***HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO***



***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |
| --- |
| *BASES ESTÁNDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES* |
|  |
| *Aprobado mediante Directiva Nº 001-2019-OSCE/CD* |

***SUB DIRECCIÓN DE NORMATIVIDAD – DIRECCIÓN TÉCNICO NORMATIVA***

*ORGANISMO SUPERVISOR DE LAS CONTRATACIONES DEL ESTADO - OSCE*

***HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

***SIMBOLOGÍA UTILIZADA:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nº** | **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** |  | Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores. |
| **4** |  | Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores. |
| **5** |  | 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:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nº** | **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:***

1. *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.*
2. *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 y julio 2020*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

# BASES INTEGRADAS

**LICITACIÓN PÚBLICA Nº 005-2020-HBT**

**CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES**

## “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”

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

*1*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

# 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.

*2*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

**SECCIÓN GENERAL**

**DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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

*3*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

**CAPÍTULO I**

**ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

### 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.

### 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.

### 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.*](http://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****/***](http://www.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.* |

### 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.

### 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.

*4*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |
| --- |
| **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.* |

### 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.* |

### 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). 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.* |

*5*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

### 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.

### 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.

### 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.

### 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.

### 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.

*6*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

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.

### 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 y el otorgamiento de la buena pro.

### 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.* |

*7*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

**CAPÍTULO II**

**SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

### 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.* |

### 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.

*8*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

**CAPÍTULO III DEL CONTRATO**

### 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.

### GARANTÍAS

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

### GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

|  |
| --- |
| **Importante** |
| *En los contratos periódicos de suministro de bienes que celebren las Entidades con las micro y pequeñas empresas, estas últimas pueden otorgar como garantía de fiel cumplimiento el diez por ciento (10%) del monto del contrato original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establecen los numerales 149.4 y 149.5 del artículo 149 del Reglamento.* |

### 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 cien mil Soles (S/ 100,000.00), 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.* |

*9*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

### 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.

### 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*](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-*](http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitir-cartas-fianza)[*financiero/relacion-de-empresas-que-se-encuentran-autorizadas-a-emitir-cartas-fianza*](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.* |

### EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

*10*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

### 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.

### PENALIDADES

* + 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.

### 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.

### 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.

### 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.* |

*11*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

### 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.

*12*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

**SECCIÓN ESPECÍFICA**

**CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

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

*13*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

**CAPÍTULO I GENERALIDADES**

### ENTIDAD CONVOCANTE

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nombre | : | Hospital Belén de Trujillo |
| RUC Nº | : | 20228257479 |
| Domicilio legal | : | Jr. Bolívar Nº 350 Trujillo |
| Teléfono: | : | 245474 |
| Correo electrónico: | : | [logística\_hbt@yahoo.es](mailto:logística_hbt@yahoo.es) |

* 1. **OBJETO DE LA CONVOCATORIA**

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ítem** | **Bien/Producto** | **Unidad medida** |
| 1 | Carnes diversas | Paquete |
| 2 | Víveres secos y frescos | Paquete |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITEM Nº 1: CARNES DIVERSAS** | | | |
| **Sub Item** | **VIVERES FRESCOS** | **UNIDAD MEDIDA** | **CANTIDAD ANUAL** |
| **1.1** | POLLO FRESCO | KILOS | 50400 |
| **1.2** | GALLINA CRIOLLA | KILOS | 4800 |
| **1.3** | MEDALLON DE PAVITA | KILOS | 4800 |
| **1.4** | RES TAPA/CABEZA DE LOMO | KILOS | 5600 |
| **1.5** | CARNERO | KILOS | 4400 |
| **1.6** | CERDO | KILOS | 5400 |
| **1.7** | PARRILLA DE CERDO | KILOS | 1000 |
| **1.8** | PESCADO BONITO | KILOS | 2400 |
| **1.9** | PESCADO TOLLO | KILOS | 2400 |
| **1.10** | MOLLEJA DE POLLO | KILOS | 1920 |
| **1.11** | MONDONGO IMPORTADO | KILOS | 2400 |
| **1.12** | PELLEJO DE CHANCHO | KILOS | 400 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITEM Nº 2: VIVERES SECOS Y FRESCOS** | | | |
| **Sub Item** | **VIVERES FRESCOS** | **UNIDAD MEDIDA** | **CANTIDAD ANUAL** |
| **2.1** | ACEITUNA DE BOTIJA | KILOS | 648 |
| **2.2** | ACELGA | ATADO | 432 |
| **2.3** | AJI ESCABECHE | KILOS | 540 |
| **2.4** | AJI VERDE | KILOS | 24 |
| **2.5** | AJO PELADO | KILOS | 552 |
| **2.6** | ALBAHACA | ATADO | 192 |
| **2.7** | ALCACHOFA | UNIDAD | 96 |
| **2.8** | ARVERJA VERDE VAINA | KILOS | 1296 |
| **2.9** | APIO (POR ATADO) | KILOS | 288 |
| **2.10** | ARRACACHA | KILOS | 1296 |

*14*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **2.11** | BERENGENA CHICA | UNIDAD | 3240 |
| **2.12** | BERENGENA MORADA | UNIDAD | 480 |
| **2.13** | BETERRAGA | KILOS | 1728 |
| **2.14** | BROCOLI | KILOS | 864 |
| **2.15** | CABEZA DE COL CHINA | ATADO | 216 |
| **2.16** | CAIGUA CHILENA | DOCENA | 360 |
| **2.17** | CAIGUA CRIOLLA | DOCENA | 432 |
| **2.18** | CHICHA DE JORA | LITROS | 216 |
| **2.19** | CAMOTE AMARILLO | KILOS | 3024 |
| **2.20** | CEBOLLA CHINA | ATADO | 336 |
| **2.21** | CEBOLLA ROJA/COLA | ATADO | 216 |
| **2.22** | CEBOLLA ROSADA/ CABEZA | KILOS | 6600 |
| **2.23** | CHOCLO ENTERO | UNIDAD | 12960 |
| **2.24** | COLIFLOR | ATADO | 768 |
| **2.25** | CULANTRO | ATADO | 216 |
| **2.26** | ESPINACA X ATADO. | ATADO | 648 |
| **2.27** | ESPARRAGO (AL PESO) | KILOS | 1080 |
| **2.28** | FREJOL NACIDO CHINO | KILOS | 432 |
| **2.29** | FREJOL VERDE EN VAINA | KILOS | 552 |
| **2.30** | HABAS VERDESFRESCAS | KILOS | 1296 |
| **2.31** | HIERBA BUENA (ATADO) | ATADO | 96 |
| **2.32** | HIERBA LUISA | ATADO | 648 |
| **2.33** | HUACATAY | ATADO | 120 |
| **2.34** | KION FRESCO | KILOS | 144 |
| **2.35** | LECHUGA | UNIDAD | 5400 |
| **2.36** | LENTEJA FRESCA EN VAINA | KILOS | 552 |
| **2.37** | LIMON GRANDE | KILOS | 1296 |
| **2.38** | MAIZ MORADO | KILOS | 1512 |
| **2.39** | MANZANILLA FRESCA | ATADO | 432 |
| **2.40** | ANIS FRESCO | ATADO | 192 |
| **2.41** | NABO | KILOS | 432 |
| **2.42** | OLLUCO | KILOS | 3240 |
| **2.43** | PALTA FUERTE | KILOS | 1728 |
| **2.44** | PAPA AMARILLA | KILOS | 9000 |
| **2.45** | PAPA BLANCA | KILOS | 27000 |
| **2.46** | PEPINILLO | UNIDAD | 6480 |
| **2.47** | PIMIENTO CRIOLLO | UNIDAD | 5400 |
| **2.48** | PORO | ATADO | 288 |
| **2.49** | RABANITO | UNIDAD | 432 |
| **2.50** | REPOLLO/COL CRESPA | UNIDAD | 864 |
| **2.51** | ROCOTO | UNIDAD | 6480 |
| **2.52** | TOMATE | KILOS | 4320 |
| **2.53** | VAINITAS | KILOS | 1080 |
| **2.54** | VERDURAS CHINAS | KILOS | 600 |
| **2.55** | YUCA AMARILLA | KILOS | 3888 |
| **2.56** | ZANAHORIA | KILOS | 5400 |
| **2.57** | ZAPALLO MACRE | KILOS | 7560 |
| **2.58** | HUEVO FRESCO ROSADO | KILOS | 4320 |
|  | **FRUTAS** | **UNIDAD MEDIDA** | **CANTIDAD ANUAL** |
| **2.59** | CARAMBOLA | KILOS | 1080 |
| **2.60** | CIRUELA CHILENA | KILOS | 1440 |
| **2.61** | COCONA AL PESO | KILOS | 1080 |
| **2.62** | DURAZNO | KILOS | 2880 |
| **2.63** | FRESAS | KILOS | 768 |
| **2.64** | GRANADILLA | UNIDAD | 32400 |
| **2.65** | LIMA DULCE | CIENTO | 432 |
| **2.66** | MANDARINA S/PEPA | KILOS | 8640 |
| **2.67** | MANGO CRIOLLO | UNIDAD | 6400 |

*15*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **2.68** | MANGO EDWARD | UNIDAD | 8640 |
| **2.69** | MANZANA ROYAL | KILOS | 6480 |
| **2.70** | MANZANA CHILENA | KILOS | 6480 |
| **2.71** | MANZANA CORRIENTE | KILOS | 1296 |
| **2.72** | MARACUYA | CIENTO | 336 |
| **2.73** | MELON | KILOS | 864 |
| **2.74** | MENBRILLO | KILOS | 1296 |
| **2.75** | NARANJA DE JUGO | KILOS | 5400 |
| **2.76** | NARANJA DE MESA | KILOS | 8640 |
| **2.77** | PAPAYA | KILOS | 1728 |
| **2.78** | PEPINO DULCE | UNIDAD | 9600 |
| **2.79** | PERA DE AGUA | KILOS | 5320 |
| **2.80** | PIÑA CRIOLLA | UNIDAD | 1080 |
| **2.81** | PIÑA TIPO SELVA | UNIDAD | 864 |
| **2.82** | PLATANO DE ISLA | CIENTO | 432 |
| **2.83** | PLATANO DE SEDA | CIENTO | 480 |
| **2.84** | SANDIA | KILOS | 6480 |
| **2.85** | TAMARINDO PELADO | KILOS | 144 |
| **2.86** | UVA VERDE | KILOS | 2160 |
|  | **VIVERES SECOS** | **UNIDAD MEDIDA** | **CANTIDAD ANUAL** |
| **2.87** | AJI PANCA SECO AL PESO | KLG | 60 |
| **2.88** | ARVERJA VERDE PARTIDA | KLG | 960 |
| **2.89** | ALVERJON | KLG | 840 |
| **2.90** | ANIS ENTERO | KLG | 24 |
| **2.91** | AVENA A GRANEL | KLG | 1680 |
| **2.92** | AZAFRAN | KLG | 24 |
| **2.93** | CAFÉ TOSTADO MOLIDO | KLG | 24 |
| **2.94** | CANELA ENTERA | KLG | 36 |
| **2.95** | CHANCACA EN CHIPA | CESTO | 48 |
| **2.96** | CHOCHOCA MOLIDA | KLG | 288 |
| **2.97** | CHUFLA | KLG | 360 |
| **2.98** | CHUÑO BLANCO MOLIDO | KLG | 2400 |
| **2.99** | CLAVO DE OLOR | KLG | 12 |
| **2.100** | CEBADA TOSTADA | KLG | 72 |
| **2.101** | COMINO MOLIDO | KLG | 60 |
| **2.102** | FREJOL BAYO | KLG | 864 |
| **2.103** | FREJOL CABALLERO | KLG | 864 |
| **2.104** | FREJOL PANAMITO | KLG | 864 |
| **2.105** | GARBANZO GRANDE | KLG | 720 |
| **2.106** | GUINDONES SECOS | KLG | 48 |
| **2.107** | HABAS SECAS PELADA | KLG | 288 |
| **2.108** | HARINA DE ARVEJA | KLG | 288 |
| **2.109** | HARINA SOYA | KLG | 360 |
| **2.110** | HARINA DE TRIGO DE PAN | KLG | 240 |
| **2.111** | HONGO SECO | KLG | 12 |
| **2.112** | KIWICHA | KLG | 600 |
| **2.113** | LAUREL(HOJA) | KLG | 12 |
| **2.114** | LENTEJA BOCONA | KLG | 720 |
| **2.115** | LENTEJA SERRANA | KLG | 960 |
| **2.116** | LINAZA EN GRANO-GRANEL. | KLG | 72 |
| **2.117** | MAIZ CANCHA | KLG | 192 |
| **2.118** | MANI CRUDO | KLG | 36 |
| **2.119** | OREGANO | KLG | 24 |
| **2.120** | PALLAR GRANDE | KLG | 576 |
| **2.121** | PAPA SECA CARAPULCRA | KLG | 432 |
| **2.122** | PASAS SIN PEPA | KLG | 60 |
| **2.123** | PIMIENTA NEGRA MOLIDA | KLG | 60 |
| **2.124** | PIMENTON MORRON | KLG | 72 |
| **2.125** | QUINUA PERLADA | KLG | 600 |

*16*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **2.126** | TE A GRANEL | KLG | 48 |
| **2.127** | SOYA EN GRANO ENTERA | KLG | 192 |
| **2.128** | TRIGO ENTERO (SHAMBAR) | KLG | 288 |
| **2.129** | TRIGO MOLIDO(SOPA) | KLG | 288 |
| **2.130** | TRIGO MOTE | KLG | 384 |
|  | **VIVERES ENVASADOS** | **UNIDAD MEDIDA** | **CANTIDAD ANUAL** |
| **2.131** | CAFÉ INSTANTANEO X 200 GR | UNIDAD | 72 |
| **2.132** | COCOA EN POLVO X 160 GR | UNIDAD | 12 |
| **2.133** | CONSERVA DE DURAZNOS | UNIDAD | 72 |
| **2.134** | CHOCOLATE EN TABLETA | UNIDAD | 240 |
| **2.135** | ESENCIA DE VAINILLA | LITRO | 8 |
| **2.136** | FIDEO SURTIDO | KLG. | 960 |
| **2.137** | FIDEO CABELLO DE ANGEL | KLG. | 360 |
| **2.138** | FIDEO TALLARIN | KLG. | 960 |
| **2.139** | FLAN INSTANTANEO X 12 UNID | UNIDAD | 36 |
| **2.140** | GALLETA DE SODA x 40 UND. | CAJA | 48 |
| **2.141** | GALLETA DE VAINILLA X 40 UND. | CAJA | 48 |
| **2.142** | GELATINA X 5KL. | UNIDAD | 96 |
| **2.143** | GLUTAMATO MONOSODICO | KLG. | 72 |
| **2.144** | HARINA PREPARADA | KG. | 120 |
| **2.145** | LECHE EVAPORADA X 48UNID. | CAJA | 240 |
| **2.146** | MANTEQUILLA BARRA X 200GR | KILO | 48 |
| **2.147** | MARGARINA VEGETAL BARRA X 2 KG | KLG | 48 |
| **2.148** | MAYONESA X 1KG | KLG | 72 |
| **2.149** | MOSTAZA X 250GR | UNIDAD | 48 |
| **2.150** | SAL YODADA DE MESA X 1KL. | UNIDAD | 2400 |
| **2.151** | FILETE DE ATUN X 48 UND | CAJA | 72 |
| **2.152** | SILLAO X 500ML. | UNID. | 1440 |
| **2.153** | VINAGRE BLANCO X 1LT. | UND | 288 |
| **2.154** | VINAGRE TINTO X 1LT. | UND | 288 |

### EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Formato N° 002 de fecha 27.08.2020

### FUENTE DE FINANCIAMIENTO

4-13 Donaciones y Transferencias

|  |
| --- |
| **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.* |

### SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No se ha previsto en el Expediente de Contratación.

*17*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

### DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No se ha previsto en el Expediente de Contratación

### ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de 24 meses, la primera entrega se realizará al **01 día calendario** de suscrito el contrato y emitida la Orden de compra para todos los ítems paquetes, las entregas posteriores serán en el mismo de **01 día calendario de emitida la orden de compra;** en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

### CRONOGRAMA DE ENTREGA

**C A R N E D E A VES , C A R N ES R OJ A S , P ES C A D OS Y C ER D O**

**VI VER ES FR ES C OS**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **I TEM N º 1:** | | | CARNES DIVERSAS | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | |
| **S ub I t e m** |  |  | | **U N I D A D**  **M ED I D**  **A** | **C A N TI DAD ANUAL** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** | **20** | **21** | **22** | **23** | **24** |
| CARNES DIVERSAS | |
|  | |
| **1. 1** | POLLOFRESCO | | | KILOS | 50400 | 2100 | 2100 | 2100 | 2100 | 2100 | 2100 | | 2100 | 2100 | 2100 | 2100 | 2100 | 2100 | 2100 | 2100 | 2100 | 2100 | 2100 | 2100 | 2100 | 2100 | 2100 | 2100 | 2100 | 2100 |
| **1. 2** | GALLINA CRIOLLA | | | KILOS | 4800 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| **1. 3** | MEDALLON DEPAVITA | | | KILOS | 4800 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 |
| **1. 4** | RES TAPA/ CABEZA DELO | | | KILOS | 5600 | 230 | 240 | 230 | 240 | 230 | 240 | | 230 | 240 | 230 | 240 | 230 | 240 | 230 | 240 | 230 | 240 | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 | 230 |
| **1. 5** | CARNERO | | | KILOS | 4400 | 180 | 190 | 180 | 190 | 180 | 190 | | 180 | 190 | 180 | 190 | 180 | 190 | 180 | 190 | 180 | 190 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 |
| **1. 6** | CERDO | | | KILOS | 5400 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 |
| **1. 7** | PARRILLA DECERDO | | | KILOS | 1000 | 42 | 41 | 42 | 41 | 42 | 41 | | 42 | 41 | 42 | 41 | 42 | 41 | 42 | 41 | 42 | 41 | 42 | 42 | 42 | 42 | 42 | 42 | 42 | 42 |
| **1. 8** | PESCADOBONITO | | | KILOS | 2400 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| **1. 9** | PESCADOTOLLO | | | KILOS | 2400 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| **1. 10** | MOLLEJA DEPOLLO | | | KILOS | 1920 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 |
| **1. 11** | MONDONGOIMPORTADO | | | KILOS | 2400 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| **1. 12** | PELLEJODECHANCHO | | | KILOS | 400 | 17 | 16 | 17 | 16 | 17 | 16 | | 17 | 16 | 17 | 16 | 17 | 16 | 17 | 16 | 17 | 16 | 17 | 17 | 17 | 17 | 17 | 17 | 17 | 17 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM Nº 2: VIVERES SECOS Y FRESCOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Sub**  **Item** | **VIVERES FRESCOS** | **UNIDAD**  **MEDIDA** | **CANTIDAD**  **ANUAL** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** | **20** | **21** | **22** | **23** | **24** |
| **2.1** | ACEITUNA DE BOTIJA | KILOS | 648 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 |
| **2.2** | ACELGA | ATADO | 432 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 |
| **2.3** | AJI ESCABECHE | KILOS | 540 | 22.5 | 22.5 | 22.5 | 22.5 | 22.5 | 22.5 | 22.5 | 22.5 | 22.5 | 22.5 | 22.5 | 22.5 | 22.5 | 22.5 | 22.5 | 22.5 | 22.5 | 22.5 | 22.5 | 22.5 | 22.5 | 22.5 | 22.5 | 22.5 |
| **2.4** | AJI VERDE | KILOS | 24 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| **2.5** | AJO PELADO | KILOS | 552 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 |
| **2.6** | ALBAHACA | ATADO | 192 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |
| **2.7** | ALCACHOFA | UNIDAD | 96 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| **2.8** | ARVERJA VERDE VAINA | KILOS | 1296 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 |
| **2.9** | APIO (POR ATADO) | KILOS | 288 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| **2.10** | ARRACACHA | KILOS | 1296 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 |
| **2.11** | BERENGENA CHICA | UNIDAD | 3240 | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 |
| **2.12** | BERENGENA MORADA | UNIDAD | 480 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| **2.13** | BETERRAGA | KILOS | 1728 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 |
| **2.14** | BROCOLI | KILOS | 864 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 |
| **2.15** | CABEZA DE COL CHINA | ATADO | 216 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 |
| **2.16** | CAIGUA CHILENA | DOCENA | 360 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| **2.17** | CAIGUA CRIOLLA | DOCENA | 432 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 |
| **2.18** | CHICHA DE JORA | LITROS | 216 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 |
| **2.19** | CAMOTE AMARILLO | KILOS | 3024 | 126 | 126 | 126 | 126 | 126 | 126 | 126 | 126 | 126 | 126 | 126 | 126 | 126 | 126 | 126 | 126 | 126 | 126 | 126 | 126 | 126 | 126 | 126 | 126 |
| **2.20** | CEBOLLA CHINA | ATADO | 336 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 |
| **2.21** | CEBOLLA ROJA/COLA | ATADO | 216 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 |
| **2.22** | CEBOLLA ROSADA/ CABEZA | KILOS | 6600 | 275 | 275 | 275 | 275 | 275 | 275 | 275 | 275 | 275 | 275 | 275 | 275 | 275 | 275 | 275 | 275 | 275 | 275 | 275 | 275 | 275 | 275 | 275 | 275 |
| **2.23** | CHOCLO ENTERO | UNIDAD | 12960 | 540 | 540 | 540 | 540 | 540 | 540 | 540 | 540 | 540 | 540 | 540 | 540 | 540 | 540 | 540 | 540 | 540 | 540 | 540 | 540 | 540 | 540 | 540 | 540 |
| **2.24** | COLIFLOR | ATADO | 768 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 |
| **2.25** | CULANTRO | ATADO | 216 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 |
| **2.26** | ESPINACA X ATADO. | ATADO | 648 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 |
| **2.27** | ESPARRAGO (AL PESO) | KILOS | 1080 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 |
| **2.28** | FREJOL NACIDO CHINO | KILOS | 432 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 |
| **2.29** | FREJOL VERDE EN VAINA | KILOS | 552 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 |
| **2.30** | HABAS VERDESFRESCAS | KILOS | 1296 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 |

*18*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2.31** | HIERBA BUENA (ATADO) | ATADO | 96 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| **2.32** | HIERBA LUISA | ATADO | 648 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 | 27 |
| **2.33** | HUACATAY | ATADO | 120 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **2.34** | KION FRESCO | KILOS | 144 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| **2.35** | LECHUGA | UNIDAD | 5400 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 |
| **2.36** | LENTEJA FRESCA EN VAINA | KILOS | 552 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 | 23 |
| **2.37** | LIMON GRANDE | KILOS | 1296 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 |
| **2.38** | MAIZ MORADO | KILOS | 1512 | 63 | 63 | 63 | 63 | 63 | 63 | 63 | 63 | 63 | 63 | 63 | 63 | 63 | 63 | 63 | 63 | 63 | 63 | 63 | 63 | 63 | 63 | 63 | 63 |
| **2.39** | MANZANILLA FRESCA | ATADO | 432 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 |
| **2.40** | ANIS FRESCO | ATADO | 192 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |
| **2.41** | NABO | KILOS | 432 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 |
| **2.42** | OLLUCO | KILOS | 3240 | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 | 135 |
| **2.43** | PALTA FUERTE | KILOS | 1728 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 |
| **2.44** | PAPA AMARILLA | KILOS | 9000 | 375 | 375 | 375 | 375 | 375 | 375 | 375 | 375 | 375 | 375 | 375 | 375 | 375 | 375 | 375 | 375 | 375 | 375 | 375 | 375 | 375 | 375 | 375 | 375 |
| **2.45** | PAPA BLANCA | KILOS | 27000 | 1125 | 1125 | 1125 | 1125 | 1125 | 1125 | 1125 | 1125 | 1125 | 1125 | 1125 | 1125 | 1125 | 1125 | 1125 | 1125 | 1125 | 1125 | 1125 | 1125 | 1125 | 1125 | 1125 | 1125 |
| **2.46** | PEPINILLO | UNIDAD | 6480 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 |
| **2.47** | PIMIENTO CRIOLLO | UNIDAD | 5400 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 |
| **2.48** | PORO | ATADO | 288 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| **2.49** | RABANITO | UNIDAD | 432 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 |
| **2.50** | REPOLLO/COL CRESPA | UNIDAD | 864 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 |
| **2.51** | ROCOTO | UNIDAD | 6480 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 |
| **2.52** | TOMATE | KILOS | 4320 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 |
| **2.53** | VAINITAS | KILOS | 1080 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 |
| **2.54** | VERDURAS CHINAS | KILOS | 600 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 |
| **2.55** | YUCA AMARILLA | KILOS | 3888 | 162 | 162 | 162 | 162 | 162 | 162 | 162 | 162 | 162 | 162 | 162 | 162 | 162 | 162 | 162 | 162 | 162 | 162 | 162 | 162 | 162 | 162 | 162 | 162 |
| **2.56** | ZANAHORIA | KILOS | 5400 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 |
| **2.57** | ZAPALLO MACRE | KILOS | 7560 | 315 | 315 | 315 | 315 | 315 | 315 | 315 | 315 | 315 | 315 | 315 | 315 | 315 | 315 | 315 | 315 | 315 | 315 | 315 | 315 | 315 | 315 | 315 | 315 |
| **2.58** | HUEVO FRESCO ROSADO | KILOS | 4320 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 | 180 |
|  | **FRUTAS** | **UNIDAD**  **MEDIDA** | **CANTIDAD**  **ANUAL** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** | **20** | **21** | **22** | **23** | **24** |
| **2.59** | CARAMBOLA | KILOS | 1080 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 |
| **2.60** | CIRUELA CHILENA | KILOS | 1440 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| **2.61** | COCONA AL PESO | KILOS | 1080 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 |
| **2.62** | DURAZNO | KILOS | 2880 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 |
| **2.63** | FRESAS | KILOS | 768 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 | 32 |
| **2.64** | GRANADILLA | UNIDAD | 32400 | 1350 | 1350 | 1350 | 1350 | 1350 | 1350 | 1350 | 1350 | 1350 | 1350 | 1350 | 1350 | 1350 | 1350 | 1350 | 1350 | 1350 | 1350 | 1350 | 1350 | 1350 | 1350 | 1350 | 1350 |
| **2.65** | LIMA DULCE | CIENTO | 432 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 |
| **2.66** | MANDARINA S/PEPA | KILOS | 8640 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 |
| **2.67** | MANGO CRIOLLO | UNIDAD | 6400 | 267 | 267 | 267 | 267 | 267 | 267 | 267 | 267 | 267 | 267 | 267 | 267 | 267 | 267 | 267 | 267 | 267 | 267 | 267 | 267 | 267 | 267 | 267 | 267 |
| **2.68** | MANGO EDWARD | UNIDAD | 8640 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 |
| **2.69** | MANZANA ROYAL | KILOS | 6480 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 |
| **2.70** | MANZANA CHILENA | KILOS | 6480 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 |
| **2.71** | MANZANA CORRIENTE | KILOS | 1296 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 |
| **2.72** | MARACUYA | CIENTO | 336 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 |
| **2.73** | MELON | KILOS | 864 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 |
| **2.74** | MENBRILLO | KILOS | 1296 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 | 54 |
| **2.75** | NARANJA DE JUGO | KILOS | 5400 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 | 225 |
| **2.76** | NARANJA DE MESA | KILOS | 8640 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 |
| **2.77** | PAPAYA | KILOS | 1728 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 | 72 |
| **2.78** | PEPINO DULCE | UND | 9600 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 |
| **2.79** | PERA DE AGUA | KILOS | 5320 | 222 | 222 | 222 | 222 | 222 | 222 | 222 | 222 | 222 | 222 | 222 | 222 | 222 | 222 | 222 | 222 | 222 | 222 | 222 | 222 | 222 | 222 | 222 | 222 |
| **2.80** | PIÑA CRIOLLA | UNIDAD | 1080 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 | 45 |
| **2.81** | PIÑA TIPO SELVA | UNIDAD | 864 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 |
| **2.82** | PLATANO DE ISLA | CIENTO | 432 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 |
| **2.83** | PLATANO DE SEDA | CIENTO | 480 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| **2.84** | SANDIA | KILOS | 6480 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 | 270 |
| **2.85** | TAMARINDO PELADO | KILOS | 144 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| **2.86** | UVA VERDE | KILOS | 2160 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 | 90 |
|  | **VIVERES SECOS** | **UNIDAD**  **MEDIDA** | **CANTIDAD**  **ANUAL** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** | **20** | **21** | **22** | **23** | **24** |
| **2.87** | AJI PANCA SECO AL PESO | KLG | 60 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| **2.88** | ARVERJA VERDE PARTIDA | KLG | 960 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |
| **2.89** | ALVERJON | KLG | 840 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 | 35 |
| **2.90** | ANIS ENTERO | KLG | 24 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| **2.91** | AVENA A GRANEL | KLG | 1680 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 |
| **2.92** | AZAFRAN | KLG | 24 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| **2.93** | CAFÉ TOSTADO MOLIDO | KLG | 24 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| **2.94** | CANELA ENTERA | KLG | 36 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 |
| **2.95** | CHANCACA EN CHIPA | CESTO | 48 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| **2.96** | CHOCHOCA MOLIDA | KLG | 288 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| **2.97** | CHUFLA | KLG | 360 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| **2.98** | CHUÑO BLANCO MOLIDO | KLG | 2400 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| **2.99** | CLAVO DE OLOR | KLG | 12 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| **2.100** | CEBADA TOSTADA | KLG | 72 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| **2.101** | COMINO MOLIDO | KLG | 60 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| **2.102** | FREJOL BAYO | KLG | 864 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 |
| **2.103** | FREJOL CABALLERO | KLG | 864 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 |
| **2.104** | FREJOL PANAMITO | KLG | 864 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 |
| **2.105** | GARBANZO GRANDE | KLG | 720 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| **2.106** | GUINDONES SECOS | KLG | 48 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| **2.107** | HABAS SECAS PELADA | KLG | 288 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| **2.108** | HARINA DE ARVEJA | KLG | 288 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| **2.109** | HARINA SOYA | KLG | 360 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| **2.110** | HARINA DE TRIGO DE PAN | KLG | 240 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| **2.111** | HONGO SECO | KLG | 12 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| **2.112** | KIWICHA | KLG | 600 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 |
| **2.113** | LAUREL(HOJA) | KLG | 12 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 |
| **2.114** | LENTEJA BOCONA | KLG | 720 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| **2.115** | LENTEJA SERRANA | KLG | 960 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |
| **2.116** | LINAZA EN GRANO-GRANEL. | KLG | 72 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| **2.117** | MAIZ CANCHA | KLG | 192 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |
| **2.118** | MANI CRUDO | KLG | 36 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 |
| **2.119** | OREGANO | KLG | 24 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| **2.120** | PALLAR GRANDE | KLG | 576 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 |
| **2.121** | PAPA SECA CARAPULCRA | KLG | 432 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 |
| **2.122** | PASAS SIN PEPA | KLG | 60 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| **2.123** | PIMIENTA NEGRA MOLIDA | KLG | 60 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 | 2.5 |
| **2.124** | PIMENTON MORRON | KLG | 72 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| **2.125** | QUINUA PERLADA | KLG | 600 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 | 25 |
| **2.126** | TE A GRANEL | KLG | 48 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| **2.127** | SOYA EN GRANO ENTERA | KLG | 192 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 |
| **2.128** | TRIGO ENTERO (SHAMBAR) | KLG | 288 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| **2.129** | TRIGO MOLIDO(SOPA) | KLG | 288 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| **2.130** | TRIGO MOTE | KLG | 384 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 | 16 |

*19*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **VIVERES ENVASADOS** | **UNIDAD**  **MEDIDA** | **CANTIDAD**  **ANUAL** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** | **20** | **21** | **22** | **23** | **24** |
| **2.131** | CAFÉ INSTANTANEO X 200 GR | UNIDAD | 72 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| **2.132** | COCOA EN POLVO X 160 GR | UNIDAD | 12 | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  | 1 |  |
| **2.133** | CONSERVA DE DURAZNOS | UNIDAD | 72 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| **2.134** | CHOCOLATE EN TABLETA | UNIDAD | 240 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| **2.135** | ESENCIA DE VAINILLA | LITRO | 8 | 1 |  |  | 1 |  |  | 1 |  |  | 1 |  |  | 1 |  |  | 1 |  |  | 1 |  |  | 1 |  |  |
| **2.136** | FIDEO SURTIDO | KLG. | 960 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |
| **2.137** | FIDEO CABELLO DE ANGEL | KLG. | 360 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |
| **2.138** | FIDEO TALLARIN | KLG. | 960 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |
| **2.139** | FLAN INSTANTANEO X 12 UNID | UNIDAD | 36 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 | 1.5 |
| **2.140** | GALLETA DE SODA x 40 UND. | CAJA | 48 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| **2.141** | GALLETA DE VAINILLA X 40 UND. | CAJA | 48 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| **2.142** | GELATINA X 5KL. | UNIDAD | 96 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| **2.143** | GLUTAMATO MONOSODICO | KLG. | 72 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| **2.144** | HARINA PREPARADA | KG. | 120 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| **2.145** | LECHE EVAPORADA X 48UNID. | CAJA | 240 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| **2.146** | MANTEQUILLA BARRA X 200GR | KILO | 48 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| **2.147** | MARGARINA VEGETAL BARRA X 2 KG | KLG | 48 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| **2.148** | MAYONESA X 1KG | KLG | 72 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| **2.149** | MOSTAZA X 250GR | UNIDAD | 48 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| **2.150** | SAL YODADA DE MESA X 1KL. | UNIDAD | 2400 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| **2.151** | FILETE DE ATUN X 48 UND | CAJA | 72 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| **2.152** | SILLAO X 500ML. | UNID. | 1440 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| **2.153** | VINAGRE BLANCO X 1LT. | UND | 288 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 |
| **2.154** | VINAGRE TINTO X 1LT. | UND | 288 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 |

### 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/10.00 (Diez con 00/100 soles) en la CAJA DE LA ENTIDAD.

### BASE LEGAL

* + - Ley Nº 30879 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2019
    - Ley Nº 30880
    - Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del Año Fiscal 2019.
    - Ley Nº 30881 Ley de Endeudamiento del Sector Público para el año fiscal 2019.
    - Decreto Legislativo N° 1444 que modifica la Ley Nº 30225 - Ley de Contrataciones del Estado.
    - Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225.
    - Directivas del OSCE.
    - Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
    - Texto Único Ordenado de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública, aprobado por Decreto Supremo Nº 043-2003-PCM
    - Texto Único Ordenado de la Ley N°28016, Ley de Promoción de Competencia y Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del acceso al Empleo, aprobado por Decreto Supremo Nº 007-2008-TR.
    - Ley Nº 29973 Ley General de la Persona con discapacidad
    - Código Civil. Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso. Las referidas normas incluyen sus respectivas modificaciones, de ser el caso.

*20*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

**CAPÍTULO II**

**DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN**

### 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.* |

### CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos2, la siguiente documentación:

### Documentación de presentación obligatoria

* + - 1. **Documentos para la admisión de la oferta**
         1. Declaración jurada de datos del postor. **(Anexo Nº 1)**
         2. Documento que acredite la representación de quien suscribe la oferta.

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

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

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

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

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

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

3 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/>

*21*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

* + - * 1. Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento.

### (Anexo Nº 2)

* + - * 1. Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. (**Anexo Nº 3**)

Para todos los ítems se deberá presentar el detalle de las características técnicas propias del ítem que oferta, señalando la procedencia (lugar de origen, lugar de expendio), cantidad, presentación, marca, tiempo de vita útil, número registro sanitario del ser el caso, bajo las condiciones establecidas en las especificaciones técnicas de las Bases, debiendo tener en cuenta que las características técnicas ofertadas no deben ser una copia exacta de las mismas bases.

j. Para los sub ítems 2.1, 2.91, 2.94, 2.99, 2.106, 2.110, 2.122, 2.123, 2.131,

2.132, 2.133, 2.134, 2.136, 2.137, 2.138, 2.139, 2.140, 2.141, 2.142, 2.144,

2.145, 2.146, 2.147, 2.148, 2.149, 2.150, 2.152, 2.153 y 2.154 se deberá

presentar Copia simple del Registro Sanitario vigente, emitido y autorizado por la DIGESA, a nombre del titular del Registro; el mismo que deberá coincidir con la unidad de medida, peso, vida útil y presentación que declaren en su Oferta y con lo solicitado en las especificaciones técnicas, en cumplimiento de los artículos 101, 102 y 104 del D.S. Nº 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”. Se aceptará el registro sanitario impreso del portal web de DIGESA.

k. Para el sub ítem 2.151 se deberá presentar copia simple del Protocolo Técnico

– Registro sanitario de producto, expedido por el Instituto Tecnológico Pesquero – ITP – SANIPES.

l. Para los sub ítems 2.1, 2.110, 2.136, 2.137, 2.138, 2.145, 2.147 y 2.150, se

deberá presentar copia simple de la Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. Nº 449-2006-MINSA. Dicha validación Técnica deberá estar referida a la línea de producción del producto objeto del proceso o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el producto requerido, en razón del artículo 4 de la Norma sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas, que forma parte de la R.M. referida.

m. Para los sub ítems del 2.2 al 2.57 y del 2.59 al 2.86, deberá adjuntar una Declaración Jurada al postor, donde acredite la razón social, número de RUC, dirección y teléfono del lugar de expendio de tubérculos, verduras y frutas; con copia de la Constancia, Certificado o documento equivalente emitido por el proveedor del postor indicando la procedencia de los bienes que le abastece.

* + - * 1. Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo Nº 4)**4
        2. 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 Nº 5**)
        3. El precio de la oferta en soles (S/) debe registrarse directamente en el formulario electrónico del SEACE.

Adicionalmente, se debe adjuntar el Anexo N° 6 en el caso de procedimientos convocados a precios unitarios.

4 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.

*22*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

En el caso de procedimientos convocados a suma alzada únicamente se debe adjuntar el Anexo N° 6, cuando corresponda indicar el monto de la oferta de la prestación accesoria o que el postor goza de alguna exoneración legal.

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.* |

### 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

### Documentación de presentación facultativa:

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

|  |
| --- |
| ***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”.* |

### REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

1. Carta fianza como Garantía de fiel cumplimiento del contrato, de ser el caso.
2. Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
3. 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.
4. Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
5. Copia de DNI del postor en caso de persona natural, o de su representante legal en caso de persona jurídica.

|  |
| --- |
| **Advertencia** |
| *De acuerdo con el artículo 4 del Decreto Legislativo N° 1246, las Entidades están prohibidas de exigir a los administrados o usuarios la información que puedan obtener directamente mediante la interoperabilidad a que se refieren los artículos 2 y 3 de dicho Decreto Legislativo. En esa medida, si la Entidad es usuaria de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE****5*** *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 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/>

*23*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

1. Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
2. Detalle de los precios unitarios del precio ofertado**6**.
3. Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete**7**.

|  |
| --- |
| **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 original, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral*   *149.4 del artículo 149 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link* [*http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2*](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 cien mil Soles (S/ 100,000.00), 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 Haya8.* * *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.* |

### 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 Oficina de Logística del Hospital Belén de Trujillo, sito en Jr. Bolívar Nº 350 – Trujillo.

1. Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.
2. Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

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

*24*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |
| --- |
| **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 cien mil Soles (S/ 100,000.00).* |

### FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en forma mensual.

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

* Recepción del Almacén central.
* Informe del funcionario responsable del Departamento de Nutrición y Dietética emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
* Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en Almacén Central del Hospital Belén, sito en Jr. Bolívar Nº 350 – Trujillo.

*25*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

**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.* |

### DENOMINACION DE LA CONTRATACION:

Suministro de Alimentos para el Departamento de Nutrición del Hospital Belén de Trujillo.

### FINALIDAD PUBLICA:

El presente proceso busca mantener a la Entidad abastecida con alimentos diversos a fin de poder brindar bienestar en cuanto a Alimentación para los pacientes del Hospital Belén de Trujillo.

### ANTECEDENTES

El Hospital Belén de Trujillo requiere contratar el suministro de alimentos para el Departamento de Nutrición del Hospital Belén de Trujillo, debiendo ser los bienes de primera calidad, de reciente producción y/o fabricación, debidamente identificados de ser el caso en sus respectivos envases de acuerdo a las presentaciones solicitadas en las bases.

### OBJETO DE LA CONTRATACION:

Adquisición de Alimentos para el Departamento de Nutrición del Hospital Belén de Trujillo.

### DESCRIPCIÓN DE LOS BIENES A CONTRATAR

* 1. **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM Nº 1: CARNES DIVERSAS** | | | | |
| **Sub Item** | **PRODUCTOS** | **UNIDAD MEDIDA** | **ESPECIFICACION DEL PRODUCTO** | **CANTIDAD ANUAL** |
| 1.1 | POLLO FRESCO | KILOS | \* El peso de pollo entero entre 2000 a 2500 gr. | 50400 |
| \* Pollo fresco sin cabeza |
| Carne de Pollo fresca, sin menudencia, sin patas ni cabeza.  Pollo bien conformado, de primera calidad, no deberán presentar magulladuras, ni signos de quemaduras por frio o por escaldado, ni laceraciones de piel, tampoco desarticulaciones, piel sin folículos pilosos.  La procedencia será de animales sanos, beneficiados bajo inspección sanitaria por centro de beneficio autorizados por la autoridad competente.  Textura: firme al tacto Procesado en camal de aves  Al momento del internamiento del pollo debe adjuntarse el certificado de beneficio de aves del camal refrendado por el veterinario de salida autorizado por el camal. |
| \* Carente de golpes, moretones o coloración verdosa |
| \* Color rosado pálido, superficie brillante, turgente a la presión |
| \* No drenar apreciable cantidad de líquido. |

*26*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Características Generales  Procederán de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la autoridad competente.  No contendrán residuos de medicamentos o sustancias que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor.  Cumplirán con los requisitos fijados por las Normas del Codex Alimentarius sobre Residuos de Plaguicidas y Aditivos Alimentarios.  Carne fresca, no debiendo tener más de un día (12 hrs.) de beneficiado.  Características Organolépticas  Aspecto General: Presentarán un buen acabado y conformación. Parte externa de color amarillo, apariencia brillante.  Parte interna de color rosado claro.  Olor: Sui generis y exento de cualquier olor anormal.  Consistencia: Firma y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.  El transporte del producto será realizado en jabas de plástico fácilmente higienizables, debidamente identificable, señalando la marca del producto, condición y calidad sanitaria, fecha de  faenamiento peso neto y peso bruto. |  |
| \* Músculo, superficie húmeda y olor característico. |
| 1.2 | GALLINA CRIOLLA | KILOS | \*Gallina entera, fresca sin cabeza. | 4800 |
| Características Generales  Procederán de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la autoridad competente.  No contendrán residuos de medicamentos o sustancias que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor.  Cumplirán con los requisitos fijados por las Normas del Codex Alimentarius sobre Residuos de Plaguicidas y Aditivos Alimentarios.  Carne fresca, no debiendo tener más de un día (12 hrs.) de beneficiado.  Características Organolépticas  Aspecto General: Presentarán un buen acabado y conformación. Parte externa de color blanco pálido, apariencia brillante.  Parte interna de color rosado claro.  Olor: Sui generis y exento de cualquier olor anormal.  Consistencia: Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.  El transporte del producto será realizado en jabas de plástico fácilmente higienizables, debidamente identificable, señalando la marca del producto, condición y calidad sanitaria, fecha de faenamiento peso neto y peso bruto. |
| \* Sin menudencia, (huevera y matriz) y sin vísceras. |
| \* Peso aproximado 1800 a 2300 de peso |
| \* Con certificación de Control Sanitario. |
| \* Carente de golpes, moretones o coloración verdosa |
| \* Color rosado pálido, superficie brillante, carne dura a la presión de los dedos. |
| \* No drenar apreciable cantidad de líquido. |
| 1.3 | MEDALLON DE PAVITA | KILOS | \* Corte medallón de muslo. | 4800 |
| \*Debe estar en estado congelado y empacadas en envases herméticamente sellados.  Cada paquete deberá tener un peso entre 1kg a 3kg, la presentación que sea ofertada. |
| \*No debe estar hongueado ni con manchas. |
| \* Color rosado pálido, superficie brillante. |
| \* Carne turgente a la presión de los dedos. |
| \*No codos, no corbas |
| \*Con su respectivo sello de calidad. |
| \* Contar con Autorización Sanitaria |
| \*Peso de 120 a 150 gr cada medallón. |
| \* No drenar apreciable cantidad de líquido. |
| \* Muslo, superficie húmeda y olor característico. |

*27*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Características Generales  Procederán de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la autoridad competente.  No contendrán residuos de medicamentos o sustancias que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor.  Cumplirán con los requisitos fijados por las Normas del Codex Alimentarius sobre Residuos de Plaguicidas y Aditivos Alimentarios.  Características Organolépticas  Aspecto General: Presentarán un buen acabado y conformación. Parte externa de color blanco, apariencia brillante.  Parte interna de color rosado claro.  Olor: Sui generis y exento de cualquier olor anormal. Consistencia: la carne deberá estar congelada en corte tal cual el medallón de muslo de pavita.  El transporte del producto será realizado en jabas de plástico fácilmente higienizables, debidamente identificable, señalando la marca del producto, condición y calidad sanitaria, fecha de  faenamiento peso neto y peso bruto. |  |
| 1.4 | RES TAPA/CABEZA DE LOMO | KILOS | \* Deberá tener apariencia marmórea. | 5600 |
| \* A la recepción debe ser color rojo subido, superficie brillante, firme al tacto, ligeramente húmedo y olor característico |
| \* La grasa que le acompaña firme al tacto y no contener puntos hemorrágicos. |
| \* Carecer de color verdoso o anormal, de olores extraños y de consistencia blanda en el músculo. |
| \* Inspeccionadas por servicios oficiales, por consiguiente, deberán  mostrar los sellos de clasificación e inspección (carne de primera) |
| Carne de res fresco corte tapa/Asado sin hueso.  Cuarto compensado (no cabeza, no patas, no viseras, no cola) Calidad de primera  Carcasas de bovinos machos engordados de tres (03) a cuatro (04) dientes  De óptima textura, consistencia firme.  Que conserve sus cualidades organolépticas, químicas y microbiológicas  Carne fresca, no debiendo tener más de 12 Hrs de beneficiado. Con PH entre 5.5 y 6.4  Embozo de grasa con cobertura mínima.  La carne debe ser internada con la CONSTANCIA DE BENEFICIO expedido por el médico veterinario del Centro de Beneficio (camal) SENASA |
| Las Carne debe ser transportada en jabas de plástico para  su correcta manipulación |
| 1.5 | CARNE DE CARNERO | KILOS | El cordero es una buena fuente de proteína para nuestro cuerpo. Contiene altos niveles de selenio, un mineral que ayuda a combatir ataques de asma.  Contiene altos niveles de hierro.  Es una buena fuente de vitamina B12, que promueve la salud del sistema nervioso.  Además, contiene niacina (vitamina B3), que ayuda a la protección contra el Alzheimer.  La carne de carnero es un tipo de carne roja, proveniente de ovejas jóvenes, cuyo valor nutricional rico en proteínas, vitaminas y minerales, es elemental para una dieta saludable. | 4400 |
| Presentación: |
| \* Frescos, carne de primera, pieza entera |
| \* Color rosado intenso y olor característico |
| \* Grasa moderada firme al tacto, no contener puntos hemorrágicos |
| \* Carecer de color verdoso o anormal, de olor extraño a rancio y de consistencia blanda en el músculo. |
| La carne de carnero debe ser internada con la CONSTANCIA DE BENEFICIO expedido por el médico veterinario del Centro de Beneficio (camal) SENASA |

*28*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Las Carne de carnero debe ser transportada en jabas de  plástico para su correcta manipulación,  \* Inspeccionadas por servicios oficiales, por consiguiente deberán  mostrar los sellos de clasificación e inspección (carne de primera) |  |
| 1.6 | CARNE DE CERDO | KILOS | Descripción:  Carne de cerdo fresca y extra. La carne de cerdo destinada para el consumo humano, deberá proceder de camales autorizados y haber sido declaradas apta para consumo por la autoridad de salud respectiva.  Certificado de sanidad al momento de internamiento.  Carne de cerdo de corte especial, de porcinos machos castrados oportunamente (completa cicatrización) o hembras sin servir, menor de 7 meses de edad.  La conformación de la carcasa deberá tener abundante masa muscular en la pierna.  La carne deberá ser internada con constancia de beneficio expedido por el médico veterinario del centro de beneficio  (camal). | 5400 |
| Presentación: |
| \* Fresco de primera, pieza entera, sin piel y con grasa descargada |
| \* Color y olor característico |
| \* Poca grasa firme al tacto y no contener puntos hemorrágicos. |
| * Carecer de color verdoso o anormal, de olores extraños y de   consistencia blanda en el músculo.   * Inspeccionadas por servicios oficiales, por consiguiente deberán mostrar los sellos de clasificación e inspección (carne de primera) |
| La carne de cerdo debe ser internada con la CONSTANCIA DE BENEFICIO expedido por el médico veterinario del Centro de Beneficio (camal) SENASA |
| Las Carne de cerdo debe ser transportada en jabas de plástico  para su correcta manipulación.  \* Inspeccionadas por servicios oficiales, por consiguiente, deberán mostrar los sellos de clasificación e inspección (carne de primera) |
| 1.7 | PARRILLA DE CERDO | KILOS | Descripción:  Carne de cerdo fresca y extra. La carne de cerdo destinada para el consumo humano, deberá proceder de camales autorizados y haber sido declaradas apta para consumo por la autoridad de salud respectiva.  Certificado de sanidad al momento de internamiento. Carne de cerdo de corte especial para parrilla, de porcinos machos castrados oportunamente (completa cicatrización) o hembras sin servir, menor de 7 meses de edad. La carne deberá ser internada con constancia de beneficio expedido por el médico veterinario del centro de beneficio (camal). | 5400 |
| Presentación: |
| \* Fresco de primera, pieza entera, sin piel grasa descargada |
| \* Color y olor característico |
| La carne de cerdo debe ser internada con la CONSTANCIA DE BENEFICIO expedido por el médico veterinario del Centro de Beneficio (camal) SENASA |
| Las Carne de cerdo debe ser transportada en jabas de plástico para su correcta manipulación.  \* Inspeccionadas por servicios oficiales, por consiguiente deberán mostrar los sellos de clasificación e inspección (carne de primera) |
| \* Carecer de color verdoso o anormal, de olor extraño a rancio y de  consistencia blanda en el mùsculo.\* Inspeccionadas por servicios oficiales, por consiguiente deberán mostrar los sellos de clasificación e inspección (carne de primera) |
| \* Los cortes de la carne de cerdo para parrilla deberán tener un peso de 200 gr aprox. |

*29*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.8 | PESCADO BONITO | KILOS | \*Pescado fresco, carne turgente a la presión con los dedos y olor a pescado fresco. | 2400 |
| \* Firme al tacto |
| \* Ojos brillantes y transparentes |
| \* Agallas rojas y frescas. |
| * Vientre sin abultaciones. * Escamas firmes que no se desprendan con facilidad, indicando la frescura del pescado. |
| \* Eviscerado y/o sin piel según el tipo de pescado. |
| Pescado entero con o sin agallas, eviscerado y/o descabezado (HG), a granel o envasado en bolsas de polietileno, sanitariamente apto para el consumo humano y que debe estar congelado a una temperatura mínima de -30ºC, sin agregado de sustancias conservadoras y almacenado a temperatura entre 10 ºC y 15 ºC. Características organolépticas:  Forma: pescado de largas aletas pectorales  Color: parte dorsal de color azul salvo su vientre, con tonalidades blancas o plateadas; superficie del cuerpo limpia y con relativo brillo metálico  Textura: parte dorsal (inferior) del cuerpo firme y sin dejar impresión duradera al presionar con los dedos  Color del músculo: rojo oscuro translúcido característico Ojos: transparentes, brillantes y salientes, ocupando completamente las órbitas  Branquias o agallas: rojas, húmedas y suaves Olor: característico a mar, a algas  Escamas firmes que no se desprendan con facilidad, indicando la  frescura del pescado. |
| El pescado deberá ser transportado en jabas de plástico para su  correcto manipuleo |
| \* Inspeccionadas por servicios oficiales, por consiguiente deberán mostrar los sellos de clasificación e inspección. |
| El postor deberá presentar una carta o constancia que demuestre el vínculo comercial con el terminal pesquero la cual demuestre que  pasa por control veterinario correspondiente. |
| 1.9 | PESCADO TOLLO | KILOS | \*Pescado fresco, carne turgente a la presión con los dedos, olor a pescado fresco y carente de consistencia babosa | 2400 |
| \* Firme al tacto |
| \* Vientre sin abultaciones. |
| \* Eviscerado y/o sin piel según el tipo de pescado. |
| Pescado entero sin cabeza, eviscerado y/o descabezado (HG), a granel o envasado en bolsas de polietileno, sanitariamente apto para el consumo humano y que debe estar congelado a una temperatura mínima de -30ºC, sin agregado de sustancias conservadoras y almacenado a temperatura entre 10 ºC y 15 ºC. Características organolépticas:  Forma: pescado largo de aletas pequeñas  Color: parte dorsal de color plateado o azul claro, con tonalidades blancas o plateadas; superficie del cuerpo limpia y con relativo brillo metálico  Textura: parte dorsal (inferior) del cuerpo firme y sin dejar impresión duradera al presionar con los dedos  Color del músculo: rosado claro translúcido característico Olor: característico a mar, a algas |
| El pescado deberá ser transportado en jabas de plástico para su correcto manipuleo |
| \* Inspeccionadas por servicios oficiales, por consiguiente deberán mostrar los sellos de clasificación e inspección. |
| El postor deberá presentar una carta o constancia que demuestre el vínculo comercial con el terminal pesquero la cual demuestre que  pasa por control veterinario correspondiente. |
| 1.10 | MOLLEJA DE POLLO | KILOS | \* Molleja de pollo, grandes, peso aproximado por unidad de 30 a 40gr.  La molleja de pollo debe estar en buenas condiciones, fresca, libre de grasas, no congelado, debe provenir de un pollo fresco con no más de doce horas de beneficiado, será transportado en jabas plásticas completamente limpias, sin olores, colores ni sabores  extraños al producto. | 1920 |

*30*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Características Generales  Procederán de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la autoridad competente.  No contendrán residuos de medicamentos o sustancias que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor.  Cumplirán con los requisitos fijados por las Normas del Codex Alimentarius sobre Residuos de Plaguicidas y Aditivos Alimentarios.  Características Organolépticas  Aspecto General: Presentarán un buen acabado y conformación. Parte externa de color rojo oscuro, apariencia brillante.  Parte interna de color oscuro característico.  Olor: Sui generis y exento de cualquier olor anormal.  El transporte del producto será realizado en jabas de plástico fácilmente higienizables, debidamente identificable, señalando la marca del producto, condición y calidad sanitaria, fecha de faenamiento peso neto y peso bruto. |  |
| \* Color y olor característico, sin coloración verdosa |
| \* Limpias sin grasa |
| 1.11 | MONDONGO IMPORTADO | KILOS | \*Debe estar en estado congelado y envasado hermeticamente sellado.  Descripción: Es una Víscera en estado congelado, textura firme y color característico, totalmente limpio.  El producto deberá identificar su condición y calidad sanitaria, debiendo certificar la inspección sanitaria del camal, de preferencia de procedencia nacional, así como señalar su fecha de faenamiento, peso neto y peso bruto.  Características Generales  Procederán de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la autoridad competente.  No contendrán residuos de medicamentos o sustancias que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor.  Cumplirán con los requisitos fijados por las Normas del Codex Alimentarius sobre Residuos de Plaguicidas y Aditivos Alimentarios.  Características Organolépticas  Aspecto General: Presentarán un buen acabado y conformación. Color blanco brillante característico.  Olor: Sui generis y exento de cualquier olor anormal.  El transporte del producto será realizado en jabas de plástico fácilmente higienizables, debidamente identificable, señalando la marca del producto, condición y calidad sanitaria, fecha de  faenamiento peso neto y peso bruto. | 2400 |
| 1.12 | PELLEJO DE CHANCHO | KILOS | Derivado de la carne de chancho, por Kilo, resistente a la manipulación, transportes y almacenaje, olor y color característico. Estará sujeta a control bromatológico y microbiológico, así como transportados en las condiciones adecuadas para evitar su  contaminación. | 400 |
| Descripción: Piel de cerdo fresca y sana. El pellejo de cerdo  destinada para el consumo humano, deberá proceder de camales autorizados y haber sido declaradas apta para consumo por la autoridad de salud respectiva.  Certificado de sanidad al momento de internamiento. |
| Presentación: |
| \* Fresco de primera, piel sana. |
| \* Color y olor característico |
| \* Poca grasa firme al tacto y no contener puntos hemorrágicos. |
| \* Carecer de color verdoso o anormal, de olor extraño a rancio y de  consistencia blanda en el mùsculo.\* Inspeccionadas por servicios oficiales, por consiguiente deberán mostrar los sellos de  clasificación e inspección (carne de primera) |
| El transporte del producto será realizado en jabas de plástico  fácilmente higienizables, debidamente identificable, señalando la marca del producto, condición y calidad sanitaria, fecha de  faenamiento peso neto y peso bruto. |

*31*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM Nº 2: VIVERES SECOS Y FRESCOS** | | | | |
| **Sub Item** | **VIVERES FRESCOS** | **UNIDAD MEDIDA** | **ESPECIFICACION DEL PRODUCTO** | **CANTIDAD ANUAL** |
| 2.1 | ACEITUNA DE BOTIJA | KILOS | Aceituna de mesa entera con pepa, fruto de la variedad conocida como negra o de botija. De primera calidad. Presentación en bolsas de polietileno o polipropileno de 1 kg., de contextura suave al tacto. De color, sabor y olor característico. Libre de hongos u otro agente extraño. Con registro sanitario vigente y  vida útil 12 meses. | 648 |
| 2.2 | ACELGA | ATADO | Las hojas no deberán tener picaduras.  Color verde y blanco fresco, limpio y sano. Sin piojos ni picadas de insectos. Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. No tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas), Presentación: atados  De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto la acelga se clasifica en los siguientes grados de calidad:   * Primera * Segunda * Tercera   En el proceso de compra se adquirirá acelga de primera seleccionado.  De color , sabor y olor característico. | 432 |
| 2.3 | AJI ESCABECHE | KILOS | Productos de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos.  Tamaño uniforme y de color anaranjado. Productos que tengan madurez inicial.  La corola del ají amarillo es blanca con manchas amarillas o rojas, su fruto generalmente es anaranjado. Presentación: En sacoso o bolsas, uniforme.  Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  No debe tener residuos de productos químicos.  No debe tener picaduras por gusanos o con indicios de putrefacción, maltrato.  De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto el ají escabeche se clasifica en los siguientes grados de calidad:   * Primera * Segunda * Tercera   En el proceso de compra se adquirirá ají escabeche de primera.  De color anaranjado, de sabor picante y olor  característico. | 540 |
| 2.4 | AJI VERDE | KILOS | Ají verde de primera calidad  Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas.  Grado de madurez optimo, adecuado y comercial. Presentación: debe ser mediano y uniforme.  De piel y comida de color verde y de sabor y olor característico.  Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  En el proceso de compra se adquirirá ají verde de  Categoría I. | 24 |
| 2.5 | AJO PELADO | KILOS | Ajo pelado de primera calidad  Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos.  Grado de madurez optimo, adecuado y comercial. Presentación: debe ser mediano y uniforme.  De piel y comida de color blanco crema y de sabor y olor característico.  Sin brotes o germinados  Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  En el proceso de compra se adquirirá ajo pelado fresco  de Categoría I. | 552 |

*32*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.6 | ALBAHACA | ATADO | Descripción: La albahaca deberá estar en óptimo estado de frescura y madurez, debiendo estar enteras, sanas, exentas de podredumbre, plagas o daños causados por estas; deberán tener un aspecto fresco de olor, color y sabor característico. El desarrollo y condición de estas deberá ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino y posterior conservación, de olor, color y sabor característico, sin signos de descomposición.  Envasado: Sacos de yute, bolsas de polietileno, envoltura de mallas o en cajones, adecuados para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y  empleo. | 192 |
| 2.7 | ALCACHOFA | UNIDAD | Descripción: La alcachofa deberá estar en óptimo estado de frescura y madurez, debiendo estar enteras, sanas, exentas de podredumbre, plagas o daños causados por estas; deberán tener un aspecto fresco de olor, color y sabor característico. El desarrollo y condición de estas deberá ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino y posterior conservación, de olor, color y sabor característico, sin signos de descomposición.  Envasado: Sacos de yute, bolsas de polietileno, envoltura de mallas o en cajones, adecuados para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y  empleo. | 96 |
| 2.8 | ARVERJA VERDE VAINA | KILOS | Arverja verde fresca de primera calidad  Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas.  Grado de madurez optimo, adecuado y comercial. Presentación: debe ser grande y uniforme.  De piel y comida de color verde y de sabor y olor característico.  Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto la arverja verde fresca se clasifica en los siguientes grados de calidad:   * Categoría I * Categoría II   En el proceso de compra se adquirirá arverja verde  fresca de Categoría I. | 1296 |
| 2.9 | APIO (POR ATADO) | KILOS | Las hojas deben tener de 20 a 25 cm de tamaño. Color verde fresco, limpio y sano. Sin piojos ni picadas de insectos. Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. No tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas), Presentación: atados  De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto el apio se clasifica en los siguientes grados de calidad:   * Primera * Segunda * Tercera   En el proceso de compra se adquirirá apio de primer seleccionado.  De color blanco con hojas verdes, de sabor y olor  característico. | 288 |

*33*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.10 | ARRACACHA | KILOS | Productos de primera calidad  Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos.  Grado de madurez optimo, adecuado y comercial. Presentación: debe ser mediano y uniforme.  De piel marrón y comida de color, de sabor y olor característico.  Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto la arracacha se clasifica en los siguientes grados de calidad:   * Categoría I * Categoría II   En el proceso de compra se adquirirá arracacha de  Categoría I. | 1296 |
| 2.11 | BERENGENA CHICA | UNIDAD | La berenjena debe tener de 4 a 6 cm de tamaño.  Color característico, limpio y sano. Sin piojos ni picadas de insectos. Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. No tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas), Presentación: unidades  En el proceso de compra se adquirirá berenjena de  primera seleccionado. | 3240 |
| 2.12 | BERENGENA MORADA | UNIDAD | La berenjena es el fruto de la planta Solanun melongena, una herbácea anual de la familia de las Solanáceas, con poco aporte calórico, rico en minerales y vitaminas, debe tener de 6 a 10 cm de tamaño.  De forma cilindrica  Color caracteristico, limpio y sano. Sin piojos ni picadas de insectos. Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. No tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas), Presentación: unidades  En el proceso de compra se adquirirá berenjena  morada de primera seleccionado. | 480 |
| 2.13 | BETERRAGA | KILOS | Productos de primera calidad  Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas.  Grado de madurez optimo, adecuado y comercial. Presentación: debe ser grande y uniforme.  De piel y comida de color rojo oscuro y de sabor y olor característico.  Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto la betarraga se clasifica en los siguientes grados de calidad:   * Categoría I * Categoría II   En el proceso de compra se adquirirá beterraga de  Categoría I. | 1728 |
| 2.14 | BROCOLI | KILOS | Tipo: legumbre verde fresca, El brócoli (Brassica oleracea itálica) es una planta de la familia de las Brasicáceas, antes llamadas Crucíferas, que es un conjunto de yemas florales que están en desarrollo y que tienden a florecer en muy poco tiempo  -PRESENTACION: unidades x 1 kilo, bolsa de plástico resistente a la manipulación, transporte y almacenaje Calidad: Extra y debidamente seleccionada Seguridad: debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial, color verde intenso.  -CARACTERISTICAS: Forma esta planta posee abundantes cabezas florales carnosas dispuestas en forma de árbol, sobre ramas que nacen de un grueso tallo comestible. Tamaño este será de acuerdo a la categoría que pertenezca el brócoli, Color Verde intenso, Textura Firme. Limpios y  desinfectados no deben tener residuos de productos químicos, sin moho, hongos ni indicios de putrefacción. Transporte deberá ajustarse a lo señalado en el Título  V Capítulo II “Del transporte” del “Reglamento sobre | 864 |

*34*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Vigilancia y Control Sanitario  de Alimentos y Bebidas” (D.S. Nº 007-98-SA). |  |
| 2.15 | CABEZA DE COL CHINA | ATADO | Las hojas son comestibles, de color verde claro y brillante. Las silicuas miden de 2,5 a 6 cm de largo y acaban en un pico corto y firme.  Hojas tiernas frescas de color verde claro, no debe tener residuos de productos químicos, ni restos de barro, deberán incidir en que estas se encuentren debidamente limpias y frescas, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición, su forma y presentación debe visualizar signos de haber sido cosechados en un mismo cultivar, Color, olor y sabor característico.  De color verde claro, de sabor y olor característico Calidad: En el proceso de compra se adquirirá la cabeza de col china de primera.  Embalaje: Mallas, bolsas o sacos polietileno | 216 |
| 2.16 | CAIGUA CHILENA | DOCENA | La caigua o caihua (del quechua qaywa) es una hortaliza de la familia de las cucurbitáceas.  Su fruto es turgente con un tamaño cercano a los 10 cm de largo, posee el exterior de color verde  intenso con suaves espínulas y estrías longitudinales, de composición carnosa. En el proceso de compra se adquirirá caigua chilena de primera.  Presentación: Bolsas o cajas x docenas | 360 |
| 2.17 | CAIGUA CRIOLLA | DOCENA | La caigua o caihua (del quechua qaywa) es una hortaliza de la familia de las cucurbitáceas.  Su fruto es turgente con un tamaño cercano a los 15 cm de largo, posee el exterior de color verde  intenso con suaves espínulas y estrías longitudinales, posee una amplia cavidad interior siendo su mesocarpio esponjoso de color blanco, y donde se encuentran sus semillas que son planas, cuadradas, negras y rugosas. En el proceso de compra se adquirirá caigua criolla de primera.  Presentación: Bolsas o cajas x docenas | 432 |
| 2.18 | CHICHA DE JORA | LITROS | La chicha de jora es una bebida fermentada oriunda de Perú, particularmente difundida en Perú, Bolivia y Ecuador. Presenta diversas variedades según la región, pero su preparación se compone principalmente de la  «jora», es decir, maíz malteado.  Si bien técnicamente es una cerveza artesanal de maíz, debido a que para su preparación se requiere maltear el grano, para posteriormente ser fermentado, el grado alcohólico de la misma varía de acuerdo a la región.  Deberá debidamente envasada en botellas de 1lt hasta 3 lt, herméticamente sellada, sin presentar deterioros  en el envase. | 216 |
| 2.19 | CAMOTE AMARILLO | KILOS | El camote es la raíz comestible de género y especie Ipomea batatas L. de la familia de las convolvuláceas, en estado fresco y destinada para el consumo humano. Presentación: En sacos o bolsas, uniforme.  Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto el camote se clasifica en los siguientes grados de calidad:   * Primera * Segunda * Tercera   En el proceso de compra se adquirirá camote de primera.  Su pulpa es de color anaranjado y su piel de color  morado a oscuro de sabor y olor característico. | 3024 |

*35*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.20 | CEBOLLA CHINA | ATADO | La cebolla china, cuyo nombre científico es allium fistulosum, pertenece a la misma familia del ajo, la cebolla (especies Allium o Liliáceas). Dependiendo del lugar, se puede conocer con otros nombres.  Los tallos son largos y firmes; las hojas verdes son erectas, huecas y tubulares, pero esta planta sí llega a desarrollar un bulbo alargado de color blanco, aunque nunca alcanza el tamaño y la forma normal de una cebolla.  Presentación: En sacos o bolsas, uniforme.  Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  Deben estar enteras, limpias sin tierra y exentos de cualquier materia extraña visible.  Deben estar sanos y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.  Deben estar exentos de plagas que afecten el aspecto general del producto.  Deben presentar un grado de madurez óptimo adecuado para su comercialización  En el proceso de compra se adquirirá cebolla china de  primera. | 336 |
| 2.21 | CEBOLLA ROJA/COLA | ATADO | La cebolla de cola roja, cuyo nombre científico es allium fistulosum, pertenece a la misma familia del ajo, la cebolla (especies Allium o Liliáceas). Dependiendo del lugar, se puede conocer con otros nombres.  Los tallos son largos y firmes; las hojas verdes son erectas, huecas y tubulares, pero esta planta sí llega a desarrollar un bulbo esférico de color rojizo, puede alcanzar el tamaño y la forma normal de una cebolla. Presentación: En sacos o bolsas, uniforme.  Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  Deben estar enteras, limpias y exentos de cualquier materia extraña visible.  Deben estar sanos y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.  Deben estar exentos de plagas que afecten el aspecto general del producto.  Deben presentar un grado de madurez óptimo adecuado para su comercialización  En el proceso de compra se adquirirá cebolla de cola  roja de primera. | 216 |
| 2.22 | CEBOLLA ROSADA/ CABEZA | KILOS | La cebolla o Allium cepa L. es una hortaliza de la familia de las Liliácea, que posee un bulbo de forma globosa, esférica o elipsoidal, esférica y con capas concéntricas. Presentación: En sacos o bolsas, uniforme.  Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  Deben estar enteras, limpias y exentos de cualquier materia extraña visible.  Deben estar sanos y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.  Deben estar exentos de plagas que afecten el aspecto general del producto.  Deben presentar un grado de madurez óptimo adecuado para su comercialización  De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto la cebolla se clasifica en los siguientes grados de calidad:   * Primera * Segunda * Tercera   En el proceso de compra se adquirirá cebolla de primera.  Globosa, esférica o elipsoidal, Rojo violáceo, rojo  intenso, violáceo, en general picante. | 6600 |
| 2.23 | CHOCLO ENTERO | UNIDAD | Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos. | 12960 |

*36*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Grado de madurez optimo, adecuado y comercial. Presentación: En sacos, bolsas, cajas o jabas, uniforme. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  Calidad:  En el proceso de compra se adquirirá choclo entero de  Categoría I |  |
| 2.24 | COLIFLOR | ATADO | La coliflor está compuesta por una cabeza blanca, denominada masa, que es habitualmente la parte empleada para su consumo, rodeada de gruesas hojas verdes que si bien son comestibles, habitualmente se descartan.  No deberá presentar manchas marronáceas, inflorescencias separadas o partes blandas en la masa. El color de la masa puede ser blanco amarillento.  Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  En el proceso de compra se adquirirá coliflor de  primera seleccionada. | 768 |
| 2.25 | CULANTRO | ATADO | El culantro debe estar en óptimas condiciones aptas para consumo humano.  Color verde fresco, limpio y sano. Sin piojos ni picadas de insectos. Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. No tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas), Presentación: atados  En el proceso de compra se adquirirá culantro de primera seleccionada.  De color verdes, de sabor y olor característico. | 216 |
| 2.26 | ESPINACA X ATADO. | ATADO | La espinaca debe estar en óptimas condiciones aptas para consumo humano.  De aroma y frescura característica.  Hojas tiernas que sirven para preparar diversos platos en dietas muy nutritivas.  Serán de Color verde fresco, limpio y sano. Sin piojos ni picadas de insectos. Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. No tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas), Presentación: atados  En el proceso de compra se adquirirá espinaca de primera seleccionada.  De color verdes, de sabor y olor característico. | 648 |
| 2.27 | ESPARRAGO (AL PESO) | KILOS | El espárrago es el brote de la planta esparraguera, que se cosecha inmaduro, antes de ramificarse y endurecerse. Según el manejo durante el cultivo se obtienen dos tipos blancos y verdes.  Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos.  Grado de madurez optimo, adecuado y comercial. Presentación: debe ser de tamaño uniforme.  De piel y comida de color blanco y verde, de sabor y olor característico.  Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  En el proceso de compra se adquirirá esparrago de  Categoría I. | 1080 |
| 2.28 | FREJOL NACIDO CHINO | KILOS | Frijol nacido chino fresco de primera calidad Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos.  Grado de madurez optimo, adecuado y comercial. Presentación: debe ser grande y uniforme.  De piel y comida de color blanco, de sabor y olor característico.  Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  En el proceso de compra se adquirirá frejol nacido  chino fresco de Categoría I. | 432 |

*37*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.29 | FREJOL VERDE EN VAINA | KILOS | Frijol verde en vaina de primera calidad  Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas.  Grado de madurez optimo, adecuado y comercial. Presentación: debe ser grande y uniforme.  De piel y comida de color verde y de sabor y olor característico.  Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  En el proceso de compra se adquirirá frijol verde en  vaina de Categoría I. | 552 |
| 2.30 | HABAS VERDES FRESCAS | KILOS | Habas verdes frescas de primera calidad  Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos.  Grado de madurez optimo, adecuado y comercial. Presentación: debe ser de tamaño uniforme.  De piel y comida de color verde y de sabor y olor característico.  No deberán presentar signos de maltrato del producto. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  En el proceso de compra se adquirirá habas verdes  frescas de Categoría I. | 1296 |
| 2.31 | HIERBA BUENA (ATADO) | ATADO | Las hojas de la hierba buena deben estar en óptimas condiciones aptas para consumo humano.  Color verde fresco, limpio y sano. Sin piojos ni picadas de insectos. Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. No tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas), Presentación: atados  En el proceso de compra se adquirirá hierba buena de primera seleccionada.  De color verdes, de sabor y olor característico. | 96 |
| 2.32 | HIERBA LUISA | ATADO | Descripción  La hierba luisa deberá tener hojas tiernas frescas de color verde característico, no debe tener residuos de productos químicos, ni restos de barro, deberán incidir en que estas se encuentren debidamente limpias y frescas, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición, su forma y presentación debe visualizar signos de haber sido cosechados en un mismo cultivar.  De color, sabor y olor aromático característico Calidad: En el proceso de compra se adquirirá hierba  luisa de primera. | 648 |
| 2.33 | HUACATAY | ATADO | Las hojas de huacatay deben estar en optimas condiciones aptas para consumo humano.  Color verde fresco, limpio y sano. Sin piojos ni picadas de insectos. Debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. No tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas), Presentación: atados  En el proceso de compra se adquirirá huacatay de primera seleccionada.  De color verdes, de sabor y olor característico. | 120 |
| 2.34 | KION FRESCO | KILOS | El kion es un tubérculo articulado, en forma de mano, a los cuales se les da el nombre de rizomas comp.  Parte esencial de la planta, de un olor fuerte aromático; sabor agrio, picante. Los rizomas son de color cenizo por fuera y blanco amarillento por dentro. Presentación por sacos o bolsas completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas.  Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición.  En el proceso de compra se adquirirá kion fresco de primera calidad.  Color de piel característico, sin mucha tierra, no deberá tener barro, ni raíces, tendrá olor y sabor  característico. | 144 |

*38*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.35 | LECHUGA | UNIDAD | Descripción  Nombre científico: Lactuca sativa Hojas tiernas frescas de color verde claro, no debe tener residuos de productos químicos, ni restos de barro, deberán incidir en que estas se encuentren debidamente limpias y frescas, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición, su forma y presentación debe visualizar signos de haber sido cosechados en un mismo cultivar, Color, olor y sabor característico.  Hojas de color verde, de cáscara verde, de sabor y olor característico  Calidad: En el proceso de compra se adquirirá la lechuga de primera. Embalaje y Rotulado: Mallas,  bolsas o sacos polietileno | 5400 |
| 2.36 | LENTEJA FRESCA EN VAINA | KILOS | Lenteja fresca en vaina de primera calidad Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas.  Grado de madurez optimo, adecuado y comercial. Presentación: debe ser grande y uniforme.  De piel y comida de color verde y de sabor y olor característico.  Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  En el proceso de compra se adquirirá lenteja fresca en  vaina de Categoría I. | 552 |
| 2.37 | LIMON GRANDE | KILOS | Limones de primera calidad y grandes. Presentación por sacos o bolsas completamente limpios, frescos, enteros y sanos.  Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición.  De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto el limón se clasifica en los siguientes grados de calidad:   * Categoría grande * Categoría mediana * Categoría pequeña   En el proceso de compra se adquirirá limón grande y uniforme.  Color de piel y comida verde característico, de olor y  sabor característico. | 1296 |
| 2.38 | MAIZ MORADO | KILOS | Producto en estado natural a granel, resistente a la manipulación, transportes y almacenaje.  Deberán ser de color homogéneo morado, granos duros, enteros, secos y libres de picaduras.  Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición.  En el proceso se adquirirá maíz morado de primera  calidad. | 1512 |
| 2.39 | MANZANILLA FRESCA | ATADO | Descripción  La manzanilla deberá tener hojas tiernas frescas de color verde claro y flor amarilla, no debe tener residuos de productos químicos, ni restos de barro, deberán incidir en que estas se encuentren debidamente limpias y frescas, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición, su forma y presentación debe visualizar signos de haber sido cosechados en un mismo cultivar.  De color, sabor y olor característico  Calidad: En el proceso de compra se adquirirá  manzanilla fresca de primera. | 432 |
| 2.40 | ANIS FRESCO | ATADO | Descripción  El anís fresco deberá ser fresco de color verde amarillento característico, no debe tener residuos de productos químicos, ni restos de barro, deberán incidir en que estas se encuentren debidamente limpias y frescas, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición, su forma y presentación debe visualizar signos de haber sido cosechados en un mismo cultivar.  De color, sabor y olor característico | 192 |

*39*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Calidad: En el proceso de compra se adquirirá anís  fresco de primera. |  |
| 2.41 | NABO | KILOS | Descripción: El nabo deberá estar en óptimo estado de frescura y madurez, debiendo estar enteras, sanas, exentas de podredumbre, plagas o daños causados por estas; deberán tener un aspecto fresco de olor, color y sabor característico. El desarrollo y condición de estas deberá ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino y posterior conservación, de olor, color y sabor característico, sin signos de descomposición.  Envasado: Sacos de yute, bolsas de polietileno, envoltura de mallas o en cajones, adecuados para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y  empleo. | 432 |
| 2.42 | OLLUCO | KILOS | Olluco de primera calidad.  Presentación por sacos o bolsas completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas.  Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición.  En el proceso de compra se adquirirá olluco grande y uniforme. No se aceptara olluco pequeño  Color de piel característico, sin mucha tierra, no deberá tener barro, ni raíces, tendrá olor y sabor  característico. | 3240 |
| 2.43 | PALTA FUERTE | KILOS | Palta fuerte de primera calidad.  Limpios, frescos y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.  Presentación: En sacos grandes, cajas, jabas o bolsas, uniforme.  Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  No debe tener residuos de productos químicos.  En el proceso de compra se adquirirá palta fuerte de primera calidad  De color verde característico y olor característico. No deberá presentar golpes ni rajaduras.  Fresco. | 1728 |
| 2.44 | PAPA AMARILLA | KILOS | Papa amarilla de primera calidad.  Presentación por sacos o bolsas completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas.  Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición.  De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto la papa amarilla se clasifica en los siguientes grados de calidad:   * Categoría grande * Categoría mediana * Categoría pequeña   En el proceso de compra se adquirirá papa amarilla grande y uniforme.  Color de piel característico, sin mucha tierra, no deberá tener barro, ni raíces, tendrá olor y sabor  característico. | 9000 |
| 2.45 | PAPA BLANCA | KILOS | Papa blanca de primera calidad.  Presentación por sacos o bolsas completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas.  Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición.  De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto la papa blanca se clasifica en los siguientes grados de calidad:   * Categoría grande * Categoría mediana * Categoría pequeña   En el proceso de compra se adquirirá papa blanca grande y uniforme.  Color de piel característico, sin mucha tierra, no deberá | 27000 |

*40*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | tener barro, ni raíces, tendrá olor y sabor  característico. |  |
| 2.46 | PEPINILLO | UNIDAD | Productos de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos.  Tamaño uniforme.  Productos que tengan madurez inicial.  No debe tener residuos de productos químicos. No debe tener picaduras por gusanos o con indicios de putrefacción, maltrato.  Calidad: En el proceso de compra se adquirirá pepinillo de primera Sabor, Color y olor  De piel de color verde su comida y de color blanca de sabor y olor característico Deberán cumplir estrictamente con las características Técnicas, y con toda la documentación que lo acredite, además de  señalar procedencia y presentación | 6480 |
| 2.47 | PIMIENTO CRIOLLO | UNIDAD | Pimientos criollos de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos.  Tamaño uniforme, de color rojo o verde, sin rajaduras ni abolladuras.  Productos que tengan madurez inicial.  No debe tener residuos de productos químicos. No debe tener picaduras por gusanos o con indicios de putrefacción, maltrato.  Calidad: En el proceso de compra se adquirirá pimiento criollo de primera Sabor, Color y olor característico.  De piel de color verde o roja, sabor y olor característico Deberán cumplir estrictamente con las características Técnicas, y con toda la documentación que lo acredite,  además de señalar procedencia y presentación | 5400 |
| 2.48 | PORO | ATADO | Producto de primera calidad limpio y fresco. Hojas verdes de primera calidad  Grado de madurez optimo, adecuado y comercial. Presentación: atados de tamaño grande y uniforme. Embolsado en saco de polietileno , malla. o bolsas. De acuerdo a sus características de calidad, forma y tamaño, se clasifican en los grados de calidad siguiente:   1. - Primera 2. - Segunda 3. - Tercera   Importante: la entidad convocante deberá indicar, en las bases y en la proforma del contrato, la categoría de calidad y color del poro.  En el proceso de compra se adquirirá poro de primera. De color blanco con hojas verdes, olor y sabor  característico, de textura firme. | 288 |
| 2.49 | RABANITO | UNIDAD | Calidad Primera, carnosos, frescos de resiente cosecha. Limpios, frescos y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.  Presentación: En sacos grandes o bolsas, uniforme. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  No debe tener residuos de productos químicos.  El envasado debe ser en envoltura de mallas, bolsas o sacos adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.  En el proceso de compra se adquirirá rabanito de primera calidad  De color y olor característico.  Fresco. | 432 |
| 2.50 | REPOLLO/COL CRESPA | UNIDAD | Calidad Primera  Limpios, frescos y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.  Presentación: En sacos grandes o bolsas, uniforme. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  No debe tener residuos de productos químicos.  El envasado debe ser en envoltura de mallas, bolsas o sacos adecuadas para facilitar su transporte,  manipuleo, almacenamiento y empleo. | 864 |

*41*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | En el proceso de compra se adquirirá repollo de primera calidad  De color y olor característico.  Fresca. |  |
| 2.51 | ROCOTO | UNIDAD | Rocotos Calidad Primera  Limpios, frescos y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.  Presentación: En sacos grandes, cajas, jabas o bolsas, uniforme.  Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  No debe tener residuos de productos químicos.  El envasado debe ser en envoltura de mallas, bolsas o sacos adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo, almacenamiento y empleo.  En el proceso de compra se adquirirá rocoto de primera calidad  De color y olor característico.  Fresco. | 6480 |
| 2.52 | TOMATE | KILOS | Descripción  Nombre científico: Lycopersiconesculentum Presentación completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas.  Grado de madurez optimo, adecuado y comercial. Presentación: En sacos, bolsas, cajas o jabas, uniforme. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  Color, olor y sabor: De piel y comida de color rojo oscuro y de sabor y olor característico  Calidad:  En el proceso de compra se adquirirá tomate de Categoría I  Embalaje y Rotulado:  El tomate italiano deberá ser envasado tomando en consideración lo establecido en las Normas CODEX “CAC/RCP 1-1969 Principios Generales de Higiene de los Alimentos.  Los envases deben satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los tomates y deberán exentos de cualquier materia y olor extraño, podrán ser cajas, bandejas, cajones u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas  Peruanas correspondientes. | 4320 |
| 2.53 | VAINITAS | KILOS | Productos de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos.  Tamaño uniforme, no quebrados ni rajados. Productos que tengan madurez inicial.  No debe tener residuos de productos químicos. No debe tener picaduras por gusanos o con indicios de putrefacción, maltrato.  Calidad: En el proceso de compra se adquirirá vainitas de primera Sabor, Color y olor característicos.  De piel de color verde, de sabor y olor característico Deberán cumplir estrictamente con las características Técnicas, y con toda la documentación que lo acredite,  además de señalar procedencia y presentación | 1080 |
| 2.54 | VERDURAS CHINAS | KILOS | Productos de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos.  Verduras chinas diversas cortadas para preparar sopas y salteados propios para las dietas.  Productos que tengan madurez inicial.  No debe tener residuos de productos químicos. No debe tener picaduras por gusanos o con indicios de putrefacción, maltrato.  Las verduras chinas cortadas deberán mantener el color, sabor y olor característico de cada verdura utilizada para hacer esta mezcla.  Deberán cumplir estrictamente con las características Técnicas, y con toda la documentación que lo acredite,  además de señalar procedencia y presentación | 600 |

*42*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.55 | YUCA AMARILLA | KILOS | Yuca amarilla de primera calidad.  Presentación por sacos o bolsas completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas.  Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición.  De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto la yuca amarilla se clasifica en los siguientes grados de calidad:   * Categoría grande * Categoría mediana * Categoría pequeña   En el proceso de compra se adquirirá yuca amarilla mediana y uniforme.  Color de piel marrón sin mucha tierra y comida blanca  de olor y sabor característico. | 3888 |
| 2.56 | ZANAHORIA | KILOS | Productos de primera calidad.  Presentación por sacos o bolsas completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas.  Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición.  De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto la zanahoria se clasifica en los siguientes grados de calidad:   * Categoría grande * Categoría mediana * Categoría pequeña   En el proceso de compra se adquirirá zanahoria mediana y uniforme.  Color de piel y comida anaranjado de olor y sabor  característico. | 5400 |
| 2.57 | ZAPALLO MACRE | KILOS | Zapallo macre de primera calidad.  Presentación por cajas, cartones, sacos o bolsas completamente limpios, frescos, enteros y sanos, sin hojas, con cáscara uniforme y lustrosa que indique la frescura de la hortaliza.  Grado de madurez óptimo, adecuado y comercial. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición.  En el proceso de compra se adquirirá zapallo macre de tamaño grande y uniforme.  Color de piel verde característico y comida amarilla de  olor y sabor característico. | 7560 |
| 2.58 | HUEVO FRESCO ROSADO | KILOS | De calidad de primera   * Tamaño: Mediano - Peso de: 45.55 - 62.5 grs. * Envase: Javas de cartón prensado de primer uso y/o javas de plástico retornables. * Color rosado pardo característico del huevo de gallina.   No deberá presentar excrementos ni plumas que contaminen el producto.  Deberá contar con procesamiento primario SENASA. No deberá presentar olores extraños ni signos de  putrefacción. | 4320 |
|  | **FRUTAS** | **UNIDAD MEDIDA** |  | **CANTIDAD ANUAL** |

*43*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.59 | CARAMBOLA | KILOS | Descripción: La carambola deberá ser de tamaño mediano uniforme, en óptimo estado de madurez, debiendo estar enteras, limpias, sanas, exentas de podredumbre, plagas o daños causados por estas; deberá tener un aspecto fresco de olor, color y sabor característico.  El desarrollo y condición de estas frutas deberá ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino y posterior conservación.  Los envases deberán ser nuevos y satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser cajas, bandejas, cajones, bolsas u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: “NTP 251.122) y de acuerdo al producto ofertado por el  postor. | 1080 |
| 2.60 | CIRUELA CHILENA | KILOS | Descripción: La ciruela chilena deberá ser de tamaño mediano uniforme, en óptimo estado de madurez, debiendo estar enteras, limpias, sanas, exentas de podredumbre, plagas o daños causados por estas; deberá tener un aspecto fresco de olor, color y sabor característico.  El desarrollo y condición de estas frutas deberá ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino y posterior conservación.  Los envases deberán ser nuevos y satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser cajas, bandejas, cajones, bolsas u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: “NTP 251.122) y de acuerdo al producto ofertado por el  postor. | 1440 |
| 2.61 | COCONA AL PESO | KILOS | Descripción: La cocona deberá ser de tamaño mediano uniforme, en óptimo estado de madurez, debiendo estar enteras, limpias, sanas, exentas de podredumbre, plagas o daños causados por estas; deberá tener un aspecto fresco de olor, color y sabor característico.  El desarrollo y condición de estas frutas deberá ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino y posterior conservación.  Los envases deberán ser nuevos y satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser cajas, bandejas, cajones, bolsas u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: “NTP  251.122) y de acuerdo al producto ofertado por el postor. | 1080 |

*44*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.62 | DURAZNO | KILOS | Descripción: El durazno deberá ser de tamaño mediano uniforme, en óptimo estado de madurez, debiendo estar enteras, limpias, sanas, exentas de podredumbre, plagas o daños causados por estas; deberá tener un aspecto fresco de olor, color y sabor característico.  El desarrollo y condición de estas frutas deberá ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino y posterior conservación.  Los envases deberán ser nuevos y satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser cajas, bandejas, cajones, bolsas u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: “NTP  251.122) y de acuerdo al producto ofertado por el postor. | 2880 |
| 2.63 | FRESAS | KILOS | Descripción: Las fresas deberán ser de tamaño mediano uniforme, en óptimo estado de madurez, debiendo estar enteras, limpias, sanas, exentas de podredumbre, plagas o daños causados por estas; deberá tener un aspecto fresco de olor, color y sabor característico.  El desarrollo y condición de estas frutas deberá ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino y posterior conservación.  Los envases deberán ser nuevos y satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser cajas, bandejas, cajones, bolsas u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: “NTP 251.122) y de acuerdo al producto ofertado por el  postor. | 768 |
| 2.64 | GRANADILLA | UNIDAD | Descripción: Las granadillas deberán ser de tamaño mediano uniforme, en óptimo estado de madurez, debiendo estar enteras, limpias, sanas, exentas de podredumbre, plagas o daños causados por estas; deberá tener un aspecto fresco de olor, color y sabor característico.  No deben presentar rajaduras en su cáscara  El desarrollo y condición de estas frutas deberá ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino y posterior conservación.  Los envases deberán ser nuevos y satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser cajas, bandejas, cajones, bolsas u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: “NTP 251.122) y de acuerdo al producto ofertado por el  postor. | 32400 |
| 2.65 | LIMA DULCE | CIENTO | Descripción: Las Limas dulces deberán ser de tamaño mediano uniforme, en óptimo estado de madurez, debiendo estar enteras, limpias, sanas, exentas de podredumbre, plagas o daños causados por estas; deberá tener un aspecto fresco de olor, color y sabor característico.  El desarrollo y condición de estas frutas deberá ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino y posterior conservación.  Los envases deberán ser nuevos y satisfacer las | 432 |

*45*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser cajas, bandejas, cajones, bolsas u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: “NTP 251.122) y de acuerdo al producto ofertado por el  postor. |  |
| 2.66 | MANDARINA S/PEPA | KILOS | Descripción: Las mandarinas deberán ser de tamaño mediano uniforme, en óptimo estado de madurez, debiendo estar enteras, limpias, sanas, exentas de podredumbre, plagas o daños causados por estas; deberá tener un aspecto fresco de olor, color y sabor característico.  El desarrollo y condición de estas frutas deberá ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino y posterior conservación.  Los envases deberán ser nuevos y satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser cajas, bandejas, cajones, bolsas u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: “NTP  251.122) y de acuerdo al producto ofertado por el postor. | 8640 |
| 2.67 | MANGO CRIOLLO | UNIDAD | Descripción  El mango criollo es una fruta tropical obtenida de Mangifera indica L. de la familia de las Anacardiáceas; es llamado también Mango.  De sabor dulce, su piel a la madurez adquiere un color rojo-amarillo, con chapa rojiza y su pulpa es firme, de color amarillo intenso, casi anaranjado.  El desarrollo y condición de los mangos deberán ser tales que permitan asegurar la continuación del proceso de maduración hasta que alcancen el grado adecuado de madurez que corresponda a las características propias de la variedad, soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado  satisfactorio a su destino. | 6400 |
| 2.68 | MANGO EDWARD | UNIDAD | Descripción  El mango edward es una fruta tropical obtenida de Mangifera indica L. de la familia de las Anacardiáceas; es llamado también Mango.  De sabor dulce, su piel a la madurez adquiere un color rojo-amarillo, con chapa rojiza y su pulpa es firme, de color amarillo intenso, casi anaranjado.  El desarrollo y condición de los mangos deberán ser tales que permitan asegurar la continuación del proceso de maduración hasta que alcancen el grado adecuado de madurez que corresponda a las características propias de la variedad, soportar el transporte y la manipulación y llegar en estado  satisfactorio a su destino. | 8640 |
| 2.69 | MANZANA ROYAL | KILOS | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto del manzana royal se clasifica en los siguientes grados de calidad:   * Categoría Extra * Categoría I * Categoría II   En el proceso de compra se adquirirá manzana royal Categoría I.  Presentación: En sacos, bolsas, cajas o jabas, uniforme. Sin moho, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  De sabor agradable su color y olor característico. | 6480 |

*46*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.70 | MANZANA CHILENA | KILOS | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto del manzana chilena se clasifica en los siguientes grados de calidad:   * Categoría Extra * Categoría I * Categoría II   En el proceso de compra se adquirirá manzana chilena Categoría I.  Presentación: En sacos, bolsas, cajas o jabas, uniforme. Sin moho, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  De sabor agradable su color y olor característico. | 6480 |
| 2.71 | MANZANA CORRIENTE | KILOS | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto del manzana corriente o de jugo se clasifica en los siguientes grados de calidad:   * Categoría Extra * Categoría I * Categoría II   En el proceso de compra se adquirirá manzana corriente o de jugo Categoría I.  Presentación: En sacos, bolsas, cajas o jabas, uniforme. Sin moho, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  De sabor agradable su color y olor característico. | 1296 |
| 2.72 | MARACUYA | CIENTO | Tipo: Fruta fresca acido de color amarillo y verde, El maracuyá (Passiflora edulis sims), es un fruto en forma de baya esférica, globosa dulce.  Calidad: Categoría I  Características Físico – Organolépticas: Forma Posee una forma de baya esférica. Sabor Olor  característico, y sabor dulce. Color: Amarillo verdoso (amarillo en estado maduro), Peso: Su peso varía entre 60 g y 80 g. Textura: Superficie lisa.  Transporte deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II “Del transporte” del “Reglamento sobre encia de tamaño en cada unidad de empaque no debe ser superior al 10% por peso.  Seguridad: No deben ser congeladas. Este producto debe ser procedente de un mismo cultivo, a fin de que sean uniformes en cuanto a tamaño, forma y grado de madurez.  CARACTERISTICAS: De olor y color característico, sabor agradable, frescos y limpios, sin signos de putrefacción ni deterioro.  El envasado es en cajones de madera, resistentes a la manipulación Vigilancia y Control Sanitario de  Alimentos y Bebidas” (D.S. Nº 007-98-SA). | 336 |
| 2.73 | MELON | KILOS | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto del melón se clasifica en los siguientes grados de calidad:   * Categoría Extra * Categoría I * Categoría II   En el proceso de compra se adquirirá melón Categoría I.  Presentación: En sacos, bolsas, cajas o jabas, uniforme. Sin moho, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  De sabor agradable su color y olor característico. | 864 |
| 2.74 | MENBRILLO | KILOS | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto del membrillo se clasifica en los siguientes grados de calidad:   * Categoría Extra * Categoría I * Categoría II   En el proceso de compra se adquirirá membrillo Categoría I.  Presentación: En sacos, bolsas, cajas o jabas, uniforme. Sin moho, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  De sabor agradable su color y olor característico. | 1296 |

*47*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.75 | NARANJA DE JUGO | KILOS | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto del naranja de jugo se clasifica en los siguientes grados de calidad:   * Categoría Extra * Categoría I * Categoría II   En el proceso de compra se adquirirá naranja de jugo Categoría I.  Presentación: En sacos, bolsas, cajas o jabas, uniforme. Sin moho, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  De sabor agradable su color y olor característico. | 5400 |
| 2.76 | NARANJA DE MESA | KILOS | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto del naranja de mesa se clasifica en los siguientes grados de calidad:   * Categoría Extra * Categoría I * Categoría II   En el proceso de compra se adquirirá naranja de mesa Categoría I.  Presentación: En sacos, bolsas, cajas o jabas, uniforme. Sin moho, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  De sabor agradable su color y olor característico. | 8640 |
| 2.77 | PAPAYA | KILOS | Descripción: Las papayas deberán ser de tamaño mediano uniforme, en óptimo estado de madurez, debiendo estar enteras, limpias, sanas, exentas de podredumbre, plagas o daños causados por estas; deberá tener un aspecto fresco de olor, color y sabor característico.  El desarrollo y condición de estas frutas deberá ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino y posterior conservación.  Los envases deberán ser nuevos y satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser cajas, bandejas, cajones, bolsas u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: “NTP 251.122) y de acuerdo al producto ofertado por el  postor. | 1728 |
| 2.78 | PEPINO DULCE | UND | Descripción: Los pepinos dulces deberán ser de tamaño mediano uniforme, en óptimo estado de madurez, debiendo estar enteras, limpias, sanas, exentas de podredumbre, plagas o daños causados por estas; deberá tener un aspecto fresco de olor, color y sabor característico.  El desarrollo y condición de estas frutas deberá ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino y posterior conservación.  Los envases deberán ser nuevos y satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser cajas, bandejas, cajones, bolsas u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: “NTP 251.122) y de acuerdo al producto ofertado por el  postor. | 9600 |
| 2.79 | PERA DE AGUA | KILOS | De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto de la pera de agua se clasifica en los siguientes grados de calidad:   * Categoría Extra * Categoría I * Categoría II   En el proceso de compra se adquirirá pera de agua  Categoría I. | 5320 |

*48*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Presentación: En sacos, bolsas, cajas o jabas, uniforme. Sin moho, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  De sabor agradable su color y olor característico. |  |
| 2.80 | PIÑA CRIOLLA | UNIDAD | Descripción: Las piñas criollas deberán ser de tamaño mediano uniforme, en óptimo estado de madurez, debiendo estar enteras, limpias, sanas, exentas de podredumbre, plagas o daños causados por estas; deberá tener un aspecto fresco de olor, color y sabor característico.  El desarrollo y condición de estas frutas deberá ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino y posterior conservación.  Los envases deberán ser nuevos y satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser cajas, bandejas, cajones, bolsas u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: “NTP 251.122) y de acuerdo al producto ofertado por el  postor. | 1080 |
| 2.81 | PIÑA TIPO SELVA | UNIDAD | Descripción: Las piñas tipo selva deberán ser de tamaño mediano uniforme, en óptimo estado de madurez, debiendo estar enteras, limpias, sanas, exentas de podredumbre, plagas o daños causados por estas; deberá tener un aspecto fresco de olor, color y sabor característico.  El desarrollo y condición de estas frutas deberá ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino y posterior conservación.  Los envases deberán ser nuevos y satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser cajas, bandejas, cajones, bolsas u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: “NTP 251.122) y de acuerdo al producto ofertado por el  postor. | 864 |
| 2.82 | PLATANO DE ISLA | CIENTO | Frutos de las variedades o cultivares precedentes de la especie M. paradisiaca.  De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto del plátano de isla se clasifica en los siguientes grados de calidad:   * Categoría Extra * Categoría I * Categoría II   En el proceso de compra se adquirirá plátano de isla Categoría I.  Presentación: En sacos, bolsas, cajas o jabas, uniforme. Sin moho, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  De sabor agradable su color y olor característico. | 432 |
| 2.83 | PLATANO DE SEDA | CIENTO | Frutos de las variedades o cultivares precedentes de la especie M. paradisiaca.  De acuerdo a sus características de sanidad y aspecto del plátano se clasifica en los siguientes grados de calidad:   * Categoría Extra * Categoría I * Categoría II   En el proceso de compra se adquirirá plátano de seda Categoría I.  Presentación: En sacos, bolsas, cajas o jabas, uniforme.  Sin moho, ni indicios de putrefacción, maltrato o | 480 |

*49*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | descomposición.  De sabor agradable su color y olor característico. |  |
| 2.84 | SANDIA | KILOS | Descripción: Las sandias deberán ser de tamaño mediano uniforme, en óptimo estado de madurez, debiendo estar enteras, limpias, sanas, exentas de podredumbre, plagas o daños causados por estas; deberá tener un aspecto fresco de olor, color y sabor característico.  El desarrollo y condición de estas frutas deberá ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar de destino y posterior conservación.  Los envases deberán ser nuevos y satisfacer las características de higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiada y deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños. Podrán ser cajas, bandejas, cajones, bolsas u otros que cumplan con los requisitos que se indican en las Normas Técnicas Peruanas correspondientes (por ejemplo: “NTP  251.122) y de acuerdo al producto ofertado por el postor. | 6480 |
| 2.85 | TAMARINDO PELADO | KILOS | Descripción: Los tamarindos deberán ser pelados y deberán ser de tamaño mediano uniforme, en óptimo estado de madurez, debiendo estar enteras, limpias, sanas, exentas de podredumbre, plagas o daños causados por estas; deberá tener un aspecto fresco de olor, color y sabor característico.  El desarrollo y condición de estas frutas deberá ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar  de destino y posterior conservación. | 144 |
| 2.86 | UVA VERDE | KILOS | Descripción: Las uvas deberán ser de tamaño mediano uniforme, en óptimo estado de madurez, debiendo estar enteras, limpias, sanas, exentas de podredumbre, plagas o daños causados por estas; deberá tener un aspecto fresco de olor, color y sabor característico.  El desarrollo y condición de estas frutas deberá ser tal que le permita soportar el transporte y la manipulación, y llegar en estado satisfactorio al lugar  de destino y posterior conservación. | 2160 |
|  | **VIVERES SECOS** | **UNIDAD MEDIDA** |  | **CANTIDAD ANUAL** |
| 2.87 | AJI PANCA SECO AL PESO | KLG | Presentación: Envasado en bolsa de polietileno o polipropileno  Tipo: A granel, sin pepas ni venas, libre de picantes. Calidad: De primera, olor aromático característico, color pardo amarillento anaranjado opaco, sabor característico sin picante, de olor agradable y en forma de larga característica de este ají panca.  Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción,  maltrato o descomposición. Bolsa x kilo. | 60 |
| 2.88 | ARVERJA VERDE PARTIDA | KLG | Presentación: Envasado en bolsa de polietileno o polipropileno  Tipo: A granel, sin presentar insectos, gorgojos, excremento de roedores, ni cualquier otra plaga. Calidad: De primera, olor característico, color verde, sabor característico, de olor agradable y en forma de partida característica de esta menestra.  Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  Presentación: Bolsa x kilo. | 960 |
| 2.89 | ALVERJON | KLG | Presentación: Envasado en bolsa de polietileno o polipropileno  Tipo: A granel, sin presentar insectos, gorgojos, excremento de roedores, ni cualquier otra plaga. Calidad: De primera, olor característico, color verde, sabor característico, de olor agradable y en forma de redonda entera característica de esta menestra.  Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, | 840 |

*50*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | maltrato o descomposición.  Presentación: Bolsa x kilo. |  |
| 2.90 | ANIS ENTERO | KLG | Presentación: Envasado en bolsa de polietileno o polipropileno  Tipo: A granel, sin presentar insectos, gorgojos, excremento de roedores, ni cualquier otra plaga. Calidad: De primera, olor característico, color y sabor característico, de olor agradable y en forma de característica de este producto.  Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  Presentación: Bolsa x kilo. | 24 |
| 2.91 | AVENA A GRANEL | KLG | Bolsa 10 Kg donde se indique claramente la fecha de vencimiento  Bolsas de polietileno o polipropileno de 10 kgs, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 117, 118 y 119º del DS Nº 007-98-SA “Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de Alimentos y Bebidas”, tiempo de vida útil mínimo doce  (12) meses desde la fecha de producción.  El rotulo se consignara en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse  con el rozamiento ni manipuleo. | 1680 |
| 2.92 | AZAFRAN | KLG | Presentación: Envasado en bolsa de polietileno o polipropileno  Tipo: En estado fresco entero de raíces pulposas, a granel, sin presentar insectos, gorgojos, excremento de roedores, ni cualquier otra plaga.  Calidad: De primera enteros sin rajaduras, olor característico, color y sabor característico, de olor agradable y en forma de característica de este producto.  Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  Presentation: Bolsa x kilo. | 24 |
| 2.93 | CAFÉ TOSTADO MOLIDO | KLG | Presentación: Envasado en bolsa de polietileno o polipropileno  Tipo: granos seleccionados de puro café tostado y molidos.  Calidad: De primera, olor aromático característico, color marrón opaco, sabor amargo y fuerte, de olor  agradable y en forma de polvo. | 24 |
| 2.94 | CANELA ENTERA | KLG | Presentación: Envasado en bolsa de polietileno Tipo: A granel, corteza entera.  Calidad: De primera, olor aromático característico, color pardo amarillento opaco, sabor dulce ligeramente picante, de olor agradable y en forma de  tubo cilíndrico. | 36 |
| 2.95 | CHANCACA EN CHIPA | CESTO | De color marrón oscuro característico, de primera calidad y sabor dulce libre de partículas extrañas, de olor agradable y fresco, debe estar perfectamente envasado en presentaciones de forma de tapas en  canastas o cesto de 04 unidades. | 48 |
| 2.96 | CHOCHOCA MOLIDA | KLG | La chochoca molida se prepara en base a maíz tostado molido, limpio y sin impurezas, no deben presentar trozos solidificados, vida útil 6 meses.  La presentación envasado por kilos, saco o bolsas. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción,  maltrato o descomposición. | 288 |
| 2.97 | CHUFLA | KLG | La chufla molida se prepara en base a maíz blanco molido, limpio y sin impurezas, no deben presentar trozos solidificados, vida útil 6 meses.  La presentación envasado por kilos, saco o bolsas. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción,  maltrato o descomposición. | 360 |
| 2.98 | CHUÑO BLANCO MOLIDO | KLG | Almidón de papa, limpio y sin impurezas, no deben presentar trozos solidificados, vida útil 6 meses. La  presentación envasado por kilos, saco o bolsas, el | 2400 |

*51*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | rotulado del envase deberá indicar la marca, procedencia (datos del fabricante o productor) el registro sanitario, peso bruto y neto, volumen así como  señalar las fechas de producción y de vencimiento. |  |
| 2.99 | CLAVO DE OLOR | KLG | Clavo de Olor o girofle, (Caryophyllus cromaticus Syzygiumaromaticum, sin Eugenia caryophyllata). Con el botón floral maduro y desecado que aún no abren del “árbol del clavo” (familia Myrtaceae) y son usados como especia, su aroma es debido al aceite esencial de su composición (eugenol), se puede utilizar molido.  NTP 209.127.1976  Color rosáceo y al secar sus tallos toman color marrón oscuro y las cabezas café. Olor: aroma fuerte y refrescante en ambientes. Sabor: agudo, penetrante, incisivo, recio, algo amargo, picante y un poco caliente.  Presentación: Bolsa x 1 kilo. | 12 |
| 2.100 | CEBADA TOSTADA | KLG | De color beige característico y encontrarse en buen estado, libre de partículas extrañas (excrementos de roedores, infestación de insectos vivos, muertos o presencia de mohos o levaduras) de olor característico,  vida útil 8 meses , debe estar perfectamente envasado | 72 |
| 2.101 | COMINO MOLIDO | KLG | Descripción: son los frutos finamente molidos del cuminun cyminun, libre de hojas, tallos u otros vegetales, libre de arena tierra y polvo. presentación: bolsa por kilo, envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido características organolépticas:  aspecto: fruto alargado, desecado molido  Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción,  maltrato o descomposición. Bolsa x kilo | 60 |
| 2.102 | FREJOL BAYO | KLG | Presentación: Envasado en bolsa de polietileno o polipropileno  Tipo: A granel, sin presentar insectos, gorgojos, excremento de roedores, ni cualquier otra plaga. Calidad: De primera, olor característico, color y sabor característico, de olor agradable y en forma de esférica característica de esta menestra.  Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  Presentación: Bolsa x kilo. | 864 |
| 2.103 | FREJOL CABALLERO | KLG | Presentación: Envasado en bolsa de polietileno o polipropileno  Tipo: A granel, sin presentar insectos, gorgojos, excremento de roedores, ni cualquier otra plaga. Calidad: De primera, olor característico, color y sabor característico, de olor agradable y en forma de esférica característica de esta menestra.  Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  Presentación: Bolsa x kilo. | 864 |
| 2.104 | FREJOL PANAMITO | KLG | Presentación: Envasado en bolsa de polietileno o polipropileno  Tipo: A granel, sin presentar insectos, gorgojos, excremento de roedores, ni cualquier otra plaga. Calidad: De primera, olor característico, color y sabor característico, de olor agradable y en forma de esférica característica de esta menestra.  Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  Presentación: Bolsa x kilo. | 864 |
| 2.105 | GARBANZO GRANDE | KLG | Presentación: Envasado en bolsa de polietileno o polipropileno  Tipo: A granel, sin presentar insectos, gorgojos, excremento de roedores, ni cualquier otra plaga. Calidad: De primera, olor característico, color y sabor característico, de olor agradable y en forma de esférica característica de esta menestra.  Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  Presentación: Bolsa x kilo. | 720 |

*52*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 2.106 | GUINDONES SECOS | KLG | Fruta seca, con registro sanitario vigente y vida útil 6 meses, Envasado en bolsa de polietileno de 1 kg.,  resistente a la manipulación, transportes y almacenaje. | 48 |
| 2.107 | HABAS SECAS PELADA | KLG | Presentación: Envasado en bolsa de polietileno o polipropileno  Tipo: A granel, seca, pelada, sin presentar insectos, gorgojos, excremento de roedores, ni cualquier otra plaga.  Calidad: De primera, olor característico, color y sabor característico, de olor agradable y en forma característica de esta menestra, debidamente pelada. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  Presentación: Bolsa x kilo. | 288 |
| 2.108 | HARINA DE ARVEJA | KLG | La harina de averja se prepara en base a la arverja molida, limpio y sin impurezas, no deben presentar trozos solidificados, ni agregar mezclas que quiten el olor y sabor característico de este producto, tendrá de vida útil 6 meses.  La presentación envasado por kilos, saco o bolsas. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción,  maltrato o descomposición. | 288 |
| 2.109 | HARINA SOYA | KLG | La harina de soya se prepara en base a la soya molida, limpio y sin impurezas, no deben presentar trozos solidificados, ni agregar mezclas que quiten el olor y sabor característico de este producto, tendrá de vida útil 6 meses.  La presentación envasado por kilos, saco o bolsas. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción,  maltrato o descomposición. | 360 |
| 2.110 | HARINA DE TRIGO DE PAN | KLG | El peso tendrá una tolerancia de acuerdo a lo indicado en la NMP 002:2008, el peso se considera en base a la humedad máxima de 15 %, según numeral 12.1 de la NTP 205.064:2015. El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante D.S. N° 007- 98-SA y su modificatoria según el D.S. Nº 038-2014- SA. Debe tener las siguientes características:  Rotulado El rotulado de los envases de harina de trigo, además de lo contemplado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes-Ley Nº 28314, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 012-2006-SA, deberá cumplir con lo establecido en la NMP 001:2014 y la  NTP 209.038:2009 | 240 |
| 2.111 | HONGO SECO | KLG | Producto seco y aromático, con registro sanitario vigente y vida útil 6 meses, envasado por kilos, de color  y olor característico, libre de partículas extrañas | 12 |
| 2.112 | KIWICHA | KLG | La kiwicha es un grano nutritivo pequeño de forma redonda semi aplanado de color blanco amarillento, rico en proteínas, carbohidratos y un excelente balance de aminoácidos esenciales para el desarrollo de tejidos en el ser humano.  Producto con registro sanitario vigente, vida útil 02 años, presentación en bolsas de polietileno o polipropileno por kilos, resistente a la manipulación, transporte y almacenaje, libre de partículas extrañas, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción,  maltrato o descomposición. | 600 |
| 2.113 | LAUREL(HOJA) | KLG | Producto seco y aromático, con registro sanitario vigente y vida útil 6 meses, envasado por kilos, de color  y olor característico, libre de partículas extrañas | 12 |
| 2.114 | LENTEJA BOCONA | KLG | Presentación: Envasado en bolsa de polietileno o polipropileno  Tipo: A granel, sin presentar insectos, gorgojos, excremento de roedores, ni cualquier otra plaga. Calidad: De primera, olor característico, color y sabor característico, de olor agradable y en forma de esférica  característica de esta menestra. | 720 |

*53*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  Presentación: Bolsa x kilo. |  |
| 2.115 | LENTEJA SERRANA | KLG | Presentación: Envasado en bolsa de polietileno o polipropileno  Tipo: A granel, sin presentar insectos, gorgojos, excremento de roedores, ni cualquier otra plaga. Calidad: De primera, olor característico, color y sabor característico, de olor agradable y en forma de esférica característica de esta menestra.  Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  Presentación: Bolsa x kilo. | 960 |
| 2.116 | LINAZA EN GRANO-GRANEL. | KLG | Producto de color homogéneo marrón, de granos duros y enteros, libre de picaduras y partículas extrañas; vida útil del producto: 01 año, el envasado debe ser resistente a la manipulación, transporte y  almacenaje. | 72 |
| 2.117 | MAIZ CANCHA | KLG | Presentación: Envasado en bolsa de polietileno o polipropileno  Tipo: A granel, sin presentar insectos, gorgojos, excremento de roedores, ni cualquier otra plaga. Calidad: De primera, olor característico, color y sabor característico, de olor agradable y en forma de esférica característica de esta menestra.  Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  Presentación: Bolsa x kilo. | 192 |
| 2.118 | MANI CRUDO | KLG | Maní entero crudo color y sabor característico, vida útil 3 meses, envasado por kilo, resistente a la manipulación, transportes y almacenaje, seco, limpio y  de tamaño normal. | 36 |
| 2.119 | OREGANO | KLG | Producto seco para dar sabor, vida útil 6 meses, envasado en bolsa por kilo, libre de partículas extrañas, debe estar perfectamente envasado, donde debe estar  indicado el peso. | 24 |
| 2.120 | PALLAR GRANDE | KLG | Presentación: Envasado en bolsa de polietileno o polipropileno  Tipo: A granel, sin presentar insectos, gorgojos, excremento de roedores, ni cualquier otra plaga. Calidad: De primera, olor característico, color y sabor característico, de olor agradable y en forma de esférica característica de esta menestra.  Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  Presentación: Bolsa x kilo. | 576 |
| 2.121 | PAPA SECA CARAPULCRA | KLG | Presentación: Envasado en bolsa de polietileno o polipropileno  Tipo: A granel, deberá ser granulada, de papa seleccionada, sin presentar insectos, gorgojos, excremento de roedores, ni cualquier otra plaga. Calidad: De primera, olor , color y sabor característico. Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  Presentación: Bolsa x kilo. | 432 |
| 2.122 | PASAS SIN PEPA | KLG | Fruta seca de color negro y sabor característico, debe estar en buen estado, con registro sanitario vigente y vida útil 6 meses, envasado en bolsas de polietileno de  1 kg. | 60 |
| 2.123 | PIMIENTA NEGRA MOLIDA | KLG | Es el fruto del árbol de la pimienta (piper nigrum l.) recolectado antes de su maduración y desecado y molido  -Presentación: envasado en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado tipo molido. Bolsa x 1 kilo  -Calidad: color y olor sui generis, libre de impurezas y cuerpos extraños.  -Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento Bolsa de 1 Kg | 60 |
| 2.124 | PIMENTON MORRON | KLG | Presentación: Envasado en bolsa de polietileno o polipropileno  Tipo: A granel, sin pepas ni venas, libre de picantes.  Calidad: De primera, olor aromático característico, | 72 |

*54*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | color rojo brillante, sabor característico sin picante, de olor agradable y en forma de larga característica de este pimiento morrón.  Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción,  maltrato o descomposición. Bolsa x kilo. |  |
| 2.125 | QUINUA PERLADA | KLG | Grano pequeño de forma redonda semi aplanado de color blanco amarillento, rico en proteínas, carbohidratos y un excelente balance de aminoácidos esenciales para el desarrollo de tejidos en el ser humano. Características físicas:   * Variedad: Blanca/rosada * Color de grano: crema * Sabor: Dulce/amargo * Olor: característico del producto * Humedad: 13.5% máximo   Producto con registro sanitario vigente, vida útil 02 años, presentación en bolsas de polietileno por kilos, resistente a la manipulación, transporte y almacenaje,  libre de partículas extrañas. | 600 |
| 2.126 | TE A GRANEL | KLG | Tipo color negro.  Características organolépticas propias. Procesado a granel.  Procedencia: cosechas finas (brotes, sanos, limpios, enteros sin contaminantes).  Calidad: alto grado de pureza.  Sin adulteraciones, ni aditivos, sin trozos de otros vegetales, ni ser polvo de té.  Humedad: no mayor de 5%.  Bolsa de polietileno transparente, conteniendo de entre 250 gr. hasta a 25 Kg., hermético y resistente a roturas u otros daños, que no contamine el té.  El rotulado del envase deberá indicar la marca, registro sanitario, peso bruto, peso neto, fecha de producción y fecha límite del consumo.  Referencia; Norma Técnica Peruana Nº 209.040,  209.041 y 209.038. | 48 |
| 2.127 | SOYA EN GRANO ENTERA | KLG | Presentación: Envasado en bolsa de polietileno o polipropileno  Tipo: A granel, sin presentar insectos, gorgojos, excremento de roedores, ni cualquier otra plaga. Calidad: De primera, olor característico, color y sabor característico, de olor agradable y en forma de esférica característica de esta menestra.  Sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.  Presentación: Bolsa x kilo. | 192 |
| 2.128 | TRIGO ENTERO (SHAMBAR) | KLG | Conjunto de granos procedentes de cualquier especie de genero triticum, principalmente de las especies (Triticumaestivum y TriticumDurum)  Tamaño uniforme.  Libre de semillas, de maleza e impurezas o cualquier elemento extraño.  Libre de insectos, gorgojos, etc.  Humedad del grano no excederá del 14.5 %. Envasado a granel en sacos de polipropileno tejido de primer uso o bolsa de polietileno/polipropileno.  NTP 205.009.2014  El trigo deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, no se aceptarán con olores objetables, con residuos de materias toxicas o presencia de granos con insectos o con micro organismos estas características pueden evaluarse  mediante la NTP-ISO6658 | 288 |
| 2.129 | TRIGO MOLIDO(SOPA) | KLG | Conjunto de granos molidos o chancados procedentes de cualquier especie de genero triticum, principalmente de las especies (Triticumaestivum y TriticumDurum)  Tamaño uniforme.  Libre de semillas, de maleza e impurezas o cualquier elemento extraño.  Libre de insectos, gorgojos, etc. | 288 |

*55*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Humedad del grano no excederá del 14.5 %. Envasado a granel en sacos de polipropileno tejido de primer uso o bolsa de polietileno/polipropileno.  NTP 205.009.2014  El trigo deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, no se aceptarán con olores objetables, con residuos de materias toxicas o presencia de granos con insectos o con micro organismos estas características pueden evaluarse  mediante la NTP-ISO6658 |  |
| 2.130 | TRIGO MOTE | KLG | Conjunto de granos procedentes de cualquier especie de genero triticum, principalmente de las especies (Triticumaestivum y TriticumDurum)  Libre de semillas, de maleza e impurezas o cualquier elemento extraño.  Libre de insectos, gorgojos, etc.  Humedad del grano no excederá del 14.5 %. Envasado a granel en sacos de polipropileno tejido de primer uso o bolsa de polietileno/polipropileno.  NTP 205.009.2014  El trigo deberá estar libre de toda sustancia o cuerpo extraño a su naturaleza, no se aceptarán con olores objetables, con residuos de materias toxicas o presencia de granos con insectos o con micro organismos estas características pueden evaluarse  mediante la NTP-ISO6658 | 384 |
|  | **VIVERES ENVASADOS** | **UNIDAD MEDIDA** |  | **CANTIDAD ANUAL** |
| 2.131 | CAFÉ INSTANTANEO X 200 GR | UNIDAD | Producto procesado a base de grano de café puro en polvo, registro sanitario vigente y vida útil 24 meses, envasado en lata de 200 gr. la cual debe estar en perfecto estado e indicando claramente la fecha de  vencimiento | 72 |
| 2.132 | COCOA EN POLVO X 160 GR | UNIDAD | Producto obtenido por transformación mecánica en polvo del cacao sin cascara ni germen o de la pasta de cacao, alimento deshidratado por eliminación parcial de la grasa por medios mecánicos. De primera calidad. Color marrón claro, olor (aroma) característico sabor característico.  Presentación: Por bolsas de 160 gr | 12 |
| 2.133 | CONSERVA DE DURAZNOS | UNIDAD | Conserva de durazno en almíbar normal es un producto listo para consumo. Obtenido a partir de fruta fresca seleccionada, pelada y cortada. Empacado en envases de hojalata herméticamente  sellados, los cuales son sometidos a un tratamiento térmico que garantiza su esterilidad comercial.  Presentación: Envase de hojalata x 820 gr peso bruto Deberá con registro sanitario vigente y con una vida  útil mínima de 2 años. | 72 |
| 2.134 | CHOCOLATE EN TABLETA | UNIDAD | Chocolate procesado en barra, con registro sanitario vigente y vida útil 12 meses. Envasado en barras o  tabletas de 0.150 kg., en perfecto estado. | 240 |
| 2.135 | ESENCIA DE VAINILLA | LITRO | La vainilla se comporta como un tónico general, con propiedades estimulantes sobre el sistema nervioso central. Tiene efectos analgésicos y antisépticos, aunque moderados. Destaca sobre todo por sus virtudes digestivas, ligeramente coleréticas (estimula la producción biliar) y aromatizantes.  Presentación: Botellas de plástico o de vidrio de 500ml a 1000ml  No deberá presentar signos de maltrato del envase.  Será de marca reconocida en el mercado. | 8 |
| 2.136 | FIDEO SURTIDO | KLG. | Descripción: fideos cortados envasados, de harina de trigo, enriquecidas con nutrientes permitidos.  Presentación: bolsa o paquete de polietileno o papel resistente a roturas u otros daños.  Libre de insectos y moho Humedad: máximo:13 % Acidez máxima: 0.45%  NTP 206.010.2016  Debe estar libre de insectos y moho, de color  amarillento, se adquirirá fideos de buena calidad. | 960 |

*56*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Debe ser exento de sabores y olores extraños y de  insectos vivos. |  |
| 2.137 | FIDEO CABELLO DE ANGEL | KLG. | Descripción: cabello de ángel, de harina de trigo, enriquecidas con nutrientes permitidos, obtenido del amasado y moldeado, extrusión y corte de mezclas de harina con agua y otros elementos permitidos, libre de insectos o de sus estados larvarios.  Presentación: bolsa o paquete de polietileno o papel resistente a roturas u otros daños, que protege al producto de agentes extraños, humedad y contaminación, bolsa por 10 kg, envasados por 250gr o 500 gr.  Libre de insectos y moho Características físico-químicas: Humedad: máximo 13%  Acidez: máximo 0.45%  NTP 206.010.2016  Debe estar libre de insectos y moho, de color amarillento, se adquirirá fideos de buena calidad. Debe ser exento de sabores y olores extraños y de  insectos vivos. | 360 |
| 2.138 | FIDEO TALLARIN | KLG. | Descripción: Tallarín espagueti envasados, de harina de trigo, enriquecidas con nutrientes permitidos.  Presentación: bolsa o paquete de polietileno o papel resistente a roturas u otros daños.  Libre de insectos y moho Humedad máximo 13 % Acidez máximo 0.45%  NTP 206.010.2016  Debe estar libre de insectos y moho, de color amarillento, se adquirirá fideos de buena calidad. Debe ser exento de sabores y olores extraños y de  insectos vivos. | 960 |
| 2.139 | FLAN INSTANTANEO X 12 UNID | UNIDAD | Producto procesado con registro sanitario vigente y vida útil 2 años, envasado en bolsas de 250gr en  perfecto estado. | 36 |
| 2.140 | GALLETA DE SODA x 40 UND. | CAJA | Galletas de soda con ingredientes de harina de trigo enriquecida, grasa vegetal, sal y demás componentes. Libre de sustancias y materias extrañas. Con registro sanitario vigente y vida útil 10 meses; embolsadas en presentación primaria x 26 gr y en cajas de cartón x 40  unidades | 48 |
| 2.141 | GALLETA DE VAINILLA X 40 UND. | CAJA | Galletas de vainilla con ingredientes de harina de trigo enriquecida, grasa vegetal, esencia de vainilla y demás componentes. Libre de sustancias y materias extrañas. Con registro sanitario vigente y vida útil 10 meses; embolsadas en presentación primaria y en cajas de  cartón x 40 unidades | 48 |
| 2.142 | GELATINA X 5KL. | UNIDAD | Producto dulce con sabor a frutas, que se mezcla con agua hasta que se solidifica; su consistencia es blanda y temblorosa y su aspecto brillante. Con registro sanitario vigente y vida útil 3 años, envasado en bolsas  de 5 kg., herméticamente cerradas. | 96 |
| 2.143 | GLUTAMATO MONOSODICO | KLG. | Producto peruano.  Presentación: Sobres herméticamente cerrados. Tipo: nacional, granulado  Calidad: de 1ra gránulos blancos, libre de impurezas. Fecha de vencimiento mínimo 3 meses  De Primera libre de impurezas  Debe ser exento de sabores, y olores extraños y de insectos vivos, y de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos) en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana,  de color blanco generalmente. | 72 |
| 2.144 | HARINA PREPARADA | KG. | La harina preparada es una harina muy blanca, de gran calidad. Se obtiene de la molienda sucesiva de los granos de trigo. Ideal para la elaboración de repostería. Harina leudante: También llamada bizcochona, es la harina común mezclada con levadura seca. El envase deberá corresponder al autorizado en el Registro  Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 | 120 |

*57*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado mediante  D.S. N° 007-98-SA y su modificatoria según el D.S. Nº 038-2014- SA.  Su presentación será bolsa o paquete de 500gr a  1000gr |  |
| 2.145 | LECHE EVAPORADA X 48UNID. | CAJA | Es un producto que se obtiene mediante la eliminación parcial de agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto con la misma composición y características. El contenido de grasa y/o proteínas podrá ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición estipulada en la:  NTP 202.002.2007.  Presentación: cajas de 24 o 48 Latas.  Leche evaporada entera de procedencia de ganado vacuno.  Envases de material adecuado, en lata de forma cilíndrica, no debe presentar abolladuras ni oxidación. Peso de cada lata de 400 grs.  Información nutricional :  Proteínas : no menor de 24 g Carbohidratos : No menor de 40 g Grasa : no menor de 30 g  Calcio : no menor de 880 mg Fósforo : no menor de 840 mg Vitamina A: no menor de 3200 Ul Vitamina C : no menor de 48 mg Vitamina D : no menor de 240Ul  Deberá tener inscrito la marca, lote de producción, calidad, procedencia, fecha de producción, fecha límite de consumo del producto.  De color blanco a crema, agradable y libre de olores extraños.  Sabor agradable, ligeramente dulce y libre de sabores  extraños a su naturaleza. | 240 |
| 2.146 | MANTEQUILLA BARRA X 200GR | KILO | Descripción  Producto obtenido exclusivamente de crema de leche pasteurizada, sal y colorantes.  Composición en 100 grs.:   * Energía. 720 k/cal * Grasa total: 80 grs.   NTP 202.024:2005 (revisada 2013) Calidad:  En el proceso de compra se adquirirá la mantequilla de buena calidad, de marca reconocida, con registro sanitario vigente. Color, olor y sabor: El producto debe  presentar olor y sabor característico. | 48 |
| 2.147 | MARGARINA VEGETAL BARRA X 2 KG | KLG | Producto en forma de emulsión usualmente del tipo agua / aceite, de consistencia oleosa, fundible y extensible, vegetal, enriquecida con vitaminas A y D, con sal. Presentación: Por caja de 10 kg. , por barra de 2 kg. Cloruro de sodio (NaCI) en una cantidad mayor del 0,25% del peso del producto final.  No tener una Acidez Libre mayor de 0,35% expresada como ácido oleico.  Contener un mínimo de aceites o grasas entre 40% y 80%, sobre el peso del producto terminado.  NTP 209.012:1984 (Revisada 2012)  Olor y sabor característicos del producto designado y  exento de olores y sabores extraños o rancios. | 48 |
| 2.148 | MAYONESA X 1KG | KLG | Tipo: De huevo  Paquete (Sachet), doypack, bolsa, frasco o botella herméticamente cerrado x 1 Kg.  Calidad: De marca reconocida con no menos de 02 años de presencia en el mercado.  Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo 06 meses.  Paquete herméticamente cerrado x 1 kg y resistente a roturas u otros daños, que no contaminen al producto. Los envases deberán indicar en idioma español lo siguiente:   * Nombre del producto indicando la marca y | 72 |

*58*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | características principales   * Registro sanitario * Peso bruto, peso neto * Fecha de producción y vida útil. * Nombre y domicilio legal del productor, envasador, distribuidor, importador o vendedor. * País de origen. |  |
| 2.149 | MOSTAZA X 250GR | UNIDAD | Pulpa concentrada del grano de la mostaza, con registro sanitario vigente y vida útil 1 año, de color amarillo y sabor característico, debe estar en buen estado, envasado en sachets, bolsas o doypacks de 250  gr. | 48 |
| 2.150 | SAL YODADA DE MESA X 1KL. | UNIDAD | Es la sal yodada y fluorada de venta directa para consumo humano, de granulometría grosera, con o sin adición de anti humectantes y que cumple con los requisitos de calidad e inocuidad establecidos:  NTP 209.015.2006  Presentación: Bolsa o paquete de polietileno o papel resistente a roturas u otros daños.  La sal de cocina de aspecto granuloso y libre de sustancias extrañas y visibles.  El producto sal yodada de cocina debe conservarse en un lugar que la proteja contra la exposición directa a la humedad, al calor y a la luz solar.  Yodo: de 30 ppm a 40 ppm (omg/kg de sal)1) Flúor entre 200 ppm a 250 ppm (omg/kg de sal)2)  En el proceso de compra se adquirirá sal de cocina de buena calidad.  De color blanco, olor inodoro y sabor salado característico  No perecible. | 2400 |
| 2.151 | FILETE DE ATUN X 48 UND | CAJA | El contenido del envase deberá estar formado por pescado atún de aspecto y color beige claro, uniforme, característico de la especie. Textura firme, de olor característico a atún, ningún olor o sabor indicativo de la presencia de descomposición, oxidación o contaminación.  Con Protocolo Técnico – Registro sanitario de producto vigente emitido por ITP - SANIPES  Peso neto: 170 gramos. | 72 |
| 2.152 | SILLAO X 500ML. | UNID. | Presentación: En botella de 500 mililitros de contenido, herméticamente sellado y con precinto de seguridad  Tipo: sillao de soya con sal y melaza Calidad: olor y sabor característico.  Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento. Deberá contar con fecha de vencimiento mínimo de  seis (06) meses | 1440 |
| 2.153 | VINAGRE BLANCO X 1LT. | UND | Es el producto obtenido por la fermentación acética de bebidas alcohólicas de disoluciones de alcohol etílico. Presentación botella y/o bolsa (sachet) de 1 litro, herméticamente cerrado y con precinto de seguridad. Tipo: Blanco.  Calidad: de primera marca con no menos de 02 años de presencia en el mercado.  De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo seis (5) meses de acuerdo a la NTP209.020.1970.(Revisada el 2012)  De primera, Debe ser exento de sabores, y olores  extraños | 288 |
| 2.154 | VINAGRE TINTO X 1LT. | UND | Es el producto obtenido por la fermentación acética de bebidas alcohólicas de disoluciones de alcohol etílico. Presentación botella y/o bolsa (sachet) de 1 litro, herméticamente cerrado y con precinto de seguridad. Tipo: Tinto.  Calidad: de primera marca con no menos de 02 años de presencia en el mercado.  De acuerdo al Registro sanitario vigente y fecha de vencimiento mínimo seis (5) meses de acuerdo a la  NTP209.020.1970.(Revisada el 2012) | 288 |

*59*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | De primera, Debe ser exento de sabores, y olores  extraños |  |

### Lugar y plazo de ejecución de la prestación

* Lugar

El contratista internará los productos en el Departamento de Nutrición y Dietética del Hospital Belén de Trujillo, sitio en Jr. Bolivar n° 350- Trujillo, a partir del día siguiente de suscrito el contrato, teniendo en cuenta el cronograma de entregas mensuales y previa coordinación con el Departamento de Nutrición en los horarios de 7:45 am a 8: 45 am.

### El Hospital no está obligado a recibir los productos fuera de las fechas u horarios establecidos; pudiendo, de ser el caso, dejar sin efecto el pedido realizado, sin lugar a reclamo del proveedor por daños y perjuicios y la aplicación de las penalidades de ser el caso.

* Plazo

Veinticuatro (24) meses.

### Del embalaje y transporte de los productos

El embalaje y transporte de los productos debe cumplir con el transporte adecuado según Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas aprobado por D.S. Nº 007-98-SA, con los requisitos siguientes:

* Transporte en vehículos cerrados limpios y desinfectados, si se transporta productos que requieren refrigeración, éstos deberán contar como cámara de frío o recipientes adecuados para conservación de bajas temperaturas.
* Uso de envases resistentes que garanticen la integridad, conservación y adecuado almacenamiento.

### Conformidad de la recepción de los productos

1. Verificación de la correspondencia entre los productos recibidos y el detalle de las especificaciones técnicas incluidas en la propuesta adjudicada, así como las condiciones señaladas en las respectivas órdenes de compra y en las presentes bases.
2. Verificación de la integridad física y adecuado estado de conservación de los productos.
3. En etapas de estacionalidad, cambio climático o desastres naturales que impidan el abastecimiento del producto adjudicado, el postor está obligado a presentar una carta a la Oficina de Logística ofreciendo una alternativa de productos sustitutorios, debiendo ésta ser aprobada por el Departamento de Nutrición teniendo en cuenta costos y calidad.
4. En caso de que las cantidades no estuvieran conformes no se firmará las Guías de Remisión hasta la subsanación correspondiente.
5. La conformidad requiere del informe de responsable del departamento de nutrición y dietética (área usuaria), quien debe verificar que los productos cuenten con la calidad, cantidad y condiciones contractuales, debiendo realizar las pruebas necesarias si el caso lo amerita.
6. De ser conforme la verificación técnica, el representante del departamento de nutrición y el representante de la unidad de almacén, firmarán y sellarán la orden de compra respectiva o el Acta de Recepción y Conformidad.
7. De existir observaciones, el representante de la unidad de almacén o el área usuaria, procederá a informar a la Jefatura de la Oficina de Logística a fin de comunicarlas al contratista, indicando claramente el sentido de las observaciones encontradas, otorgándole

*60*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

un plazo para subsanar de dos (02) días calendarios. Si pese al plazo otorgado el contratista no cumpliese a cabalidad con la subsanación, la Entidad puede resolver el contrato, sin perjuicio de aplicar las penalidades que correspondan, desde le vencimiento del pazo a subsanar.

### Forma de Pago

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

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

* Recepción del ÁREA DE ALMACÉN.
* Conformidad de la prestación efectuada por parte del área usuaria.
* Comprobante de pago.
* Guía de remisión de la atención realizada y/o acumulada durante el mes correspondiente.

### Reajustes de los Pagos

Durante la vigencia del contrato los precios se mantendrán fijos y no estarán sujetos a reajuste alguno desde la fecha de suscripción del Contrato hasta la entrega total de los bienes, salvo que exista una variación del Índice de Precios al Consumidor que, establece el Instituto Nacional de Estadística e Informática – INEI correspondiente al mes en que debe efectuarse el pago, al amparo del art. 17° del Reglamento de la LCE.

### Penalidades a Aplicar

Cabe precisar que la penalidad de mora y otras 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.

El Órgano Encargado de las Contrataciones aplicará las penalidades cuando:

* De conformidad con el Artículo 162 del Decreto Supremo N° 344-2018-EF del RLCE, Penalidad por mora (retraso) en la ejecución de la prestación.
* De conformidad con el Articulo 163 del Decreto Supremo N° 344-2018-EF del RLCE, Otras Penalidades, por incumplimientos de las obligaciones a cargo del contratista.

|  |  |
| --- | --- |
| **INCUMPLIMIENTO** | **PENALIDAD** |
| Ingreso de bienes en mal estado y fuera de las características técnicas mínimas que le permitió ganar la buena pro. | 3% del monto de la orden de compra de la prestación parcial requerida, independiente de la cantidad de bienes que conforman el ítem paquete. |
| Ingreso de bienes vencidos. | 3% del monto de la orden de compra de la prestación parcial requerida, independiente de la cantidad de bienes que conforman  el ítem paquete. |
| Exceso de tiempo en la atención de los bienes. | 2% del monto de la orden de compra de la prestación parcial  solicitada por cada media hora o fracción con un tope de 1 hora. |

*61*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

Los responsables del departamento de nutrición y dietética y de la unidad de almacén levantarán y suscribirán el acta correspondiente, indicando la ocurrencia del incumplimiento, debiendo ser derivado a la Oficina de Logística para la aplicación de la penalidad respectiva.

### Cronograma de entregas

El proveedor deberá realizar las entregas de acuerdo al cronograma detallado en el presente RTM

### REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

|  |  |
| --- | --- |
| **A** | **CAPACIDAD LEGAL** |
| **HABILITACIÓN** |
| **PARA EL ITEM Nº 1: CARNES DIVERSAS**  Requisitos:  El postor debe contar con:  Inscripción vigente de la Certificación Sanitaria de Principios Generales del Codex Alimentarius al establecimiento del postor para los procesos de almacenamiento y comercialización de carnes diversas destinados para consumo humano, emitidos por la Dirección General de Salud Ambiental o por la Gerencia Regional de Salud de la jurisdicción del postor amparados en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98-SA, modificado por el Decreto Supremo Nº 004-2014-SA, que modifico, entre otros, el artículo 58, emitiendo los artículos 58A, 58B, 58C, 58D y 58E, la cual permite verificar que el establecimiento del postor cumple con las garantías de inocuidad y calidad de los alimentos y bebidas que comercializa.  La autoridad principal para emitir dicha Certificación en la ciudad de Lima y Callao es la Dirección General de Salud Ambiental del Ministerio de Salud. Asimismo, la Resolución Directoral N° 020-2015/DIGESA/SA del 22 de enero del 2015, aprueba que las Direcciones Regionales de Salud y/o Gerencias Regionales de Salud puedan aplicar y verificar la Certificación Sanitaria de Principios Generales del Codex Alimentarius en sus respectivas jurisdicciones.  Acreditación:   * Copia simple de la Certificación Sanitaria de Principios Generales del Codex Alimentarius al establecimiento del postor para los procesos de almacenamiento y comercialización de Carnes diversas destinados para consumo humano, emitidos por la Dirección General de Salud Ambiental o por la Gerencia Regional de Salud de la jurisdicción del postor   Requisitos:  El postor debe contar con:   * Para los bienes, tales como: carnes rojas, carnes de aves y vísceras, con inscripción vigente del Certificado de Autorización sanitaria del establecimiento que realizo el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33º del D.S. Nº 004-2011-AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011), debiendo contar con las operaciones obligatorias de cortado, seleccionado y envasado.   Acreditación:   * Copia simple de Certificado de Autorización sanitaria del establecimiento que realizo el procesamiento primario otorgado por el SENASA. En el caso de que el postor no cuente con dicha Autorización Sanitaria deberá presentar en forma obligatoria una carta por la cual la empresa que prestará el servicio del procesamiento primario extiende el documento legalizado notarialmente garantizando que el alimento agropecuario primario a suministrar será procesado y/o ingresado por el establecimiento que cuenta con dicha Autorización sanitaria otorgada por SENASA. |

*62*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |
| --- | --- |
|  | Requisitos:  El postor debe presentar:   * **Para las carnes de aves**, la Autorización Sanitaria para el funcionamiento de Centro de faenamiento avícola emitido por el SENASA, según lo establecido en el artículo 12 del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola aprobado mediante D.S. Nº 029-2007-AG y su modificatoria aprobada con D.S. Nº 020-2009-AG.   Acreditación:   * Copia simple de la Autorización Sanitaria para el funcionamiento de Centro de faenamiento avícola emitido por el SENASA.   Requisitos:  El postor debe presentar:   * **Para las carnes rojas**, la Autorización Sanitaria para el funcionamiento de Matadero emitido por el SENASA, según lo establecido en el artículo 12 del Reglamento sanitario del faenado de animales de Abasto aprobado mediante D.S. Nº 015-2012-AG.   Acreditación:   * Copia simple de la Autorización Sanitaria para el funcionamiento de Matadero emitido por el SENASA. Requisitos:   El postor debe presentar:   * **Para pescados**, Constancia, certificado o documento equivalente sobre la procedencia de los bienes ofertados por el postor emitido por el Terminal Pesquero o del Centro de Abasto, en el cual se consigne el nombre o razón social del productor o proveedor del postor.   .  Acreditación:   * Copia simple de la Constancia, certificado o documento equivalente sobre la procedencia de los bienes ofertados por el postor emitido por el Terminal Pesquero o del Centro de Abasto, en el cual se consigne el nombre o razón social del productor o proveedor del postor.   Requisitos:  El postor debe contar con:   * Inscripción vigente de habilitación para manipular y repartir alimentos del personal designado por el postor, según lo establecido en los artículos 49, 50, 52, 84 y 85 del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado por D.S. 007-98-SA.   Acreditación:   * Copia simple de carnets sanitarios expedidos por la entidad competente o cualquier otro documento que garantice la buena salud del personal designado por el postor que manipule y reparta los alimentos.   En el caso de presentación de Ofertas en Consorcio bastara que el personal acreditado del consorciado que realice las actividades operativas de las obligaciones del contrato tenga los carnets sanitarios o cualquier otro documento que garantice la buena salud del personal.  Requisitos:   * El postor debe calificar el cumplimiento del transporte adecuado según lo establecido en los artículos 75, 76 y 77 del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado por D.S. 007-98-SA, debiendo efectuarse el traslado de los alimentos en vehículos cerrados limpios y desinfectados, y si, se transporta productos que requieren refrigeración de ser el caso, éstos deberán contar con cámara de frío y recipientes adecuados para conservación de bajas temperaturas, |

*63*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

Acreditación:

* + - Copia simple de documentos que sustenten la propiedad, posesión, alquiler u otro documento que certifique la disponibilidad y/o cumplimiento de las especificaciones del equipamiento requerido indicando modelo, marca, placa y el tipo de refrigeración utilizado.

**PARA EL ITEM Nº 2: VIVERES SECOS Y FRESCOS**

**Requisitos:**

El postor debe contar:

* + - Inscripción vigente de la Certificación Sanitaria de Principios Generales del Codex Alimentarius al establecimiento del postor para los procesos de almacenamiento y distribución de víveres frescos y víveres secos, alimentos destinados para consumo humano, emitidos por la Dirección General de Salud Ambiental o por la Gerencia Regional de Salud de la jurisdicción del postor amparados en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo Nº 007-98- SA, modificado por el Decreto Supremo Nº 004-2014-SA, que modifico, entre otros, el artículo 58, emitiendo los artículos 58A, 58B, 58C, 58D y 58E, la cual permite verificar que el establecimiento del postor cumple con las garantías de inocuidad y calidad de los alimentos y bebidas que comercializa.

La autoridad principal para emitir dicha Certificación en la ciudad de Lima y Callao es la Dirección General de Salud Ambiental del Ministerio de Salud. Asimismo, la Resolución Directoral N° 020- 2015/DIGESA/SA del 22 de enero del 2015, aprueba que las Direcciones Regionales de Salud y/o Gerencias Regionales de Salud puedan aplicar y verificar la Certificación Sanitaria de Principios Generales del Codex Alimentarius en sus respectivas jurisdicciones.

**Acreditación:**

* + - Copia simple de la Certificación Sanitaria de Principios Generales del Codex Alimentarius al establecimiento del postor para los procesos de almacenamiento y distribución de víveres frescos y víveres secos, alimentos destinados para consumo humano, emitidos por la Dirección General de Salud Ambiental o por la Gerencia Regional de Salud de la jurisdicción del postor. En el caso de presentación de Ofertas en Consorcio bastara que el consorciado que realice las actividades operativas de las obligaciones del contrato tenga la certificación emitida a su nombre.

**Requisitos:**

El postor debe contar con:

* + - * Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por SENASA, según el art. 33º del D.S. Nº 004-2011-AG (publicado en el Diario Oficial El Peruano el día 27 de abril de 2011), debiendo contar con las operaciones obligatorias de lavado, limpiado y seleccionado, para las principales verduras, tubérculos y frutas como son los sub ítems 2.3, 2.8, 2.9, 2.13, 2.14, 2.19, 2.22, 2.25, 2.26, 2.41, 2.44, 2.45, 2.46, 2.48, 2.52, 2.56, 2.57, 2.59, 2.62, 2.65, 2.66, 2.67, 2.68, 2.69, 2.70, 2.71, 2.73, 2.75, 2.77, 2.80, 2.83, 2.84, 2.86.

Para el sub ítem 2.58 deberá contar obligatoriamente con las operaciones de limpiado, pesado y seleccionado.

Para los sub ítems 2.126 y 2.128, se deberá contar obligatoriamente con la operación de seleccionado. Para las principales menestras como son los sub ítems 2.88, 2.102, 2.103, 2.104, 2.105, 2.115, 2.120 deberán contar obligatoriamente con los procesos de Limpiado.

En el caso de que el postor no cuente con dicha Autorización Sanitaria deberá presentar en forma obligatoria una carta donde la empresa que prestará el servicio del procesamiento primario extiende este documento garantizando que los alimentos agropecuarios primarios y piensos a suministrar serán procesados y/o ingresados por el establecimiento que cuenta con dicha Autorización sanitaria otorgada por SENASA.

**Acreditación:**

* + - Copia simple legible y de valor oficial del Certificado de Autorización sanitaria del establecimiento que realizo el procesamiento primario otorgado por el SENASA. En el caso de que el postor no cuente con dicha Autorización Sanitaria deberá presentar en forma obligatoria una carta por la cual la empresa que

*64*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

prestará el servicio del procesamiento primario extiende el documento legalizado notarialmente garantizando que el alimento agropecuario primario a suministrar será procesado y/o ingresado por el establecimiento que cuenta con dicha Autorización sanitaria otorgada por SENASA.

**Requisitos:**

El postor debe contar con:

* + - Inscripción vigente de habilitación para para manipular y repartir alimentos del personal designado por el postor, según lo establecido en los artículos 49, 50, 52, 84 y 85 del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado por D.S. 007-98-SA.

**Acreditación:**

* + - Copia simple de carnets sanitarios expedidos por la entidad competente. En el caso de presentación de Ofertas en Consorcio bastara que el personal acreditado del consorciado que realice las actividades operativas de las obligaciones del contrato tenga los carnets sanitarios.

**Requisitos:**

El postor debe contar con:

* + - El postor debe calificar el cumplimiento del transporte adecuado según lo establecido en los artículos 75, 76 y 77 del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado por D.S. 007- 98-SA, debiendo efectuarse el traslado de los alimentos en vehículos cerrados limpios y desinfectados, y si, se transporta productos que requieren refrigeración de ser el caso, éstos deberán contar con cámara de frío y recipientes adecuados para conservación de bajas temperaturas.

**Acreditación:**

* + - Copia simple de documentos que sustenten la propiedad, posesión, alquiler u otro documento que certifique la disponibilidad y/o cumplimiento de las especificaciones del equipamiento requerido indicando modelo, marca, placa y el tipo de refrigeración utilizado.

**PARA TODOS LOS ITEMS**

**Requisitos:**

* El postor debe contar con Licencia de funcionamiento.
* Certificado de Saneamiento ambiental emitido por una empresa autorizada por la Gerencia Regional de Salud.
* Certificado o Constancia de capacitación de Buenas prácticas y Manipulación de Alimentos, del personal clave que manipulará los alimentos.
* “Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo”, según lo dispuesto en la Resolución Ministerial Nº 448-2020-MINSA.

**Acreditación:**

* Copia simple legible de la Licencia de Funcionamiento, expedido por la autoridad competente.
* Copia simple legible del Certificado de Saneamiento ambiental.
* Copia simple legible del Certificado o Constancia de capacitación de Buenas prácticas y Manipulación de Alimentos, del personal clave que manipulará los alimentos.
* Copia simple del protocolo del postor “Plan para la vigilancia, prevención y control de COVID-19 en el trabajo” donde se verifique que ha sido presentado al Ministerio de Salud.

*65*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **B** | **EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD** |
|  | Requisitos:  El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a:  **Ítem Bien/Producto Monto S/ Monto en Letras**  Dos millones Ciento Diez   1. Carnes diversas 2,610,132.00 Mil Ciento Treinta y dos y 00/100 soles   Dos millones Trescientos   1. Víveres secos y frescos 2,550,225.50 Cincuenta Mil   Doscientos Veinticinco y  50/100 soles  por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.  Se consideran bienes similares a los siguientes:  **Ítem Bien/Producto Bienes similares**  Todos los bienes en sus diferentes   1. Carne diversas presentaciones que conforman el ítem paquete   Todos los bienes en sus diferentes   1. Víveres secos y frescos presentaciones que conforman el ítem paquete   Acreditación:  La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago9, correspondientes a un máximo  de veinte (20) contrataciones.  En caso los postores presenten varios comprobantes de pago para acreditar una sola contratación, se debe acreditar que corresponden a dicha contratación; de lo contrario, se asumirá que los comprobantes acreditan contrataciones independientes, en cuyo caso solo se considerará, para la evaluación, las veinte (20) primeras contrataciones indicadas en el **Anexo Nº 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. |

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

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

*(…)*

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

*66*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 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 una persona absorbida 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 Nº 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”.* |

*67*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

**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** |  |
| Evaluación:  Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor. Acreditación:  Se acreditará mediante registro en el SEACE o el documento que contiene el precio de la oferta **(Anexo N°6)**, según corresponda**.** | | 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:  **Pi = Om x PMP Oi**  **i**= Oferta  **Pi**= Puntaje de la oferta a evaluar  **Oi**=Precio i  **Om**= Precio de la oferta más baja  **PMP**=Puntaje máximo del precio  **100 puntos** |

|  |
| --- |
| **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.* |

*68*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

**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 Nº [………], con domicilio legal en [………], representada por [………..…], identificado con DNI Nº [………], y de otra parte [……………….....................], con RUC Nº [................], 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 Nº** [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 PAGO10

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

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

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

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

*69*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

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 ULTIMO CASO. EN LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

|  |
| --- |
| **Importante para la Entidad** |
| *En el caso de contratación de prestaciones accesorias, se puede incluir la siguiente cláusula:*  ***CLÁUSULA …: PRESTACIONES ACCESORIAS****11*  *“Las prestaciones accesorias tienen por objeto [CONSIGNAR EL OBJETO DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].*  *El monto de las prestaciones accesorias asciende a [CONSIGNAR MONEDA Y MONTO], que incluye todos los impuestos de Ley.*  *El plazo de ejecución de las prestaciones accesorias es de [… ], el mismo que se computa desde*  *[CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL CUMPLIMIENTO DE LAS PRESTACIONES PRINCIPALES, 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 DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE ULTIMO CASO].*  *[DE SER EL CASO, INCLUIR OTROS ASPECTOS RELACIONADOS A LA EJECUCIÓN DE LAS PRESTACIONES ACCESORIAS].”* |

***Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda***

### 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* |

11 De conformidad con la Directiva sobre prestaciones accesorias, los contratos relativos al cumplimiento de la(s) prestación(es) principal(es) y de la(s) prestación(es) accesoria(s), pueden estar contenidos en uno o dos documentos. En el supuesto que ambas prestaciones estén contenidas en un mismo documento, estas deben estar claramente diferenciadas, debiendo indicarse entre otros aspectos, el precio y plazo de cada prestación.

*70*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

*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.

### 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.

|  |
| --- |
| **Importante para la Entidad** |
| *Sólo en el caso que la Entidad hubiese previsto otorgar adelanto, se debe incluir la siguiente cláusula:*  ***CLÁUSULA NOVENA: ADELANTO DIRECTO***  *“LA ENTIDAD otorgará* [CONSIGNAR NÚMERO DE ADELANTOS A OTORGARSE] *adelantos directos por el* [CONSIGNAR PORCENTAJE QUE NO DEBE EXCEDER DEL 30% DEL MONTO DEL  CONTRATO ORIGINAL] *del monto del contrato original.*  *EL CONTRATISTA debe solicitar los adelantos dentro de* [CONSIGNAR EL PLAZO Y OPORTUNIDAD PARA LA SOLICITUD]*, adjuntando a su solicitud la garantía por adelantos mediante* [INDICAR TIPO DE GARANTÍA, CARTA FIANZA Y/O PÓLIZA DE CAUCIÓN] *acompañada del comprobante de pago correspondiente. Vencido dicho plazo no procederá la solicitud.*  *LA ENTIDAD debe entregar el monto solicitado dentro de* [CONSIGNAR EL PLAZO] *siguientes a la presentación de la solicitud del contratista.”* |

***Incorporar a las bases o eliminar, según corresponda.***

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

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

CUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN] días de producida la recepción.

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

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

### CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

*71*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

en caso de incumplimiento.

### CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

### CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

|  |  |
| --- | --- |
| Penalidad Diaria = | 0.10 x monto vigente |
| F x plazo vigente en días |

Donde:

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

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

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

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

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

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

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

### CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

### CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

*72*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

### CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

EL CONTRATISTA declara y garantiza no haber, directa o indirectamente, o tratándose de una persona jurídica a través de sus socios, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o personas vinculadas a las que se refiere el artículo

7 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado, ofrecido, negociado o efectuado, cualquier pago o, en general, cualquier beneficio o incentivo ilegal en relación al contrato.

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

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

### CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

### CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE 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 NOVENA: FACULTAD DE ELEVAR A ESCRITURA PÚBLICA

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

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

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

DOMICILIO DE LA ENTIDAD: [. ]

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

La variación del domicilio aquí declarado de alguna de las partes debe ser comunicada a la otra

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).

*73*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

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” |

*74*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

**ANEXOS**

*75*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

**ANEXO Nº 1**

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

### COMITÉ DE SELECCIÓN

**LICITACIÓN PÚBLICA Nº** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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 Nº [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA] Asiento Nº [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) : |  | |  | |
| MYPE13 | | Sí |  | No |  |
| Correo electrónico : | | | | | |

### Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra14

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.* |

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

14 Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

*76*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

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

## ANEXO Nº 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

### COMITÉ DE SELECCIÓN

**LICITACIÓN PÚBLICA Nº** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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) : |  | |  | |
| MYPE15 | | Sí |  | No |  |
| Correo electrónico : | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Datos del consorciado 2 | | | | | |
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | | | |
| Domicilio Legal : | | | | | |
| RUC : | Teléfono(s) : |  | |  | |
| MYPE16 | | Sí |  | No |  |
| Correo electrónico : | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Datos del consorciado … | | | | | |
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | | | |
| Domicilio Legal : | | | | | |
| RUC : | Teléfono(s) : |  | |  | |
| MYPE17 | | Sí |  | No |  |
| Correo electrónico : | | | | | |

### Autorización de notificación por correo electrónico:

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

*77*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

Correo electrónico del consorcio:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra18

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.* |

18 Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los cien mil Soles (S/ 100 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

*78*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

## ANEXO Nº 2

### DECLARACIÓN JURADA

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

Señores

### COMITÉ DE SELECCIÓN

**LICITACIÓN PÚBLICA Nº** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

* 1. No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como a respetar el principio de integridad.
  2. 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.
  3. Que mi información (en caso que el postor sea persona natural) o la información de la persona jurídica que represento, registrada en el RNP se encuentra actualizada.
  4. Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables del TUO de la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
  5. 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 Nº 1034, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Represión de Conductas Anticompetitivas.
  6. Conocer, aceptar y someterme a las bases, condiciones y reglas del procedimiento de selección.
  7. Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.
  8. 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.* |

*79*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

## ANEXO Nº 3

### DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

### COMITÉ DE SELECCIÓN

**LICITACIÓN PÚBLICA Nº** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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.* |

*80*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

## ANEXO Nº 4

### DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

### COMITÉ DE SELECCIÓN

**LICITACIÓN PÚBLICA Nº** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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

*81*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

## ANEXO Nº 5

### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores

### COMITÉ DE SELECCIÓN

**LICITACIÓN PÚBLICA Nº** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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 Nº** [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:

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

1. Fijamos nuestro domicilio legal común en [. ].
2. 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] | [ % ] 19 |

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 2. | OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL  CONSORCIADO 2] | [ % ] 20 |

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

|  |  |
| --- | --- |
| TOTAL OBLIGACIONES | 100%21 |

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

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

*82*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

|  |  |
| --- | --- |
| ..………………………………………….  **Consorciado 1**  **Nombres, apellidos y firma del Consorciado 1 o de su Representante Legal**  **Tipo y N° de Documento de Identidad** | ..…………………………………………..  **Consorciado 2**  **Nombres, apellidos y firma del Consorciado 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.* |

*83*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

*84*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

## ANEXO Nº 6

### PRECIO DE LA OFERTA

Señores

### COMITÉ DE SELECCIÓN

**LICITACIÓN PÚBLICA Nº** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

……………………………….…………………..

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

|  |
| --- |
| **Importante** |
| * *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]”.* |

|  |
| --- |
| **Importante para la Entidad** |
| * *En caso de procedimientos según relación de ítems, consignar lo siguiente:*   *“El postor puede presentar el precio de su oferta en un solo documento o documentos independientes, en los ítems que se presente”.*   * *En caso de contrataciones que conllevan la ejecución de prestaciones accesorias, consignar lo siguiente:*   *“El postor debe detallar en el precio de su oferta, el monto correspondiente a la prestación principal y las prestaciones accesorias”.* |

***Incluir o eliminar, según corresponda***

*85*

*H****OSPITAL BELEN DE TRUJILLO***

***LICITACION PUBLICA N° 005-2020-HBT- “SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL DEPARTAMENTO DE NUTRICION DEL HOSPITAL BELEN DE TRUJILLO”***

## ANEXO Nº 7

### DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES PARA LA APLICACIÓN DE LA EXONERACIÓN DEL IGV

Señores

### COMITÉ DE SELECCIÓN

**LICITACIÓN PÚBLICA Nº** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

Mediante el presente el suscrito, postor y/o Representante Legal de [CONSIGNAR EN CASO DE SER PERSONA JURÍDICA], declaro bajo juramento que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley Nº 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumplo con las condiciones siguientes:

1.- Que el domicilio fiscal de la empresa22 se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);

2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);

3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y

4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.23

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

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

23 En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.

*86*

*[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]*

*[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]*

## ANEXO Nº 8

### EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

### COMITÉ DE SELECCIÓN

**LICITACIÓN PÚBLICA Nº** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Presente.-

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nº** | **CLIENTE** | **OBJETO DEL CONTRATO** | **N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO** | **FECHA DEL CONTRATO O CP 24** | **FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO25** | **EXPERIENCIA PROVENIENTE26 DE:** | **MONEDA** | **IMPORTE27** | **TIPO DE CAMBIO VENTA28** | **MONTO FACTURADO ACUMULADO**  **29** |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

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

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

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

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

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

29 Consignar en la moneda establecida en las bases.

*87*

*[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]*

*[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nº** | **CLIENTE** | **OBJETO DEL CONTRATO** | **N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO** | **FECHA DEL CONTRATO O CP 24** | **FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO25** | **EXPERIENCIA PROVENIENTE26 DE:** | **MONEDA** | **IMPORTE27** | **TIPO DE CAMBIO VENTA28** | **MONTO FACTURADO ACUMULADO**  **29** |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | … |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 20 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **TOTAL** | | | | | | | | | |  |

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

………..........................................................

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

*88*

*[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]*

*[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]*

## ANEXO Nº 9

### DECLARACIÓN JURADA

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

Señores

### COMITÉ DE SELECCIÓN

**LICITACIÓN PÚBLICA Nº** [CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

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] absorbida 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/rnp/content/relación-de-proveedores-sancionados.*](http://portal.osce.gob.pe/rnp/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.* |

*89*