIBLE DE GIRASOL BOT X 0.9 LT)

Código: 190060005

- PRESENTACIÓN: Botella de 0.9 litros sellado herméticamente. Envase primario de primer uso.
- TIPO: Aceite 100% vegetal de girasol.
- CARACTERÍSTICAS: 100% aceite de Girasol refinado y desodorizado en condiciones higiénicas controladas y procedentes de distintas variedades de las semillas de buena calidad. Color de acuerdo a la naturaleza del producto, traslucido y brillante, Olor y sabor de acuerdo a la naturaleza del producto exento de sabores y olores extraños o rancios. Aspecto exento de materias extrañas o particular en suspensión. Etiquetado con información nutricional.
- CALIDAD: De Extra.
- ROTULADO: De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- VIGENCIA: De 6 meses como mínimo.
- REGISTRO: Sanitario de DIGESA Vigente.

2.20 ACEITE DE MAIZ (BOT X 0.9 LT)

Código: 190060003


Lic. Nely Jhonny Espinoza Lázaro
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN
CNP 5409 - RNE 454
EsSalud HNERM - P. 11


Lic. ISABEL BECERRA SANTILLÁN
CNP. 0501
NUTRICIONISTA


Lic. Mariana Cabrel Palcmare
SUPERVISORA
CNP 2727 RNE 143


Lic. Yvonne Ayala Zapata
NUTRICIONISTA
CNP 2338



17

- **PRESENTACIÓN:** Botella de 0.9 litros sellado herméticamente. Envase primario de primer uso.
- **TIPO:** Acetite 100 % vegetal de maíz.
- **CARACTERÍSTICAS:** olor, color característico, apariencia limpia. Etiquetado con información nutricional.
- **CALIDAD:** De primera Vegetal.
- **ROTULADO:** De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- **VIGENCIA:** De 6 meses como mínimo.
- **REGISTRO:** Sanitario de DIGESA Vigente.

2.21 LINAZA (x 5 KG)

Código: 190040107

- **PRESENTACIÓN:** Embolsado en bolsa transparente de 5 kg sellado herméticamente. Envase primario en bolsa de polietileno o polipropileno de primer uso.
- **TIPO:** Linaza
- **CARACTERÍSTICAS:** Color y olor característico. Forma: semicircular. libre de sustancias extrañas y moho. Exento de humedad.
- **CALIDAD:** De primera.
- **ROTULADO:** De acuerdo a la NTP 209.038. Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. El etiquetado contendrá como mínimo. –Nombre o marca del producto cuando corresponda.
- **VIGENCIA:** De 6 meses como mínimo.
- **REGISTRO:** Autorización Sanitaria de SENASA.

2.22 MAÍZ MOTE SECO (x 5kg)

Código: 190040112

- **PRESENTACIÓN:** Embolsado en Bolsa transparente de 5 kg sellado herméticamente (Maíz mote seco pelado). Envase primario en bolsa de polietileno o polipropileno de primer uso.
- **TIPO:** Grano maíz grande pelado seco, tipo cuzco
- **CARACTERÍSTICAS:** Tamaño uniforme, color crema, según NTP 205.051 (1984) el germen no debe estar oscuro, no rancio.
- **CALIDAD:** De primera.
- **ROTULADO:** De acuerdo a la NTP 209.038. Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. El etiquetado contendrá como mínimo. –Nombre o marca del producto cuando corresponda.
- **VIGENCIA:** De 6 meses como mínimo.
- **REGISTRO:** Autorización Sanitaria de SENASA.

Lic. Nut. Johnny Espinoza Lázaro
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN
CNP 6409 - RNE 454
EsSalud HNERM - RAY

Lic. ISABEL DECERRA SANTILLAN
CNP. 0501
NUTRICIONISTA

ESSALUD HNERM
REG. ADJ. ESPECIAL REG. ADJ. 112
Lic. Mariana Caceres Palomares
SUPERVISORA
CNP 2727 RNE 143

ESSALUD HNERM
REG. ADJ. ESPECIAL REG. ADJ. 112
Lic. Johnny Araya Zapata
NUTRICIONISTA
CNP 2338



16

2.23 MAIZENA (x 25 kg)

Código: 190070071

- PRESENTACIÓN: Bolsa de papel (4 pliegos) de 25 kg, sellada herméticamente, de primer uso.
- TIPO: 100% almidón de maíz.
- CARACTERÍSTICAS: sin grumos libre de sustancias y materias extrañas.
- CALIDAD: De primera.
- ROTULADO: De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- VIGENCIA: De 6 meses como mínimo.
- REGISTRO: Sanitario de DIGESA Vigente.

2.24 MANI ENTERO (x 5 Kg)

Código: 190040117

- PRESENTACIÓN: Embolsado en bolsa transparente de 5 kg (crudo), sellado herméticamente. Envase primario en bolsa de polietileno o polipropileno de primer uso.
- TIPO: Entero sin vaina.
- CARACTERÍSTICAS: Producto Nacional, granos grandes uniformes sanos limpios y entero, sabor y aspecto característico.
- CALIDAD: De primera.
- ROTULADO: De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- VIGENCIA: De 6 meses como mínimo.
- REGISTRO: Autorización Sanitaria de SENASA, Y/O REGISTRO SANITARIO - DIGESA

2.25 MENSÍ (sobre DE 1/2 Kg)

Código: 190050060

- PRESENTACIÓN: Envasado en Sobre transparente de 0.5 kg (1 Sobre) sellado herméticamente. Envase primario en bolsa de polietileno o polipropileno de primer uso. Se aceptará presentación en Frasco y/o Botella de 350ml
- TIPO: Salsa a base de pasta de soya.
- CARACTERÍSTICAS: Color: marrón oscuro espeso olor característico del producto. Sabor: semi amargo. Libre de sustancias y materias extrañas.
- CALIDAD: De primera.
- ROTULADO: De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- VIGENCIA: De 6 meses como mínimo.
- REGISTRO: Sanitario de DIGESA Vigente.


Lic. Nut. Johnny Espinoza Lázaro
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN
CNP 5489 - RNE 454
HNERM - RAH


Lic. ISABEL BECERRA SANTILLÁN
CNP 0501
NUTRICIONISTA


Lic. Mariana Cabrer Palomares
SUPERVISORA
CNP 2727 RNE 143


Lic. Teodoro Arévalo Zapata
NUTRICIONISTA
CNP 2338

Según Consulta N°12 y Consulta N°13 de la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.



15

ITEM PAQUETE N° 03

3.1 MOSTAZA (x 1Kg)

Código: 190050062

- PRESENTACIÓN: Envase Sachet por 1 kg, sellado herméticamente con boquilla dosificadora. También se aceptará presentación en doypack
- TIPO: Salsa de mostaza.
- CARACTERÍSTICAS: Es la mezcla de mostaza en polvo procedente de los rasurados de mostaza negra, blanca o amarilla o mezcla de ellas con vinagre, aceite comestible sal azúcar y especias. La mostaza preparada deberá proceder exclusivamente de la mostaza en polvo y estará exento de materia terrosa, parásitos, moho, suciedades y microorganismos que indiquen una manipulación defectuosa del producto. Se podrá agregar palillo. No se permite uso de colorantes artificiales. Aspecto una pasta cremosa homogénea suave sin grumos. Color amarillo al castaño según la variedad empleada. Olor aromático acético. Sabor ácido picante. Etiquetado con información nutricional.
- CALIDAD: De primera.
- ROTULADO: De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- VIGENCIA: De 6 meses como mínimo.
- REGISTRO: Sanitario de DIGESA Vigente.

3.2 OREGANO SECO (x 1 Kg)

Código: 190050065

- PRESENTACIÓN: Envasado en bolsa transparente por 1 kg (entero), sellado herméticamente. Envase primario en bolsa de polietileno o polipropileno de primer uso.
- TIPO: Hojas secas sin tallo.
- CARACTERÍSTICAS: hojas ovaladas, sanas, limpias, enteras, color y olor característico, libre de cuerpos extraños.
- CALIDAD: Primera.
- ROTULADO: De acuerdo a la NTP 209.038. Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. El etiquetado contendrá como mínimo: -Nombre o marca del producto cuando corresponda.
- VIGENCIA: De 6 meses como mínimo.
- REGISTRO: Sanitario de DIGESA o Autorización Sanitaria de SENASA

3.3 PALILLO POLVO (x 1 Kg) SIN AJI

Código: 190050066

- PRESENTACIÓN: Envasado en Bolsa por 1 kg, sellado herméticamente. Envase primario en bolsa de polietileno o polipropileno de primer uso.
- TIPO: molido puro.
- CARACTERÍSTICA: Aspecto: Color amarillo mostaza, olor característico, sabor característico, libres impurezas.


Lic. Johnny Espinoza Lázaro
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN
CNP 5482 - RNE 454
EsSalud HNERM


Lic. ISABEL BECERRA SANTILLÁN
CNP 8501
NUTRICIONISTA


Lic. Mariana Capriles Palomares
SUPERVISORA
CNP 2727 RNE 143


Lic. Joanne Aranda Zapata
NUTRICIONISTA
CNP 2306

Según Consulta N°14 de la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.



14

- CALIDAD: De primera.
- ROTULADO: De acuerdo a la NTP 209.038. Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. El etiquetado contendrá como mínimo: -Nombre o marca del producto cuando corresponda.
- VIGENCIA: De 6 meses como mínimo.
- REGISTRO: Sanitario de DIGESA vigente.

3.4 PANETON (bolsa de 900 G)

Código: 190070128

- PRESENTACIÓN: En bolsa de polipropileno por 900 g (1 Unidad), con cierre zipper. Embalado en caja de cartón por 6 und.
- TIPO: Elaborado a base de harina de trigo, libre de bromato.
- CARACTERÍSTICAS: Textura suave, esponjosa, ligeramente húmeda, color nogal en su corteza y amarillo huevo en su interior, con pasas y frutas confitadas. Etiquetado con información nutricional. Esencias y colorantes permitidos por el CODEX ALIMENTARIUS.
- CALIDAD: De primera. Cumplir la norma sanitaria para la fabricación, elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería. RM N° 1020-2010/MINSA y su modificatoria.
- ROTULADO: De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- VIGENCIA: De 4 meses como mínimo.
- REGISTRO: Sanitario de DIGESA Vigente.

3.5 PASAS NEGRAS (SIN PEPA x 10Kg)

Código: 190040158

- PRESENTACIÓN: Envase en caja conteniendo bolsa por 10 kg, selladas herméticamente. Envase primario en bolsa de polietileno o polipropileno de primer uso.
- TIPO: uva deshidratada morena o negra, sin semilla.
- CARACTERÍSTICAS: Tamaño grande y uniforme, olor, color y sabor característicos. Aspecto brillante, sin hongos, sin moho. No rancios, libre de infestaciones.
- CALIDAD: De extra.
- ROTULADO: De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- VIGENCIA: De 6 meses como mínimo.
- REGISTRO: Sanitario de DIGESA Vigente.


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


Lic. ISABEL BECERRA SANTILL
CNP. 0 501
NUTRICIONISTA


EsSalud HNERM
REGISTRADA DIGESA
Lic. Mariana Cabrer Palomares
SUPERVISORA
CNP 2727 RNE 149


EsSalud HNERM
REGISTRADA DIGESA
Lic. Tronnie Ayala Zapata
NUTRICIONISTA
CNP 5222



13

3.6 PECANA PELADA (x 1 Kg)

Código: 190040160

- **PRESENTACIÓN:** Envasado en bolsa de 1 kg, selladas herméticamente. Envase primario en bolsa de polietileno o polipropileno de primer uso.
- **TIPO:** Pecana peladas, frescas enteras y muy grande.
- **CARACTERÍSTICAS:** grande, limpia, sin cascara, color pardo a marrón característico Olor: Característico, sin olores extraños Sabor: Característico al producto. Textura: firme, sin cuerpos extraños, sin hongos.
- **CALIDAD:** Extra.
- **ROTULADO:** De acuerdo a la NTP 209.038. Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. El etiquetado contendrá como mínimo. –Nombre o marca del producto cuando corresponda.
- **VIGENCIA:** De 6 meses como mínimo.
- **REGISTRO:** Sanitario de DIGESA o Autorización Sanitaria de SENASA.

3.7 PIMIENTA ENTERA (x 1 Kg)

Código: 190040170

- **PRESENTACIÓN:** Envasado en bolsa de 1 kg, sellado herméticamente. Envase primario en bolsa de polietileno o polipropileno de primer uso.
- **TIPO:** Pimienta negra seca entera.
- **CARACTERÍSTICAS:** Sabor: picante, aroma cálido y refrescante. Color: marrón oscuro. Olor característico. Libre de impurezas.
- **CALIDAD:** De primera.
- **ROTULADO:** De acuerdo a la NTP 209.038. Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. El etiquetado contendrá como mínimo. –Nombre o marca del producto cuando corresponda.
- **VIGENCIA:** De 6 meses como mínimo.
- **REGISTRO:** Sanitario de DIGESA o Autorización Sanitaria de SENASA.

3.8 POLVO DE HORNEAR (SOBRE x 25 G)

Código: 190050080

- **PRESENTACIÓN:** Sobre de 25 gr, sellado herméticamente. Embalaje caja por 36 unidades.
- **TIPO:** polvo de hornear.
- **CARACTERÍSTICAS:** Textura suave, blanco brillante, homogéneo, libre de impurezas orgánicas o inorgánicas, etiquetado con detalles del producto según normas vigentes.
- **CALIDAD:** De primera.
- **ROTULADO:** De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- **VIGENCIA:** De 6 meses como mínimo.


Lic. Nelly Jhonny Espinoza Lázaro
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN
CNP 5489 - RNE 454
EsSalud HNERM


Lic. ISABEL BECERRA SANTILLÁN
CNP 0501
NUTRICIONISTA


EsSalud HNERM
RED ASISTENCIAL NUTRAGUAT
Lic. Mariana Castro Palomares
SUPERVISORA
CNP 2727 - RNE 143


EsSalud HNERM
RED ASISTENCIAL NUTRAGUAT
Lic. Francis Arla Zapata
NUTRICIONISTA
CNP 2334



12

- ~~REGISTRO: Sanitario de DIGESA Vigente.~~

3.9 QUINUA AVENA

Código: 190070096

- PRESENTACIÓN: Embolsado en bolsas de 270g, sellado herméticamente. Envase primario en bolsa de polietileno o polipropileno de primer uso.
- TIPO: hojuela de avena y quinua precocida.
- CARACTERÍSTICAS: Hojuelas pequeñas libres de infestación, libre de impurezas objetables. Color crema brillante y uniforme. Olor y sabor característicos, libre de olores y sabores indeseables (rancio, agrio, mohoso, amargo, etc.). Etiquetado con información nutricional. Debe contener como mínimo el 10% de hojuelas precocidas de quinua según NTP 205.059:2015: CEREALES Y LEGUMINOSAS. Hojuelas precocidas de avena con quinua. Requisitos.
- CALIDAD: De primera.
- ROTULADO: De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- VIGENCIA: De 6 meses como mínimo.
- REGISTRO: Sanitario de DIGESA Vigente.

3.10 ROMERO SECO MOLIDO

Código: 190050081

- PRESENTACIÓN: Envasado en bolsa transparente de 1 kg sellado herméticamente. Envase primario en bolsa de polietileno o polipropileno de primer uso.
- TIPO: romero molido puro.
- CARACTERÍSTICAS: Color: característico verde oscuro sabor: característico del producto. Olor: aromático. Libre de impurezas.
- CALIDAD: De primera.
- ROTULADO: De acuerdo a la NTP 209.038. Para el etiquetado se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos con indicaciones comerciales siempre y cuando estén impresos con tinta o pegamento no tóxico. El etiquetado contendrá como mínimo: -Nombre o marca del producto cuando corresponda.
- VIGENCIA: De 6 meses como mínimo.
- REGISTRO: Sanitario de DIGESA o Autorización Sanitaria de SENASA

3.11 SALSA DE OSTION (BOTELLA 270 G)

Código: 190050085

- PRESENTACIÓN: Envasado en frasco de vidrio 270 gramos (1 Frasco), sellado herméticamente con precinto de seguridad. También se aceptará la presentación en botella
- TIPO: salsa de ostras.
- CARACTERÍSTICAS: Hecho de extractos de ostras seleccionadas. Color: marrón oscuro, sabor: característico. Olor: característico, sin olores extraños. Etiquetado con información nutricional.


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


Lic. ISABEL BECERRA SANTILLÁN
CNP. 0501
NUTRICIONISTA


Lic. Mariana Cabrel Palomares
SUPERVISORA
CNP 2727 RNE 143


Lic. Jeanne Ávila Zapata
NUTRICIONISTA
CNP 2538

Según Consulta N°15 y Consulta N°16 de la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.



11

- CALIDAD: De primera.
- ROTULADO: De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- VIGENCIA: De 6 meses como mínimo.
- REGISTRO: Sanitario de DIGESA Vigente.

3.12 Salsa de Tamarindo (Botella 1/2 Litro)

Código: 190050087

- PRESENTACIÓN: Envasado en botella de 500 ml (1 Unidad), sellada herméticamente con precinto de seguridad. Envase primario en bolsa de polietileno o polipropileno de primer uso.
- TIPO: Salsa preparada.
- CARACTERÍSTICAS: Apariencia variada, color de acuerdo a la salsa, olor de acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños o rancios, sabor dulce. Aspecto exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos) de granos mohosos, germinados o sucios.
- CALIDAD: De primera.
- ROTULADO: De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- VIGENCIA: De 6 meses como mínimo.
- REGISTRO: Sanitario de DIGESA Vigente.

3.13 Sillau (Salsa de Soya) Bot 1/2 Litro

Código: 190050092

- PRESENTACIÓN: Envasado en botella de 500 ml (1 Unidad), sellado herméticamente. Envase primario en bolsa de polietileno o polipropileno de primer uso.
- TIPO: Salsa de soya.
- CARACTERÍSTICAS: Hecho a base de soya fermentada naturalmente. Apariencia variada, color de acuerdo a la salsa, olor de acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños o rancios, sabor salado. Aspecto exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos) de granos mohosos, germinados o sucios. Etiquetado con información nutricional.
- CALIDAD: De primera.
- ROTULADO: De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- VIGENCIA: De 6 meses como mínimo.
- REGISTRO: Sanitario de DIGESA Vigente.


Lic. Nelly Espinoza Lázaro
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN
CNP 5589 - RNE 454
HNERM - PAK


Lic. Isabel Becerra Santillan
CNP 0501
NUTRICIONISTA


Lic. Mariana Gabriel Palomares
SUPERVISORA
CNP 2727 RNE 143


Lic. Jeanne Acuña Zapata
NUTRICIONISTA
CNP 2038



10

3.14 Salsa de Tomate (Pasta) x 1 Kg

Código: 190050088

- PRESENTACIÓN: Envase Sachet por 1 kg (1 Unidad), sellado herméticamente con boquilla dosificadora.
- TIPO: Pasta de tomate.
- CARACTERÍSTICAS: Apariencia variada, color de acuerdo a la salsa, olor de acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños o rancios, sabor dulce. Aspecto exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos) de granos mohosos, germinados o sucios.
- CALIDAD: De primera.
- ROTULADO: De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- VIGENCIA: De 6 meses como mínimo.
- REGISTRO: Sanitario de DIGESA Vigente.

3.15 Salsa Inglesa (Botella X 500 ml)

Código: 190050120

- PRESENTACIÓN: Envasado en Botella de 500 ml (1 Unidad), sellado herméticamente con precinto de seguridad.
- TIPO: Salsa preparada.
- CARACTERÍSTICAS: Apariencia variada, color de acuerdo a la salsa, olor de acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños o rancios, sabor salado. Aspecto exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos) de granos mohosos, germinados o sucios.
- CALIDAD: De primera.
- ROTULADO: De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- VIGENCIA: De 6 meses como mínimo.
- REGISTRO: Sanitario de DIGESA Vigente.

3.16 Salsa para Horneados Tipo (Salsa Jorvic Bot x 350 ml)

Código: 190030040

- PRESENTACIÓN: Envasado en botella de vidrio 350 cc (1 Unidad), sellado herméticamente con precinto de seguridad.
- TIPO: Salsa a base de pasta de soya y sillao.
- CARACTERÍSTICAS: Apariencia variada, color de acuerdo a la salsa, olor de acuerdo a la naturaleza del producto, exento de sabores y olores extraños o rancios, sabor salado. Aspecto exento de suciedad (impurezas de origen animal, incluido insectos vivos, muertos) de granos mohosos, germinados o sucios.
- CALIDAD: De primera.
- ROTULADO: De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- VIGENCIA: De 6 meses como mínimo.



9

- REGISTRO: Sanitario de DIGESA Vigente.

3.17 SAZONADOR AJINO MOTO (x 1 Kg)

Código: 190050006

- PRESENTACIÓN: Envasado en bolsa de 1kg, sellado herméticamente. Envase primario en bolsa de polietileno o polipropileno de primer uso.
- TIPO: Glutamato sazonador.
- CARACTERÍSTICAS: Granulado uniforme, color blanco. Libre de sustancias extrañas residuos, 100 % de pureza.
- CALIDAD: De primera.
- ROTULADO: De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- VIGENCIA: De 6 meses como mínimo.
- REGISTRO: No requiere registro sanitario por ser un aditivo.

3.18 SEMOLA DE MAIZ (POLENTA) x 1 Kg

Código: 190070102

- PRESENTACIÓN: Envasado en bolsa de 1kg, sellado herméticamente.
- TIPO: De maíz (polenta)
- CARACTERÍSTICAS: deberán ser inocuas y apropiadas para el consumo humano, sin germen deberán estar exentas de sabores y olores extraños y de insectos vivos. Deberán estar exentas de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Las sémolas de maíz sin germen deberán tener un color amarillo característico, la textura de la sémola será áspera y vidriosa. Poseerá un sabor y olor natural, por lo que estará libre de sabor y olor indeseable y extraño.
- CALIDAD: De primera.
- ROTULADO: De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- VIGENCIA: De 6 meses como mínimo.
- REGISTRO: Sanitario de DIGESA Vigente.

3.19 SEMOLA DE TRIGO (x 25Kg)

Código: 190070100

- PRESENTACIÓN: Envasado en bolsa de 25 kg cerradas. Los envases serán de material de tela tejida (tocuyo) resistente.
- TIPO: De la molienda del trigo.
- CARACTERÍSTICAS: granulada, sin grumos, no contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles. Debera cumplir con requisitos especificados por la Norma Técnica Peruana NTP 205.053:1987 "HARINA Y SEMOLA DE MAIZ SIN GERMEN" y sus modificatorias.
- CALIDAD: De primera.


Lic. Johnny Espinoza Lázaro
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN
CNP 5460 - RNE 454
HNERM-ESSALUD


Lic. Isaac Becerra Santillán
CNP. 0501
NUTRICIONISTA


Lic. Mariana Cabrer Palomares
SUPERVISORA
CNP 2727 RNE 143


Lic. Ivonne Ávila Zapata
NUTRICIONISTA
CNP 2330



8

- **ROTULADO:** De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- **VIGENCIA:** De 6 meses como mínimo.
- **REGISTRO:** Sanitario de DIGESA Vigente.

3.20 TAUSI (SOBRE DE 1/2 Kg)

CODIGO: 190050093

- **PRESENTACIÓN:** Envasado en sobre de plástico 0.5 kg, sellado herméticamente. Envase primario en bolsa de polietileno o polipropileno de primer uso.
- **TIPO:** Salsa preparada.
- **CARACTERÍSTICAS:** deberán ser inocuas y apropiadas para el consumo humano, deberán estar exentas de sabores y olores extraños y de insectos vivos.
- **CALIDAD:** De primera.
- **ROTULADO:** De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- **VIGENCIA:** De 6 meses como mínimo.
- **REGISTRO:** Sanitario de DIGESA Vigente.

3.21 TE (x 5 Kg)

Código: 190080026

- **PRESENTACIÓN:** Envasado en bolsa de 5 kg (Té Hoja Negra), sellado herméticamente. Envase primario en bolsa de polietileno o polipropileno de primer uso.
- **TIPO:** Hoja negra seca (tipo cusco).
- **CARACTERÍSTICAS:** olor y color característicos.
- **CALIDAD:** De primera.
- **ROTULADO:** De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- **VIGENCIA:** De 6 meses como mínimo.
- **REGISTRO:** Autorización Sanitaria de SENASA. [Y/O REGISTRO SANITARIO](#)

3.22 TRIGO AMARILLO PELADO (x 0.5 kg)

Código: 190040195

- **PRESENTACIÓN:** Envasado en bolsa de 0.5 kg, sellado herméticamente. Envase primario en bolsa de polietileno o polipropileno de primer uso.
- **TIPO:** Amarillo pelado crudo.
- **CARACTERÍSTICAS:** Grano entero, tamaño uniforme, limpio sin cuerpos extraños sanos, granos no debe estar curado.
- **CALIDAD:** De primera.


Lic. Nut. Shomy Espinoza Lázaro
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN
CNP 54691 RNE 454
EsSalud HNERM - PUNO


Lic. ISABEL BECERRA SAN
CNP. 0501
NUTRICIONISTA
EsSalud HNERM
REG. ASIST. PROF. DIGESALATI

Lic. Mariana Cabrerá Salomares
SUPERVISORA
CNP 2723 RNE 143


Lic. Ingrid Araya Zapata
NUTRICIONISTA
CNP 2338

Según Consulta N°18 de la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L.



7

- **ROTULADO:** De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- **VIGENCIA:** De 6 meses como mínimo.
- **REGISTRO:** Autorización Sanitaria de SENASA.

3.23 VINAGRE TINTO (bot. DE 1/2 Lt)

Código: 190050101

- **PRESENTACIÓN:** Botella de plástico 500ml (1 Unidad), sellado herméticamente con precinto de seguridad.
- **TIPO:** de vino tinto.
- **CARACTERÍSTICAS:** es el producto obtenido por la fermentación acética de bebidas alcohólicas, de dilución del alcohol etílico, Aspecto limpió, olor característico. Color característico de vino de procedencia, con acidez 5%. Etiquetado con información nutricional.
- **CALIDAD:** De primera.
- **ROTULADO:** De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- **VIGENCIA:** De 6 meses como mínimo.
- **REGISTRO:** Sanitario de DIGESA vigente.

3.24 VINAGRE BLANCO (bot. DE 1/2 Lt.)

Código: 190050098

- **PRESENTACIÓN:** Botella de plástico de 500ml (1 Unidad), sellado herméticamente, con precinto de seguridad.
- **TIPO:** De alcohol de caña de azúcar.
- **CARACTERÍSTICAS:** Color y olor característico, producido de la uva con 5% de acidez. Etiquetado con información nutricional.
- **CALIDAD:** De primera.
- **ROTULADO:** De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- **VIGENCIA:** De 6 meses como mínimo.
- **REGISTRO:** Sanitario de DIGESA vigente.

3.25 VINO TINTO (SUAVE) (BOT x 750ml)

Código: 190010020

- **PRESENTACIÓN:** Botella de vidrio de 750ml (1 Unidad), sellado herméticamente, con precinto de seguridad.
- **TIPO:** Tinto seco de uva borgoña.
- **CARACTERÍSTICAS:** Color característico de vino de procedencia. Etiquetado con información nutricional.
- **CALIDAD:** De primera.

Lic. Nancy Espinoza Lázaro
Jefe del Servicio de Nutrición
CNP 5489 - RNE 454
EsSalud HNERM - AH

Lic. Isabel Recerra Santill/
CNP. 0501
NUTRICIONISTA

ESSALUD HNERM
HIGIENE Y SEGURIDAD
Lic. Mariana Gabriel Palomares
SUPERVISORA
CNP 2727 RNE 143

ESSALUD HNERM
HIGIENE Y SEGURIDAD
Lic. Ivonne Ayala Zapata
NUTRICIONISTA
CNP 2338



- **ROTULADO:** De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- **VIGENCIA:** De 6 meses como mínimo.
- **REGISTRO:** Sanitario de DIGESA vigente.

3.26 VINO BLANCO (SEMISECO) (BOT x 750ml)

Código: 190010018

- **PRESENTACIÓN:** Botella de vidrio de 750ml (1 Unidad). sellado herméticamente, con precinto de seguridad.
- **TIPO:** de uva blanca.
- **CARACTERÍSTICAS:** Característica: color amarillo oro, sabor característico libre de sustancias de vino de procedencia. Etiquetado con información nutricional.
- **CALIDAD:** De primera.
- **ROTULADO:** De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- **VIGENCIA:** De 6 meses como mínimo.
- **REGISTRO:** Sanitario de DIGESA Vigente.

3.27 ACEITE DE OLIVA (BOTELLA X 500 ml)

CODIGO: 190060004

- **PRESENTACIÓN:** Envasado en frasco de vidrio oscuro de 500 ml (1 Unidad), sellado herméticamente con precinto de seguridad.
- **TIPO:** De aceituna extra virgen 100%.
- **CARACTERÍSTICAS:** Color Verde intenso / verde amarillento. Olor y sabor normales, con aromas propios y característicos, sin acusar síntomas de rancidez, alteración o contaminación. Etiquetado con información nutricional.
- **CALIDAD:** De primera.
- **ROTULADO:** De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- **VIGENCIA:** De 6 meses mínimo.
- **REGISTRO:** Sanitario de DIGESA Vigente.


Lic. Nelly Johnny Espinoza Lázaro
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN
CNP 5489 - RNE 454
EsSalud HNERM - RAH


Lic. Isabel Lecerra Santa
CNP. 0501
NUTRICIONISTA


Lic. Mariana Gabriel Palomares
SUPERVISORA
CNP 2727 RNE 143


Lic. Ivonne Ávila Zapata
NUTRICIONISTA
CNP 2938



5

ITEM PAQUETE N° 04

4.1 LECHE YOGURT

CODIGO: 190020038

- **PRESENTACIÓN:** Botella de plástico por 550 g (1 Frasco) sellado herméticamente. Envase de primer uso.
- **TIPO:** Yogurt descremado sabor a fresa con semillas de linaza.
- **CARACTERÍSTICAS:** yogurt con probióticos. Color, olor, sabor característico, no deberá presentar botellas hinchadas, con abolladuras, rótulo adherido. Etiquetado con información nutricional.
- **CALIDAD:** De primera.
- **ROTULADO:** De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- **VIGENCIA:** De 6 meses mínimo.
- **REGISTRO:** Sanitario de DIGESA Vigente.

4.2 CREMA DE LECHE

CODIGO: 190050038

- **PRESENTACIÓN:** Sachet de 1 Kg. Envase primario de polietileno de primer uso.
- **TIPO:** Crema de leche pasteurizada.
- **CARACTERÍSTICAS:** Consistencia fluida levemente viscosa. Sabor y olor característico, suaves, no rancio, no ácidos, sin sabores u olores extraños. Etiquetado con información nutricional.
- **CALIDAD:** De primera.
- **ROTULADO:** De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- **VIGENCIA:** De 6 meses mínimo.
- **REGISTRO:** Sanitario de DIGESA Vigente.

4.3 MANTEQUILLA CON SAL (POTE DE 390 G)

Código: 190060011

- **PRESENTACIÓN:** Envase de plástico (pote) 390 gr.
- **EMBALAJE:** Cajas de cartón de 24 unidades.
- **TIPO:** Mantequilla con sal (crema de leche pura de vaca)
- **CARACTERÍSTICAS:** Consistencia sólida, color Amarillo crema, aspecto homogéneo. Aroma: Corte de olor lácteo, característico a mantequilla. Ausencia de aromas y sabores extraños. Sabor: lácteo poco intenso, ligeramente salado. Etiquetado con información nutricional.
- **CALIDAD:** De primera.

Lic. Nut. Johny Espinoza Lázaro
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN
CNP 5489 - RNE 454
EsSalud HNERM - RAR

Lc. ISABEL BECERRA SANTILLAN
CNP. 0501
NUTRICIONISTA

Lc. Mariana Cordero Salomares
SUPERALIMENTARIA
CNP 2222 - RNE 143

Lic. JOSEPH ANITA Zapata
NUTRICIONISTA



- **ROTULADO:** De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- **VIGENCIA:** De 6 meses como mínimo.
- **REGISTRO:** Sanitario de DIGESA Vigente.

4.4 MANTEQUILLA SIN SAL (BARRA DE 180 G)

Código: 190060012

- **PRESENTACIÓN:** Envasado en papel de aluminio (Barra) de 180 g.
- **EMBALAJE:** Cajas de cartón de 24 unidades.
- **TIPO:** Mantequilla sin sal.
- **CARACTERÍSTICAS:** Color: Amarillo crema, aspecto homogéneo. Aroma: Corte de olor lácteo, característico a mantequilla. Ausencia de aromas extraños. Sabor: lácteo poco intenso, ligeramente salado. Ausencia de sabores extraños. Etiquetado con información nutricional.
- **CALIDAD:** De primera.
- **ROTULADO:** De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- **VIGENCIA:** De 6 meses como mínimo.
- **REGISTRO:** Sanitario de DIGESA Vigente.

4.5 LECHE ENTERA EVAPORADA (LATA GRANDE x 390 ml)

Código: 190020034

- **PRESENTACIÓN:** Lata grande de 390 ml (1 Unidad). Embalaje bandeja de cartón de primer uso con 24 und.
- **TIPO:** Leche entera evaporada.
- **CARACTERÍSTICAS:** color, olor, sabor característico, no deberá presentar latas hinchadas, con abolladuras, ni óxidos, rótulo adherido a la lata, no mezcla láctea. Etiquetado con información nutricional.
- **CALIDAD:** De primera.
- **ROTULADO:** De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- **VIGENCIA:** De 6 meses mínimo.
- **REGISTRO:** Sanitario de DIGESA Vigente.

4.6 LECHE EN POLVO ENTERA (x 25 Kg)

Código: 190020031

- **PRESENTACIÓN:** Bolsa de papel kraf de 4 pliegos, bolsa interior de polietileno de 25 kg.
- **TIPO:** Leche entera de vaca en polvo.
- **CARACTERÍSTICAS:** Hecha con leche pasteurizada de vaca. Es el producto que se obtuvo por la eliminación casi total del agua de constitución de la leche entera. Aspecto. Polvo uniforme sin grumo. No contendrá sustancia extraña. Se podrá utilizar aditivos alimentarios que están probadas por el CODEX

Lic. NANCY JUANES LÓPEZ
JEFE DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN
CNP 5463 - RNE 146
ESSALUD HNERM-MAN

Lic. ISABEL BECERRA SANTIL
CNP. 0501
NUTRICIONISTA

Lic. MARIANA GABRIEL PALOMARES
SUPERVISORA
CNP 2727 RNE 143

Lic. JUANITA ROSA ZAPATA
NUTRICIONISTA
CNP 2338



3

Alimentario en la versión vigente en las dosis permitidas para las leches en polvo. La leche en polvo deberá contener proteínas, azúcares grasas y otras sustancias minerales de la leche (entera, descremada o parcialmente descremada) y en la misma proporción relativa. Etiquetado con información nutricional.

- CALIDAD: De primera.
- ROTULADO: De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- VIGENCIA: De 6 meses mínimo.
- REGISTRO: Sanitario de DIGESA Vigente.

4.7 LECHE EVAPORADA SEMIDESCREMADA (LATA GRANDE x 390 ml)

Código: 190020093

- PRESENTACIÓN: lata grande de 390 ml (1 Unidad). Embalaje bandeja de cartón de primer uso con 24 und.
- TIPO: SemiDescremada
- CARACTERÍSTICAS: Descremada color, olor, sabor característico no deberá presentar latas hinchadas, con abolladuras, ni óxidos, rótulo adherido a la lata. Etiquetado con Información nutricional.
- CALIDAD: De primera.
- ROTULADO: De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- VIGENCIA: De 6 meses como mínimo.
- REGISTRO: Sanitario de DIGESA Vigente.

4.8 LECHE EN POLVO DESCREMADA (X 25 Kg)

Código: 190020031

- PRESENTACIÓN: Bolsa de papel kraf de 4 pliegos, bolsa interior de polietileno de 25 kg.
- TIPO: Leche descremada en polvo.
- CARACTERÍSTICAS: Hecha con leche pasteurizada de vaca. Es el producto que se obtuvo por la eliminación casi total del agua de constitución de la leche descremada. Aspecto: Polvo uniforme sin grumo. No contendrá sustancia extraña. Se podrá utilizar aditivos alimentarios que están aprobadas por el CODEX Alimentario en la versión vigente en las dosis permitidas para las leches en polvo. La leche descremada en polvo deberá contener proteínas, azúcares grasas y otras sustancias minerales de la leche (descremada o parcialmente descremada) y en la misma proporción relativa. Etiquetado con información nutricional.
- CALIDAD: De primera.
- ROTULADO: De acuerdo a la NTP 209.038. La información del rotulado no debe inducir a engaño al consumidor. No se permite el uso de etiqueta autoadhesiva para información del rotulado.
- VIGENCIA: De 6 meses como mínimo.
- REGISTRO: Sanitario de DIGESA Vigente.

Importante

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

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

A.	CAPACIDAD LEGAL
	HABILITACIÓN
	<p><u>Requisitos:</u></p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. Para todos los ITEMS indicados en la especificación técnica.
	<p><u>Acreditación:</u></p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA. En cuanto al registro sanitario no es obligatorio ser representante del mismo, bastara que acredite que el producto ofertado cuente con Registro Sanitario independientemente de quien sea el titular. Para todos los ITEMS indicados en la especificación técnica.
	<p><u>Requisitos:</u></p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. Para todos los ITEMS indicados en la especificación técnica.
	<p><u>Acreditación:</u></p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA. donde indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA. En el caso dicho documento no sea propio del postor, este deberá presentar de forma obligatoria una carta original de autorización del titular del certificado correspondiente, permitiendo su uso de documentos al postor en el presente proceso de selección. Para todos los ITEMS indicados en la especificación técnica.
	<p><u>Requisitos:</u> (REQUISITO SOLO PARA EL ÍTEM 4)</p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA, según Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA, Aprueban Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la norma sanitaria aprobada por la Resolución Ministerial N° 449-2006/MINSA.
	<p><u>Acreditación:</u></p>
	<ul style="list-style-type: none"> - Copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA.

Según Observación N°21 de la empresa D.M.V. INVERSIONES E.I.R.L., se modifican los Requisitos de Calificación "HABILITACIÓN"

	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Certificado de Saneamiento Ambiental del Establecimiento del local Comercial, realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud, Dirección Regional de Salud, según corresponda con respectivas acreditaciones a brindar el Servicio (D.S. N° 022-2001-SA), del Almacén y/o ambientes del postor, dicho certificado debe indicar: desinsectación, desratización y desinfección. Debe encontrarse vigente a la fecha de presentación de propuestas. Para todos los ITEMS. <p><u>Acreditación:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Copia del Certificado de Saneamiento Ambiental del Establecimiento del local Comercial, realizado por una empresa autorizada por el Ministerio de Salud, Dirección Regional de Salud, según corresponda con respectivas acreditaciones a brindar el Servicio (D.S. N° 022-2001-SA), del Almacén y/o ambientes del postor, dicho certificado debe indicar: desinsectación, desratización y desinfección. Debe encontrarse vigente a la fecha de presentación de propuestas. Para todos los ITEMS. <p><u>NOTA:</u> La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.</p>
	<p><u>Importante</u></p> <p><i>De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.</i></p>
	<p><u>Importante</u></p> <p><i>En el caso de consorcios, cada integrante del consorcio que se hubiera comprometido a ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito.</i></p>

B. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar dos montos facturados acumulados equivalente a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ITEM N° 1: S/. 600,000.00 (SEISCIENTOS MIL CON 00/100 SOLES) • ITEM N° 2: S/. 740,000.00 (SETECIENTOS CUARENTA MIL CON 00/100 SOLES) • ITEM N° 3: S/. 500,000.00 (QUINIENTOS MIL CON 00/100 SOLES) • ITEM N° 4: S/. 1,000,000.00 (UN MILLON CON 00/100 SOLES) <p>por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ITEM N° 1: Toda clase de víveres secos en general. • ITEM N° 2: Toda clase de víveres secos en general. • ITEM N° 3: Toda clase de víveres secos en general. • ITEM N° 4: Lácteos y derivados en general. <p><u>Acreditación:</u></p> <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago¹⁰, correspondientes a un máximo de veinte (20)</p>
--	---

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

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

(...)

contrataciones.

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

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

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

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

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

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

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

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

Importante

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

Importante

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

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

CAPÍTULO IV FACTORES DE EVALUACIÓN

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

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

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

Importante

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

CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

Importante

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

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

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

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

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

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

CLÁUSULA TERCERA: MONTO CONTRACTUAL

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

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

CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO¹¹

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

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

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

¹¹ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

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

CLÁUSULA SEXTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS

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

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

Importante

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

Importante

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

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

Importante

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA NOVENA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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 DUODÉCIMA: 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.

OTRAS PENALIDADES

SUPUESTOS DE APLICACIÓN DE PENALIDAD	FORMA DE CALCULO	PROCEDIMIENTO
Si el bien no es transportado en envases limpios.	Por ocurrencia 0.5% del monto de la orden de compra.	Acta suscrito por la Nutricionista encargada de la recepción de dichos alimentos y el representante del contratista
Si el bien no es transportado en vehículos cerrados.	Por ocurrencia 2 % del monto de la orden de compra.	Acta suscrito por la Nutricionista encargada de la recepción de dichos alimentos y el representante del contratista
Si el bien no ingresa en el horario indicado 7: 00 a. m. a 09: 00 a. m.	Por ocurrencia 2 % del monto de la orden de compra.	Acta suscrito por la Nutricionista encargada de la recepción de dichos alimentos y el representante del contratista
Si el bien no ingresa con el peso solicitado de acuerdo a las especificaciones técnicas por cada producto.	Por ocurrencia 2 % del monto de la orden de compra.	Acta suscrito por la Nutricionista encargada de la recepción de dichos alimentos y el representante del contratista
Si el bien no ingresa con las características y calidad solicitadas en las especificaciones técnicas de cada producto.	Por ocurrencia 2 % del monto de la orden de compra.	Acta suscrito por la Nutricionista encargada de la recepción de dichos alimentos y el representante del contratista
Si el transporte del bien no evidencia Copia del Certificado de Inspección Vigente de los vehículos de transporte	Por ocurrencia 1 % del monto de la orden de compra.	Acta suscrito por la Nutricionista encargada de la recepción de dichos alimentos y el representante del contratista

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: 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 CUARTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

lugar, en el caso que éstas correspondan.

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: 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 SÉTIMA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS¹²

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

CLÁUSULA DÉCIMA NOVENA: DOMICILIO PARA EFECTOS DE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

¹² 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 partes declaran el siguiente domicilio para efecto de las notificaciones que se realicen durante la ejecución del presente contrato:

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

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

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

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

"LA ENTIDAD"

"EL CONTRATISTA"

Importante

Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales¹³.

¹³ Para mayor información sobre la normativa de firmas y certificados digitales ingresar a: <https://www.indecopi.gob.pe/web/firmas-digitales/firmar-y-certificados-digitales>

ANEXOS

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 38-2024-ESSALUD-RPR-1

Presente. -

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

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

Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra¹⁵

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:

¹⁴ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

¹⁵ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN**LICITACIÓN PÚBLICA N° 38-2024-ESSALUD-RPR-1****Presente.** -

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

Datos del consorciado 1					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁶		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado 2					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁷		Sí		No	
Correo electrónico :					

Datos del consorciado ...					
Nombre, Denominación o Razón Social :					
Domicilio Legal :					
RUC :		Teléfono(s) :			
MYPE ¹⁸		Sí		No	
Correo electrónico :					

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

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

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

¹⁶ Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

¹⁷ Ibidem.

¹⁸ Ibidem.

6. Notificación de la orden de compra¹⁹

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

¹⁹ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 2

DECLARACIÓN JURADA

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 38-2024-ESSALUD-RPR-1

Presente. -

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 38-2024-ESSALUD-RPR-1

Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 38-2024-ESSALUD-RPR-1

Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 38-2024-ESSALUD-RPR-1

Presente. -

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]²⁰

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]²¹

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%²²

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

²⁰ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

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

²² Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

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

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

Importante

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN**LICITACIÓN PÚBLICA N° 38-2024-ESSALUD-RPR-1****Presente.** -

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

CONCEPTO	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
TOTAL			

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del 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 debe consignar el precio total de la oferta, sin perjuicio que, de resultar favorecido con la buena pro, presente el detalle de precios unitarios para el perfeccionamiento del contrato.*
- El postor que goce de alguna exoneración legal, debe indicar que su oferta no incluye el tributo materia de la exoneración, debiendo incluir el siguiente texto:*

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

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 38-2024-ESSALUD-RPR-1
Presente. -

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

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²³	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁴	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁵ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁶	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁷	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁸
1										
2										
3										

²³ Se refiere a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁴ Únicamente, cuando la fecha del perfeccionamiento del contrato, sea previa a los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas, caso en el cual el postor debe acreditar que la conformidad se emitió dentro de dicho periodo.

²⁵ Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente. Al respecto, según la Opinión N° 216-2017/DTN *"Considerando que la sociedad matriz y la sucursal constituyen la misma persona jurídica, la sucursal puede acreditar como suya la experiencia de su matriz"*. Del mismo modo, según lo previsto en la Opinión N° 010-2013/DTN, *"... en una operación de reorganización societaria que comprende tanto una fusión como una escisión, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad incorporada o absorbida, que se extingue producto de la fusión; asimismo, si en virtud de la escisión se transfiere un bloque patrimonial consistente en una línea de negocio completa, la sociedad resultante podrá acreditar como suya la experiencia de la sociedad escindida, correspondiente a la línea de negocio transmitida. De esta manera, la sociedad resultante podrá emplear la experiencia transmitida, como consecuencia de la reorganización societaria antes descrita, en los futuros procesos de selección en los que participe"*.

²⁶ Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²⁷ El tipo de cambio venta debe corresponder al publicado por la SBS correspondiente a la fecha de suscripción del contrato, de la emisión de la Orden de Compra o de cancelación del comprobante de pago, según corresponda.

²⁸ Consignar en la moneda establecida en las bases.

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP ²³	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁴	EXPERIENCIA PROVENIENTE ²⁵ DE:	MONEDA	IMPORTE ²⁶	TIPO DE CAMBIO VENTA ²⁷	MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁸
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
	...									
20										
TOTAL										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 9

DECLARACIÓN JURADA (NUMERAL 49.4 DEL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 38-2024-ESSALUD-RPR-1

Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 11

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

(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 38-2024-ESSALUD-RPR-1

Presente. -

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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