

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

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



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



### SIMBOLOGÍA UTILIZADA:

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

### CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

### INSTRUCCIONES DE USO:

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

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





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



## LICITACIÓN PÚBLICA N°002-2021-HNSEB

PRIMERA CONVOCATORIA



## CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS



## DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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



## SECCIÓN GENERAL

### DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



## CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 1.1. REFERENCIAS

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

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

### 1.2. CONVOCATORIA

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

### 1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

#### Importante

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

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

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

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

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

**Importante**

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

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

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

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

**Advertencia**

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

**Importante**

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

**1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS**

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

Las declaraciones juradas, formatos o formularios previstos en las bases que conforman la oferta deben estar debidamente firmados por el postor (firma manuscrita). 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.*

## 1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

### Importante

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

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

## 1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

## 1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

## 1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

#### 1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

#### 1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

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

#### 1.14. CONSENTIMIENTO DE LA BUENA PRO

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

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

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

##### **Importante**

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



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

### 2.1. RECURSO DE APELACIÓN

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

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

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

#### Importante

- *Una vez otorgada la buena pro, el comité de selección, está en la obligación de permitir el acceso de los participantes y postores al expediente de contratación, salvo la información calificada como secreta, confidencial o reservada por la normativa de la materia, a más tardar dentro del día siguiente de haberse solicitado por escrito.*  
*Luego de otorgada la buena pro no se da a conocer las ofertas cuyos requisitos de calificación no fueron analizados y revisados por el comité de selección.*
- *A efectos de recoger la información de su interés, los postores pueden valerse de distintos medios, tales como: (i) la lectura y/o toma de apuntes, (ii) la captura y almacenamiento de imágenes, e incluso (iii) pueden solicitar copia de la documentación obrante en el expediente, siendo que, en este último caso, la Entidad deberá entregar dicha documentación en el menor tiempo posible, previo pago por tal concepto.*
- *El recurso de apelación se presenta ante la Mesa de Partes del Tribunal o ante las oficinas desconcentradas del OSCE.*

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

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

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



### CAPÍTULO III DEL CONTRATO

#### 3.1. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

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

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

#### 3.2. GARANTÍAS

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

##### 3.2.1. GARANTÍA DE FIEL CUMPLIMIENTO

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

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

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

##### Importante

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

##### 3.2.3. GARANTÍA POR ADELANTO

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

### 3.3. REQUISITOS DE LAS GARANTÍAS

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

#### Importante

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

#### Advertencia

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

- 1. La clasificadora de riesgo que asigna la clasificación a la empresa que emite la garantía debe encontrarse listada en el portal web de la SBS (<http://www.sbs.gob.pe/sistema-financiero/clasificadoras-de-riesgo>).*
- 2. Se debe identificar en la página web de la clasificadora de riesgo respectiva, cuál es la clasificación vigente de la empresa que emite la garantía, considerando la vigencia a la fecha de emisión de la garantía.*
- 3. Para fines de lo establecido en el artículo 148 del Reglamento, la clasificación de riesgo B, incluye las clasificaciones B+ y B.*
- 4. Si la empresa que otorga la garantía cuenta con más de una clasificación de riesgo emitida por distintas empresas listadas en el portal web de la SBS, bastará que en una de ellas cumpla con la clasificación mínima establecida en el Reglamento.*

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

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

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

### 3.4. EJECUCIÓN DE GARANTÍAS

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

### 3.5. ADELANTOS

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



### 3.6. PENALIDADES

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

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

#### 3.6.2. OTRAS PENALIDADES

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

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

### 3.7. INCUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

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

### 3.8. PAGOS

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

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

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

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

#### **Advertencia**

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

### 3.9. DISPOSICIONES FINALES

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

## SECCIÓN ESPECÍFICA

### CONDICIONES ESPECIALES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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



## CAPÍTULO I GENERALIDADES

### 1.1. ENTIDAD CONVOCANTE

Nombre : HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
RUC N° : 20160588234  
Domicilio legal : AV TUPAC AMARU N° 8000 - COMAS  
Teléfono: : 558-0186 (298) / 336-2604  
Correo electrónico: : hospital\_seb@yahoo.es

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de **ADQUISICION DE ALIMENTO PARA PERSONAS.**

ITEM N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	<b>PAQUETE: VIVERES FRESCOS</b>		
1.1	ACEITUNA BOTIJA	KG	1920
1.2	AJI AMARILLO	KG	192
1.3	ALBAHACA	KG	48
1.4	APIO	KG	1200
1.5	ALBERJA VERDE FRESCA	KG	1200
1.6	BERENJENA	KG	1440
1.7	BETERRAGA	KG	1200
1.8	BROCOLI	KG	960
1.9	CAIGUA CHILENA	KG	1440
1.10	CAIGUA CRIOLLA	KG	1440
1.11	CAMOTE MORADO	KG	1440
1.12	CEBOLLA CHINA	KG	384
1.13	CEBOLLA DE CABEZA	KG	7200
1.14	COL CHINA	KG	480
1.15	CULANTRO	KG	96
1.16	ESPINACA	KG	1200
1.17	FRIJOL CHINO	KG	144



BASES ESTANDARIZADAS

1.18	HIERBA BUENA	KG	48
1.19	HIERBA LUISA	KG	96
1.20	HUACATAY	KG	48
1.21	KION	KG	144
1.22	LECHUGA DE CABEZA	KG	2400
1.23	MANZANILA FRESCA	KG	96
1.24	NABO	KG	1200
1.25	OLLUCO GRANDE	KG	2400
1.26	PACCHOY	KG	240
1.27	PAPA AMARILLA	KG	600
1.28	PEPINILLO	KG	3840
1.29	PEREJIL	KG	96
1.30	PIMIENTO MORON	KG	720
1.31	PORO	KG	1200
1.32	RABANITO	KG	480
1.33	ROCOTO (ROJO)	KG	480
1.34	TOMATE	KG	7200
1.35	ZANAHORIA	KG	3840
1.36	ZAPALLITO ITALIANO	KG	3360
<b>2</b>	<b>PAQUETE: FRUTAS</b>		
2.1	COCONA	KG	960
2.2	FRESA	KG	400
2.3	GRANADILLA	KG	4800
2.4	MANGO	KG	2000
2.5	MANZANA VERDE	KG	1200
2.6	MARACUYA	KG	960
2.7	MEMBRILLO	KG	1440
2.8	NARANJA DE JUGO	KG	2160
2.9	PERA	KG	4800
2.10	PIÑA GOLDEN	KG	4320
2.11	PLATANO DE ISLA	KG	2400
2.12	PLATANO DE SEDA	KG	4800
<b>3</b>	<b>PAQUETE: VIVERES SECOS</b>		
3.1	ACEITE SASHA INCHI X 500 ML	UNI	48



BASES ESTANDARIZADAS

3.2	ACHIOTE ENTERO	KG	24
3.3	AJI PANCA	KG	48
3.4	AJI MIRASOL	KG	12
3.5	ANIS EN GRANO	KG	24
3.6	AVENA X 10 KG	UNI	192
3.7	ARVERJA VERDE SECA	KG	480
3.8	CAFÉ MOLIDO	KG	192
3.9	CANELA ENTERA	KG	24
3.10	CLAVO DE OLOR	KG	24
3.11	CEBADA TOSTADA	KG	240
3.12	CHANCACA X 8 TAPAS EN CHIPA	UNI	24
3.13	CHICHA DE JORA * 500 ML	UNI	96
3.14	COLAPIZ	KG	6
3.15	COMINO ENTERO	KG	6
3.16	ESENCIA DE VAINILLA	UNI	24
3.17	FIDEO SURTIDO	KG	480
3.18	FIDEO TALLARIN DELGADO	KG	2400
3.19	FIDEO CHINO	KG	480
3.20	GALLETA DE SODA X 3 KG	UNI	48
3.21	GELATINA DIFERENTE SABORES A GRANEL	KG	960
3.22	GUINDONES	KG	120
3.23	HARINA DE ARVERJA	KG	120
3.24	HARINA DE CHUÑO	KG	1800
3.25	HARINA DE KIWICHA	KG	240
3.26	HIGO SECO	KG	120
3.27	HONGO SECO	KG	12
3.28	LAUREL	KG	4
3.29	LINAZA	KG	60
3.30	MAIZ MORADO	KG	600
3.31	MAIZ MOTE	KG	240
3.32	MANI ENTERO	KG	120
3.33	MANTEQUILLA	KG	360
3.34	MOSTAZA	KG	60



BASES ESTANDARIZADAS

3.35	OREJONES	KG	240
3.36	OREGANO SECO	KG	12
3.37	PALILLO	KG	7
3.38	PASAS NEGRA	KG	120
3.39	PASTA DE TOMATE	KG	240
3.40	PIMIENTA ENTERA EN GRANO	KG	6
3.41	SAL YODIFICADA DE COCINAX 1KG	KG	2100
3.42	SEMOLA	KG	600
3.43	SILLAU X 500ML	UNI	480
3.44	TE A GRANEL	KG	4
3.45	TRIGO ENTERO	KG	360
3.46	VINAGRE BLANCO X 1 LITRO	UNI	360
3.47	GLUTAMATO MONOSODICO	KG	48
3.48	CHOCOLATE	UNI	150
<b>4</b>	<b>PAQUETE: LECHE</b>		
4.1	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400GR APROX	UNI	24000
4.2	LECHE EVAPORADA SEMIDESCREMADA X 400 G APROX	UNI	1800
4.3	LECHE CONCENTRADA SIN LACTOSA X 400 G APROX	UNI	1800
<b>5</b>	<b>PAQUETE: CARNES BLANCAS</b>		
5.1	CARNE DE POLLO FRESCO SIN MENUDECIA	KG	28800
5.2	CHULETA DE CERDO	KG	2400
5.3	JAMON DE PAVO	KG	480
5.4	PAVITA MEDALLON	KG	4800
5.5	PECHUGA DE PAVO	KG	4800
<b>6</b>	<b>PAQUETE: PAN</b>	<b>KG</b>	
6.1	PAN FRANCES	UNI	254100
6.2	PAN DE YEMA	UNI	54450
6.3	PAN SIN SAL	UNI	10950
<b>7</b>	<b>QUESO FRESCO PASTEURIZADO DE VACA</b>	<b>KG</b>	<b>1920</b>
<b>8</b>	<b>PESCADO FRESCO</b>	<b>KG</b>	<b>3360</b>



### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución Directoral N°257-2021-SA-DG-HNSEB el 27 de setiembre del 2021.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

RECURSOS ORDINARIOS

#### Importante

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

### 1.5. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

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

### 1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No corresponde

### 1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No corresponde

### 1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo que se detalla en el siguiente cuadro, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

ITEM	PLAZO DE ENTREGA
1	Será de 01 día de acuerdo al cronograma del área usuaria; en el horario de 08:00 A 11:00 am
2	Será de 01 día de acuerdo al cronograma del área usuaria; en el horario de 08:00 A 11:00 am
3	02 días calendarios
4	02 días calendarios
5	Será de 01 día de acuerdo al cronograma del área usuaria; en el horario de 08:00 A 09:00 am
6	Será de 01 día de acuerdo al cronograma del área usuaria; en el horario de 03:00 A 03.30 am
7	Será de 01 día de acuerdo al cronograma del área usuaria; en el horario de 03:00 A 03.30 am
8	Será de 01 día de acuerdo al cronograma del área usuaria; en el horario de 03:00 A 03.30 am



**CRONOGRAMA DE ENTREGA**

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

**CRONOGRAMA DE ENTREGA VIVERES FRESCOS - VERDURAS**

MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
LIC. ROSA EVELIA CHUMPAÑ AMARO  
NUTRICIONISTA  
CNP 2966  
YSA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ITEM	DESCRIPCIÓN VIVERES FRESCOS	Unidad de medida	NÚMERO DE ENTREGAS												
			Cantidad Total	1RA ENTREGA	2DA ENTREGA	3RA ENTREGA	4TA ENTREGA	5TA ENTREGA	6TA ENTREGA	7MA ENTREGA	8VA ENTREGA	9NA ENTREGA	10MA ENTREGA	11VA ENTREGA	12VA ENTREGA
N° 1	VERDURAS	und.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.
1.01	ACEITUNAS BOTIJA	kg	1920	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160
1.02	AJI AMARILLO	kg	192	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
1.03	ALBAHACA	kg	48	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
1.04	APIO	kg	1200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
1.05	ALVERJA VERDE FRESCA	kg	1200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
1.06	BERENJENA	kg	1440	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120
1.07	BETARRAGA	kg	1200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
1.08	BROCOLI	kg	960	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80
1.09	CAIGUA CHILENA	kg	1440	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120
1.10	CAIGUA CRIOLLA	kg	1440	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120
1.11	CAMOTE MORADO	kg	1440	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120
1.12	CEBOLLA CHINA	kg	384	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32	32
1.13	CEBOLLA DE CABEZA	kg	7200	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600
1.14	COL CHINA	kg	480	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

**CRONOGRAMA DE ENTREGA VIVERES FRESCOS - VERDURAS**

MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
LIC. ROSA EVELIA CHUMPAÑ AMARO  
NUTRICIONISTA  
CNP 2966  
YSA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ITEM	DESCRIPCIÓN VIVERES FRESCOS	Unidad de medida	NÚMERO DE ENTREGAS												
			Cantidad Total	1RA ENTREGA	2DA ENTREGA	3RA ENTREGA	4TA ENTREGA	5TA ENTREGA	6TA ENTREGA	7MA ENTREGA	8VA ENTREGA	9NA ENTREGA	10MA ENTREGA	11VA ENTREGA	12VA ENTREGA
N° 1	VERDURAS	und.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.
1.15	CULANTRO	kg	96	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
1.16	ESPINACA	kg	1200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
1.17	FRUJOL CHINO	kg	144	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
1.18	HIERBA BUENA	kg	48	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
1.19	HIERBA LUISA	kg	96	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
1.20	HUACATAY	kg	48	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
1.21	KION	kg	144	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
1.22	LECHUGA DE CABEZA	kg	2400	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
1.23	MANZANILLA FRESCA	kg	96	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
1.24	NABO	kg	1200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
1.25	OLLUCO GRANDE	kg	2400	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
1.26	PACCHOY	kg	240	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
1.27	PAPA AMARILLA	kg	600	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50





HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
 DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

MINISTERIO DE SALUD  
 Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
 LIC. ROSA EVELIA CHUMPERO JARA  
 NUTRICIONISTA  
 ENP. 2360  
 JEFA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

**CRONOGRAMA DE ENTREGA VIVERES FRESCOS - VERDURAS**

ITEM	DESCRIPCIÓN VIVERES FRESCOS	Unidad de medida	Cantidad Total	NÚMERO DE ENTREGAS											
				1RA ENTREGA	2DA ENTREGA	3RA ENTREGA	4TA ENTREGA	5TA ENTREGA	6TA ENTREGA	7MA ENTREGA	8VA ENTREGA	9NA ENTREGA	10MA ENTREGA	11VA ENTREGA	12VA ENTREGA
N° 1	VERDURAS	und.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.
1.28	PEPINILLO	kg	3840	320	320	320	320	320	320	320	320	320	320	320	320
1.29	PEREJIL	kg	96	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
1.30	PIMIENTO MORON	kg	720	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60	60
1.31	PORO	kg	1200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
1.32	RABANITO	kg	480	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
1.33	ROCOTO(ROJO)	kg	480	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
1.34	TOMATE	kg	7200	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600	600
1.35	ZANAHORIA	kg	3840	320	320	320	320	320	320	320	320	320	320	320	320
1.36	ZAPALLITO ITALIANO	kg	3360	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280



HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
 DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

**CRONOGRAMA DE ENTREGA - FRUTAS**

ITEM	DESCRIPCIÓN	Unidad de medida	Cantidad Total	NÚMERO DE ENTREGAS											
				1RA ENTREGA	2DA ENTREGA	3RA ENTREGA	4TA ENTREGA	5TA ENTREGA	6TA ENTREGA	7MA ENTREGA	8VA ENTREGA	9NA ENTREGA	10MA ENTREGA	11VA ENTREGA	12VA ENTREGA
N° 2	FRUTAS		aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	
2.01	COCONA	kg	960	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	
2.02	FRESA	kg	400	***	***	80	80	80	80	80	***	***	***	***	
2.03	GRANADILLA	kg	4800	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	
2.04	MANGO	kg	2000	***	***	***	***	***	1000	1000	***	***	***	***	
2.05	MANZANA VERDE	kg	1200	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	
2.06	MARACUYA	kg	960	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	
2.07	MEMBRILLO	kg	1440	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120	
2.08	NARANJA DE JUGO	kg	2160	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	180	
2.09	PERA	kg	4800	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	
2.10	PIÑA GOLDEN	kg	4320	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	360	
2.11	PLATANO DE ISLA	kg	2400	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	
2.12	PLATANO DE SEDA	kg	4800	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	

MINISTERIO DE SALUD  
 Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
*R. Chumpenamaro*  
 LIC. ROSA EVELIA CHUMPENAMARO  
 NUTRICIONISTA  
 C.N.P. 2860  
 JEFA DE: DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA



BASES ESTANDARIZADAS

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
LICITACION PUBLICA N°002-2021-HNSEB-C.S  
"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS"  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

CRONOGRAMA DE ENTREGA VIVERES SECOS

ITEM	DESCRIPCION VIVERES SECOS	Unidad de medida	Cantidad Total	NÚMERO DE ENTREGAS											
				1RA ENTREGA	2DA ENTREGA	3RA ENTREGA	4TA ENTREGA	5TA ENTREGA	6TA ENTREGA	7MA ENTREGA	8VA ENTREGA	9NA ENTREGA	10MA ENTREGA	11VA ENTREGA	12VA ENTREGA
	VIVERES SECOS	und	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.
3.01	ACEITE SACHA INCHI X 500 ml	und	48	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
3.02	ACHIOTE ENTERO	kg	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3.03	AJI PANCA	kg	48	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
3.04	AJI MIRASOL	kg	12	***	1	***	1	***	1	***	1	***	1	***	1
3.05	ANÍS EN GRANO	kg	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3.06	AVENA X 10 kg	und	192	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
3.07	ARVERJA VERDE SECA	kg	480	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
3.08	CAPÉ MOUIDO	kg	192	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
3.09	CANELA ENTERA	kg	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3.10	CLAVO DE OLOR	kg	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3.11	CEBADA TOSTADA	kg	240	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
3.12	CHANCACA X 8 TAPAS EN CHIPA	und	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3.13	CHICHA DE JORA * 500 ml	und	96	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
3.14	COLAPIZ	kg	6	1	***	1	***	1	***	1	***	1	***	1	***
3.15	COMINO ENTERO	kg	6	***	1	***	1	***	1	***	1	***	1	***	1

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
LICITACION PUBLICA N°002-2021-HNSEB-C.S  
"ADQUISICION DE ALIMENTOS PARA PERSONAS"  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

CRONOGRAMA DE ENTREGA VIVERES SECOS

N°	DESCRIPCION VIVERES SECOS	Unidad de medida	Cantidad Total	NÚMERO DE ENTREGAS											
				1RA ENTREGA	2DA ENTREGA	3RA ENTREGA	4TA ENTREGA	5TA ENTREGA	6TA ENTREGA	7MA ENTREGA	8VA ENTREGA	9NA ENTREGA	10MA ENTREGA	11VA ENTREGA	12VA ENTREGA
	VIVERES SECOS	und	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.
3.16	ESENCIA DE VANILLA	und	24	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3.17	FIDEO SURTIDO	kg	480	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
3.18	FIDEO TALLARIN DELGADO	kg	2400	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
3.19	FIDEO CHINO	kg	480	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
3.20	GALLETAS DE SODA X 3 kg	und	48	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
3.21	GELATINA DIF. SABORES A GRANEL	kg	960	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80	80
3.22	GUINDONES	kg	120	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
3.23	HARINA DE ARVERJA	kg	120	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
3.24	HARINA DE CHUÑO	kg	1800	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150
3.25	HARINA DE KIWICHA	kg	240	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
3.26	HIGO SECO	kg	120	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
3.27	HONGO SECO	kg	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
3.28	LAUREL	kg	4	***	***	1	***	***	1	***	***	1	***	***	1
3.29	LINAZA	kg	60	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
3.30	MAIZ MORADO	kg	600	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
3.31	MAIZ MOTE	kg	240	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
LIC. ROSA EVELIA CHUMPERO AMARO  
NUTRICIONISTA  
CNP. 2960  
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

**CRONOGRAMA DE ENTREGA VIVERES SECOS**

ITEM	DESCRIPCION VIVERES SECOS	Unidad de medida	Cantidad Total	NÚMERO DE ENTREGAS												
				1RA ENTREGA	2DA ENTREGA	3RA ENTREGA	4TA ENTREGA	5TA ENTREGA	6TA ENTREGA	7MA ENTREGA	8VA ENTREGA	9NA ENTREGA	10MA ENTREGA	11VA ENTREGA	12VA ENTREGA	
N° 3	VIVERES SECOS	und	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	
3.32	MANI ENTERO	kg	120	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	
3.33	MANTEQUILLA	kg	360	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	
3.34	MOSTAZA	KG	60	***	5	***	5	***	5	***	5	***	5	***	5	
3.35	OREJONES	kg	240	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	
3.36	OREGANO SECO	kg	12	***	1	***	1	***	1	***	1	***	1	***	1	
3.37	PALILLO	kg	7	1	1	***	1	***	2	***	1	***	1	***	1	
3.38	PASAS NEGRAS	kg	120	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	
3.39	PASTA DE TOMATE	kg	240	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	
3.40	PIMIENTA ENTERA EN GRANO	kg	6	***	1	***	***	2	***	1	***	1	***	1	***	
3.41	SAL YODIFICADA DE COCINA X 1 kg	kg	2100	175	175	175	175	175	175	175	175	175	175	175	175	
3.42	SEMOLA	kg	600	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	
3.43	SILLAU X 500 ml	und	480	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	
3.44	TE A GRANUL	kg	4	***	***	1	1	***	1	***	1	***	1	***	1	
3.45	TRIGO ENTERO	kg	360	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	
3.46	VINAGRE BLANCO X 1 LITRO	und	360	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	
3.47	GLUTAMATO MONOSODICO	KG	48	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
3.48	CHOCOLATE	und	150	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	150

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

**CRONOGRAMA DE ENTREGA PRODUCTOS LÁCTEOS**

ITEM	DESCRIPCION DE PRODUCTOS LACTEOS	Unidad de medida	Cantidad Total	NÚMERO DE ENTREGAS											
				1RA ENTREGA	2DA ENTREGA	3RA ENTREGA	4TA ENTREGA	5TA ENTREGA	6TA ENTREGA	7MA ENTREGA	8VA ENTREGA	9NA ENTREGA	10MA ENTREGA	11VA ENTREGA	12VA ENTREGA
N° 4	LECHE	und	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.
4.01	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g aprox.	und	24000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000	2000
4.02	LECHE EVAPORADA SEMIDISCREMADA X 400 g	und	1800	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150
4.03	LECHE CONCENTRADA SIN LACTOSA X 400 g	und	1800	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150	150

MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
LIC. ROSA EVELIA CHUMPERO AMARO  
NUTRICIONISTA  
CNP. 2960  
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

### CRONOGRAMA DE ENTREGA CARNES BLANCAS

ITEM	DESCRIPCIÓN	Unidad de medida	Cantidad TOTAL	NÚMERO DE ENTREGAS											
				1RA ENTREGA	2DA ENTREGA	3RA ENTREGA	4TA ENTREGA	5TA ENTREGA	6TA ENTREGA	7MA ENTREGA	8VA ENTREGA	9NA ENTREGA	10MA ENTREGA	11VA ENTREGA	12VA ENTREGA
N° 5	CARNES, EMBUTIDOS		aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.
5.01	CARNE DE POLLO FRESCO SIN MENUDENCIA	kg	22800	2400	2400	2400	2400	2400	2400	2400	2400	2400	2400	2400	2400
5.02	CHULETA DE CERDO	kg	2400	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
5.03	JAMÓN DE PAVO	kg	480	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
5.04	PAVITA MEDALLÓN	kg	4800	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400
5.05	PECHUGA DE PAVO	kg	4800	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400	400



MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
*Recepción*  
LIC. ROSA EVELIA CHUMPERO ANIARO  
NUTRICIONISTA  
CIP. 29610  
EPA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

### CRONOGRAMA DE ENTREGA PAN

ITEM	DESCRIPCIÓN	Unidad de medida	Cantidad	NÚMEROS DE ENTREGAS											
				1RA ENTREGA	2DA ENTREGA	3RA ENTREGA	4TA ENTREGA	5TA ENTREGA	6TA ENTREGA	7MA ENTREGA	8VA ENTREGA	9NA ENTREGA	10MA ENTREGA	11VA ENTREGA	12VA ENTREGA
N° 6	PAN		aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.
6.01	PAN FRANCÉS	Unidad	254100	21700	21000	21000	21000	19600	21700	21000	21700	21000	21700	21700	21000
6.02	PAN DE YEMA	Unidad	54450	4650	4500	4350	4650	4200	4650	4500	4650	4500	4650	4650	4500
6.03	PAN SIN SAL	Unidad	10950	930	900	930	930	840	930	900	930	900	930	930	900



MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
*Recepción*  
LIC. ROSA EVELIA CHUMPERO ANIARO  
NUTRICIONISTA  
CIP. 29610  
EPA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
 DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

### CRONOGRAMA DE ENTREGA QUESO

ITEM	DESCRIPCIÓN	Unidad de medida	Cantidad	NÚMERO DE ENTREGAS											
				1RA ENTREGA	2DA ENTREGA	3RA ENTREGA	4TA ENTREGA	5TA ENTREGA	6TA ENTREGA	7MA ENTREGA	8VA ENTREGA	9NA ENTREGA	10MA ENTREGA	11VA ENTREGA	12VA ENTREGA
N° 7	QUESO		aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.
7.01	QUESO FRESCO PASTEURIZADO DE VACA	kg	1920	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160	160

MINISTERIO DE SALUD  
 Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
  
 LIC. ROSA EVELIA CHUMPEN ARIARO  
 NUTRICIONISTA  
 CNP. 2960  
 T-FA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
 DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

### CRONOGRAMA DE ENTREGA PESCADO

ITEM	DESCRIPCIÓN	Unidad de medida	Cantidad	NÚMERO DE ENTREGAS											
				1RA ENTREGA	2DA ENTREGA	3RA ENTREGA	4TA ENTREGA	5TA ENTREGA	6TA ENTREGA	7MA ENTREGA	8VA ENTREGA	9NA ENTREGA	10MA ENTREGA	11VA ENTREGA	12VA ENTREGA
N° 8	PESCADO		TOTAL												
			aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.	aprox.
8.01	PESCADO FRESCO	Kg	3360	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280	280

MINISTERIO DE SALUD  
 Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
  
 LIC. ROSA EVELIA CHUMPEN ARIARO  
 NUTRICIONISTA  
 CNP. 2960  
 T-FA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



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

Los participantes registrados tienen el derecho de recabar un ejemplar de las bases, para cuyo efecto deben cancelar **S/ 5.00 (Cinco y 00/100 Soles)**, en Caja de la Oficina de Economía de la Entidad, ubicado en Av. TUPAC AMARU N°8000 – KM. 14.5 DISTRITO DE COMAS.

#### Importante

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

### 1.11. BASE LEGAL

- Ley N° 31084 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2021.
- Ley N° 31085 de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2021.
- Ley N° 30225 - Ley de Contrataciones del Estado, en adelante la Ley.
- Decreto Legislativo N° 1444, que modifica la Ley de Contrataciones del Estado
- Decreto Supremo N° 350-2015-EF-Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado
- Decreto Supremo N° 056-2017-EF, que modifica el Reglamento
- Decreto Supremo N° 344-2018-EF, que modifica el Reglamento
- Ley N° 27444-Ley del Procedimiento Administrativo General
- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Ley N° 27927, Ley que modifica la Ley 27806 –Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- Decreto Supremo N°011-2017/SA que modifica el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud.
- 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 N° 007-2008-TR.
- Código Civil.
- Directivas, Pronunciamiento y Opiniones del OSCE.
- Resoluciones emitidas por el Tribunal de Contrataciones del Estado.

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



## CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

### 2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

#### Importante

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

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>1</sup>, la siguiente documentación:

#### 2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

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

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

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

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

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

#### Advertencia

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

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

<sup>1</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

<sup>2</sup> Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

- e) Declaración jurada de plazo de entrega. (**Anexo N° 4**)<sup>3</sup>
- f) Promesa de consorcio con firmas legalizadas, de ser el caso, en la que se consigne los integrantes, el representante común, el domicilio común y las obligaciones a las que se compromete cada uno de los integrantes del consorcio así como el porcentaje equivalente a dichas obligaciones. (**Anexo N° 5**)
- g) El precio de la oferta en SOLES 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.

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.*

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

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

**2.2.2. Documentación de presentación facultativa:**

Para los Ítems N° 01, 02, 03, 04, 06, 07 y 08

- a) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (Anexo N°10).

**Advertencia**

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

<sup>3</sup> En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

### 2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

#### Advertencia

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

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>5</sup>.
- i) Detalle del precio de la oferta de cada uno de los bienes que conforman el paquete<sup>6</sup>.

#### Importante

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

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

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

<sup>6</sup> Incluir solo en caso de contrataciones por paquete.

- j) Copia de la partida registral de la constitución de la Empresa y modificatorias, emitida por la SUNARP.
- k) Para el producto pan:
- Declaración jurada del postor de contar con vehículo de transporte (adecuado para el transporte de alimentos) debidamente acreditado con tarjeta de propiedad o copia de contrato de arrendamiento.
  - Declaración jurada que indique que las personas encargadas de entregar los alimentos se encuentren correctamente uniformados; el uniforme deberá constar de: protector de cabello, zapatos, mandil/chaqueta y overol/pantalón, y serán de color claro, según lo defina el proveedor.
  - Copia de Carnet de salud vigente a la fecha
  - Copia de certificado de capacitación sobre buenas prácticas de manufactura.
- l) Declaración Jurada, donde se comprometa a presentar el certificado de beneficio firmado por médico veterinario toda vez que realice el internamiento. (ítem N° 5).
- m) Carta de compromiso de fabricante del producto, donde el fabricante autoriza a su distribuidor abastecer el producto para el ítem N° 4
- n) Copia simple de Certificado o constancia del lugar de procedencia del producto ofertado por el postor, emitidos por el Terminal Pesquero u lugar de origen, Siendo obligatorio para el ítem N° 08 - PESCADO.
- o) Detalle de las características técnicas propias de los sub-ítems o artículos que componen el ítem ofertado por el postor, señalando en cada uno de ellos la marca (en caso de ser productos procesados o industrializados), así como datos del productor o su procedencia (indicar país o lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto según su naturaleza, además de la cantidad y presentación de acuerdo a las condiciones establecidas en las Especificaciones Técnicas de las Bases; debiendo tener en cuenta que las características técnicas ofertadas no deben ser una copia literal exacta de las mismas Bases, por cuanto en muchos casos éstas indican rangos en la cual se encuentran comprendidos diversos productos existentes en el mercado, razón por la cual deberán precisar dicha información por cada sub-ítem que conforma el ítem, debiéndose presentarse al total de los sub-ítems o artículos que conforman cada uno de los ítems solicitados por la Entidad, indicados en el (FORMATO – PRESENTACION DEL PRODUCTO)
- p) Carta de compromiso de reposición y/o canje del producto por vencimiento (según lo solicitado por cada sub ítem y cuando sufran alteraciones defectuosas no detectables al momento del ingreso)

#### Importante

- *Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.*
- *De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya<sup>7</sup>.*
- *La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.*

<sup>7</sup> Según lo previsto en la Opinión N° 009-2016/DTN.

## 2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en **LA MESA DE PARTES DE LA ENTIDAD, sito en la AV. TUPAC AMARU N° 8000 KM. 14.5 – DISTRITO DE COMAS.**

### Importante

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

## 2.5. FORMA DE PAGO

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

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

- Recepción y conformidad firmada por el Jefe de Almacén o la que haga sus veces
- Informe del funcionario responsable del Departamento de Nutrición emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago- Factura (Original, Sunat y copia)
- Orden de compra
- Guía de remisión (original y copia)

Dicha documentación se debe presentar en la OFICINA DE ECONOMIA del Hospital Sergio E. Bernales, sito en la **AV. TUPAC AMARU N° 8000 KM. 14.5 – DISTRITO DE COMAS.**



## CAPÍTULO III REQUERIMIENTO

### Importante

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

### 3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y  
PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES

#### ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE BIENES

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

"ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA PACIENTES HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES"

2. DEPENDENCIA QUE REQUIERE EL BIEN (AREA USUARIA)

Departamento de Nutrición y Dietética

3. FINALIDAD PÚBLICA

Atención Del Paciente Hospitalizado y personal de guardia del HNSEB

4. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

4.1. OBJETIVO GENERAL

Brindar atención alimentaria nutricional al paciente hospitalizado y personal de guardia del HNSEB.

4.2. OBJETIVO ESPECIFICO

Contar con insumos alimentarios necesarios para el periodo de 365 días (01 año) para la atención a pacientes hospitalizados y personal de guardia del HNSEB.

5. FINALIDAD PÚBLICA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y CANTIDAD DE LA PRESTACIÓN:

5.1. DETALLE DE LOS ITEMS A CONTRATAR

ITEM/ PAQUETE	DESCRIPCIÓN
01	VIVERES FRESCOS
02	FRUTAS
03	VIVERES SECOS
04	LECHES
05	CARNES BLANCAS
06	PAN
07	QUESO FRESCO
08	PESCADO FRESCO

SE ADJUNTA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE VIVERES FRESCOS - VERDURAS

ITEM	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
1.01	Aceituna	kg	Primera	<p>Tipo: Botija, negra.</p> <p>Presentacion: A granel, en envases de plástico limpios, desinfectados; en buen estado.</p> <p>Característica: Frutos de color, sabor, aroma y textura característicos, tamaño de 8 a 10 gr. Enteras, sanas, limpias, exentas de olor y sabor anormales, con la madurez adecuada y de reciente producción. De una sola variedad dentro del mismo envase; de color uniforme, sin manchas.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura.</p>
1.02	Aji Amarillo	kg	Primera	<p>Tipo: Fresco. Escabeche.</p> <p>Presentacion: A granel en jabs de plástico limpios y desinfectados; en buen estado.</p> <p>Característica: Frutos grandes, tamaño de 10 a 15 cm. Sanos, limpios, enteros, libre de picadura, de color anaranjado intenso. Libres de humedad externa.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura.</p>
1.03	Albahaca	kg	Primera	<p>Tipo: Fresco. Común.</p> <p>Presentacion: A granel, en jabs de plástico limpios y desinfectados; en buen estado.</p> <p>Característica: Hojas grandes, color verde intenso, olor característicos a fresco, sin picaduras, sanas, limpias, sin tierra. Libre de podredumbre y de insectos.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura.</p>

MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
*Rosa E. Chumpeñán*  
LIC. ROSA EVELIA CHUMPEÑÁN AMARO  
NUTRICIONISTA  
NUTR. 2360

MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
*Rosa E. Chumpeñán*  
LIC. ROSA EVELIA CHUMPEÑÁN AMARO  
NUTRICIONISTA  
NUTR. 2360  
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE VIVERES FRESCOS - VERDURAS

N° 1	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
1.04	Apio	kg	Primera	<p>Tipo: Fresco.</p> <p>Presentacion: A granel, en jabs de plástico limpios y desinfectado; en buen estado.</p> <p>Características: Tallos frescos grandes de color verde claro característico, con tamaño promedio de 30 cm., limpio, sin tierra, sin manchas, ni picadura. Libre de insectos; grado de madurez adecuado.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura.</p>
1.05	Arveja Verde Fresca	kg	Primera	<p>Tipo: Fresco, en vaina. Nacional.</p> <p>Presentacion: A granel en jabs de plástico limpios y desinfectados; en buen estado.</p> <p>Característica: Vainas grandes completamente llenas, de color verde, de producción reciente. Granos tiernos, frescos, tamaño grande (1 cm. altura), color verde claro, buen estado de madurez.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura.</p>
1.06	Berenjena	kg	Primera	<p>Tipo: Fresco.</p> <p>Presentacion: A granel, en jabs de plástico limpios y desinfectado; en buen estado.</p> <p>Característica: Fruto de tamaño grande (20 a 25 c.m.), globosa. Peso promedio 250 a 300 grs. Color morado oscuro brillante lizo y pulpa verde. Buen estado de madurez, sanos, limpios. Exentas de magulladuras y olores extraños, consistencia firme.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura.</p>
1.07	Betarraga	kg	Primera	<p>Tipo: Fresco.</p> <p>Presentacion: A granel, en jabs de plástico limpios y desinfectado; en buen estado.</p> <p>Característica: Frutos enteros grandes, con tallo máximo de 1.5 cm. de altura; color rojo oscuro sin grietas ni mohos, consistencia dura y firme; limpia, sin magulladuras, ni grietas, sin daños mecánicos. Peso promedio: 200 a 300 gr.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura.</p>

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
LIC. ROSA EVELIA CHUMPAZAMARO  
NUTRICIONISTA  
CNP. 0380  
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE VIVERES FRESCOS - VERDURAS

ITEM	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
1.08	Brócoli	kg	Primera	<p>Tipo: Fresco</p> <p>Presentación: A granel, en jabas de plástico limpios y desinfectado; en buen estado.</p> <p>Característica: Tamaño grande, verde oscuro, tierno sin flores, limpios, sin hojas. Peso aproximado 550 - 600 kgrs.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura.</p>	
1.09	Caigua Chilena	kg	Primera	<p>Tipo: Fresca</p> <p>Presentación: A granel en jabas de plástico limpios y desinfectados; en buen estado.</p> <p>Característica: Tamaño mediano, uniforme (250 a 450 grs.), color verde, buen estado de maduración</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura.</p>	
1.10	Caigua Criolla	kg	Primera	<p>Tipo: Fresca, criolla.</p> <p>Presentación: A granel en jabas de plástico limpios y desinfectados; en buen estado.</p> <p>Característica: Color verde intenso, grande (18 a 22 cm,) buen estado de madurez y turgencia, sin grietas, sin magulladuras, ni manchas pardas. Peso promedio. 120 a 150 gr.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura.</p>	
1.11	Camote Morado	kg	Primera	<p>Tipo: Fresco, Morado.</p> <p>Presentación: A granel en jabas de plástico limpios y desinfectados; en buen estado.</p> <p>Característica: Peso promedio de 200 a 250 grs; de sabor dulce; limpios, sanos, sin grietas ni rajaduras, sin brotes, exentos de humedad externa.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura.</p>	

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE VIVERES FRESCOS - VERDURAS

MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
LIC. ROSA EVELIA CHUMPAZAMARO  
NUTRICIONISTA  
CNP. 0380  
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ITEM	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
1.12	Cebolla China	kg	Primera	<p>Tipo: Fresco</p> <p>Presentación: Atados x kilo, en jabas de plástico limpios y desinfectados; en buen estado.</p> <p>Característica: Tallo grande de 35-45 cm., (con Hojas) hojas de color verde oscuro, turgentes y en buen estado de madurez limpias, sanas, sin picaduras, ni marchitados, cabeza de color blanco</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura.</p>	
1.13	Cebolla de Cabeza	kg	Primera	<p>Tipo: Roja de cabeza</p> <p>Presentación: A granel en jabas de plástico limpios y desinfectados; en buen estado.</p> <p>Característica: Bulbos de 200 grs. en promedio, de forma esférica. Color rojo violáceo intenso. Limpios, secos, exentas de materia extrañas. Deben estar sanas, con ausencia de pudrición, sin reverdecimiento, sin daño por congelamiento, sin magulladuras y sin brotes. Duras, firmes, de cuello corto y duro.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura.</p>	
1.14	Col China	kg	Primera	<p>Tipo: Fresca.</p> <p>Presentación: A granel en jabas de plástico limpios y desinfectados; en buen estado.</p> <p>Característica: Cabezas grandes, hojas entre 25 a 30 cm. de longitud, limpios frescos, sanas, con buen estado de madurez y turgencia. Sin picaduras, ni presencia de insectos.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura.</p>	
1.15	Culantro	kg	Primera	<p>Tipo: Fresco</p> <p>Presentación: Atados x kilo, en jabas de plástico limpios y desinfectados; en buen estado.</p> <p>Característica: Hojas verde oscuro, bien desarrollados, enteras libre de hojas amarillentas o descoloridas, libre de pudrición y plagas. El largo de la planta deber ser mayor a 17 cm, sin raíces.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura.</p>	

BASES ESTANDARIZADAS

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
LIC. ROSA ELENA GARCÍA SUAREZ  
NUTRICIONISTA  
CNP. 0001  
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE VIVERES FRESCOS - VERDURAS

ITEM N° 1	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
1.16	Espinaca	kg	Primera	<p>Tipo: Fresco.</p> <p>Presentación: A granel en jabas de plástico limpias y desinfectadas; en buen estado.</p> <p>Característica: Hojas grandes de color verde oscuro, lisas y brillantes; aspecto fresco y tierno, sin manchas, ni picaduras, limpias sin tierra, sin insectos, ni hojas marchitas. Buen estado de turgencia.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura</p>
1.17	Frijol Chino	kg	Primera	<p>Tipo: Fresco.</p> <p>Presentación: En paquete (papel kraft), en jabas de plástico limpias y desinfectadas; en buen estado.</p> <p>Característica: Brotes germinados enteros, sanos, limpios, maduros, sin cola. Color blanco, sin manchas, ni picadura con buen estado de turgencia.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura</p>
1.18	Hierba Buena	kg	Primera	<p>Tipo: Fresco</p> <p>Presentación: Atados x kilo. En jabas de plástico limpias y desinfectadas; en buen estado.</p> <p>Característica: Hojas y tallo color verde intenso, buen estado de madurez y turgencia, limpias, libre de picaduras, sin manchas pardas ni apariencia marchita. Exentas de sustancias extrañas, insectos o parásitos.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura</p>
1.19	Hierba Luisa	kg	Primera	<p>Tipo: Fresco</p> <p>Presentación: Atados x kilo. En jabas de plástico limpias y desinfectadas; en buen estado.</p> <p>Característica: Hojas Verdes, limpias, turgentes, enteras, sanas, sin picadura, ni apariencia marchita; con aroma característico, exentas de sustancia extrañas, insectos o parásitos.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura</p>



HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
LIC. ROSA ELENA GARCÍA SUAREZ  
NUTRICIONISTA  
CNP. 0001  
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE VIVERES FRESCOS - VERDURAS

ITEM	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
1.20	Huacatay	kg	Primera	<p>Tipo: Fresca</p> <p>Presentación: Atado x kilo. En jabas de plástico limpias y desinfectadas; en buen estado.</p> <p>Característica: Hojas verdes con buen estado de turgencia, limpias, enteras, sanas, sin apariencias marchita, con aroma característico, exenta de sustancias extrañas, insectos o parásitos.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura</p>
1.21	Kión	kg	Primera	<p>Tipo: Fresco.</p> <p>Presentación: A granel. En jabas de plástico limpias y desinfectadas; en buen estado.</p> <p>Característica: Tallo carnoso, limpio sin tierra, maduro, de piel bien formada, con sabor y aroma característico. Sin señales de marchitamiento o deshidratación; sin brotes. Peso promedio, 200 gr.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura</p>
1.22	Lechuga de cabeza	kg	Primera	<p>Tipo: Fresco. Americana.</p> <p>Presentación: A granel. En jabas de plástico limpias y desinfectadas; en buen estado.</p> <p>Característica: Cabezas grandes compactas y enteras, hojas de color verde intenso; buen estado de madurez y turgencia, limpias, sin manchas ni picaduras, ni signos de pudrición. Peso promedio de cada cabeza 500 grs.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura</p>
1.23	Manzanilla fresca	kg	Primera	<p>Tipo: Fresco</p> <p>Presentación: En atados x kg. En jabas de plástico limpias y desinfectadas; en buen estado.</p> <p>Característica: Tallos erguidos y limpios (sin raíz), sin tierra, con flores grandes de color blanco muy aromático.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura</p>



HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE VIVERES FRESCOS - VERDURAS

MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
Luz Rosa EVELIA CHUMPER AMARO  
NUTRICIONISTA  
CNSP. CSBIC  
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ITEM N° de Selección	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
1.24	Nabo	kg	Primera	<p>Tipo: Fresco</p> <p>Presentación: A granel. En jabas de plástico limpias y desinfectadas; en buen estado.</p> <p>Característica: Raíces grandes de 350 a 500 gr. c/u. de forma alargada, color de piel y pulpa blanca; limpios y sin hojas; sin signos de podredumbre, ni sobremaduración (acorchado); buen estado de madurez y turgencia.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura</p>	
1.25	Olluco Grande	kg	Primera	<p>Tipo: Fresco.</p> <p>Presentación: A granel. En jabas de plástico limpias y desinfectadas; en buen estado.</p> <p>Característica: De forma alargada, lisa, buen estado de madurez, sin brotes, ni grietas, de color amarillo o anaranjado; limpio sin tierra, sin manchas, ni signos de podredumbre. Tamaño de fruto de 8 a 12 cm.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura</p>	
1.26	Pacchoy	kg	Primera	<p>Tipo: Fresco.</p> <p>Presentación: Atado x kilo. En jabas de plástico limpias y desinfectadas; en buen estado.</p> <p>Característica: Hojas de bordes lisos de color verde oscuro, sanas, libres de picaduras y de manchas. Peciolos blancos y carnosos. Buen estado de madurez y turgencia. Tamaño de hojas con tallo, 25 cm. promedio</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura</p>	
1.27	Papa Amarilla	kg	Primera	<p>Tipo: Fresco</p> <p>Presentación: A granel. En jabas de plástico limpias y desinfectadas; en buen estado.</p> <p>Característica: Tuberculos grandes con cáscaras de color completamente amarillo y forma redondeado, libre de tierra, picaduras y grietas; sin rajaduras, sin humedad externa y sin signos de pudrición. El contenido del lote deberá ser uniforme en tamaño y calidad. Tamaño del producto 100 a 150 grs.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura</p>	

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE VIVERES FRESCOS - VERDURAS

MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
Luz Rosa EVELIA CHUMPER AMARO  
NUTRICIONISTA  
CNSP. CSBIC  
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ITEM N° de Selección	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
1.28	Pepinillo	kg	Primera	<p>Tipo: Fresco.</p> <p>Presentación: A granel. En jabas de plástico limpias y desinfectadas; en buen estado.</p> <p>Característica: Frutos grandes alargados de 400 a 600 grs., de piel verde oscura liza y firme; pulpa acuosa de color blanquesino limpio, sin tierra, libre de magulladuras, grietas, ni signos de pudrición. Tamaño de fruto: de 20 a 25 cm.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura</p>	
1.29	Perejil	kg	Primera	<p>Tipo: Fresco</p> <p>Presentación: Atado x kilo. En jabas de plástico limpias y desinfectadas, en buen estado.</p> <p>Característica: Tallos de porte vigoroso, con buen estado de turgencia. Hojas de color verde oscuro intenso y abundantes, anchas, lisas y con bordes dentados, aroma y sabor característicos acentuados. Sin raíces, limpios sin tierra.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura</p>	
1.30	Pimiento morón	kg	Primera	<p>Tipo: Fresco</p> <p>Presentación: A granel. En jabas de plástico limpias y desinfectadas; en buen estado.</p> <p>Característica: Frutos grandes, carnosos, de color rojo brillante (más de 70% del fruto), liza sin manchas, tallo verde y rígido (02 cm., máximo), lote con uniformidad de forma y tamaño, sin grietas, ni pudriciones, ni quemaduras de sol. Peso promedio del fruto: 200 a 250 grs.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura</p>	

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
LIC. ROSA EVELIA CRUMPEN AMARO  
NUTRICIONISTA  
CNP. 2360  
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE VIVERES FRESCOS - VERDURAS

ITEM N° 1	ELEMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
			Tipo	Presentación
1.31	Poroto	kg	Primera	<p>Tipo: Fresco</p> <p>Presentación: A granel. En jabas de plástico limpias y desinfectadas; en buen estado.</p> <p>Característica: Cabezas grande con tallo de porte vigoroso, de color verde, buen estado de madurez y turgencia, hojas enteras y limpias sin picaduras, ni signos de pudrición. Tamaño del fruto: 40 a 45 cm., en promedio.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura</p>
1.32	Rabanito	kg	Primera	<p>Tipo: Fresco</p> <p>Presentación: Atados por kilo, en jabas de plástico, limpias y desinfectadas; en buen estado.</p> <p>Característica: Raíces de forma redonda, con piel roja escarlata, de consistencia firme, piel lisa, sin fisuras, ni rajaduras, no fibrosas, sin signos de podredumbre. Tamaño mediano, peso del producto 80 a 100 grs.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura</p>
1.33	Rocoto (rojo)	kg	Primera	<p>Tipo: Fresca</p> <p>Presentación: A granel, en jabas de plástico limpias y en buen estado.</p> <p>Característica: Frutos grandes, limpios de colores rojo, amarillo o anaranjado, sanos, sin picaduras, ni rajaduras, sin signos de podredumbre. Peso del producto: 200 grs. Promedio.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura</p>

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE VIVERES FRESCOS - VERDURAS

MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
LIC. ROSA EVELIA CRUMPEN AMARO  
NUTRICIONISTA  
CNP. 2360  
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ITEM N° 1	ELEMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
			Tipo	Presentación
1.34	Tomate	kg	Primera	<p>Tipo: Fresco. Italiano</p> <p>Presentación: A granel, en jabas de plástico limpias y en buen estado.</p> <p>Característica: Frutos grandes, de piel y pulpa color rojo, jugosos, limpios, frescos, de consistencia firme y compacta. Buen estado de madurez, sin daño por helada, sin rajaduras, ni daños mecánicos, sin signos de podredumbre. Peso promedio del fruto: 200 grs.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura</p>
1.35	Zanahoria	kg	Primera	<p>Tipo: Fresco</p> <p>Presentación: A granel, en jabas de plástico limpias y en buen estado.</p> <p>Característica: Frutos grandes de color anaranjado intenso, sin subraíces, piel delgada, consistencia firme, corazón delgado, limpias, frescas, enteras; sanas sin grietas ni rajaduras, ni signos de pudrición. Tamaño promedio del producto: 18cm. Peso promedio: 200 grs.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura</p>
1.36	Zapallito Italiano	kg	Primera	<p>Tipo: Fresco, Italiano</p> <p>Presentación: A granel, en jabas de plástico limpias y en buen estado.</p> <p>Característica: Frutos grandes de color verde oscuro, con vetas verde claro, piel delgada, de textura firme y esponjosa; con grado de madurez adecuado; limpios, frescos, enteros y sanos, sin grietas, ni rajaduras, ni signos de pudrición. Tamaño de producto de 20 a 25 cm.</p> <p>Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura</p>

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
 DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

MINISTERIO DE SALUD  
 Hospital Nacional Sergio E. Bernalés  
  
 LIC. ROSA EVELIA CHUMPENAMARO  
 NUTRICIONISTA  
 (CNR. 2960)  
 JEFA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

CARACTERISTICAS COMPLEMENTARIAS OBLIGATORIAS	
Documentación	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA (Servicio Nacional de Sanidad Agraria). (Se presentará en la propuesta del producto).</li> <li>- Copia simple del certificado de fumigación (desinsectación, desinfección y desratización) del transporte. (Se presentará en el internamiento del producto).</li> <li>- Copia simple del Plan de Vigilancia Prevención y Control de Covid-19 en el trabajo. (Se presentará en la propuesta del producto).</li> <li>- Presentar al área usuaria (Departamento de Nutrición) una copia (ya firmada por almacén central) de la guía de remisión por internamiento según cronograma.</li> </ul>
Transporte	Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño y sistema de enfriamiento que mantenga la temperatura adecuada para viveres frescos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura.
Calidad	<p>Declaración de usar ó no usar Productos Modificados Genéticamente (OGM- transgénicos). (Se presentará en el internamiento del producto).</p> <p>El (los) postor (es) ganador (es), debe contar con documentación sobre el control en los parámetros permitidos para :                      metales pesados, productos fitosanitarios y otro tipo de sustancia química permitida, que hayan sido puestas en contacto con los alimentos. (se presentara al internamiento del producto)</p> <p>Los productos, estaran sujetos a control bromatológico y microbiológico respecto a la calidad "los parámetros de metales pesados u otro tipo de sustancia química permitidas que hayan sido puestas en contacto con los alimentos se acreditará mediante "certificado de calidad" en cada entrega, y dicho certificado deberá ser emitido por una institución autorizada por INACAL". (se presentara al internamiento del producto)</p>
Horario	<p>El internamiento de los insumos deberá ser en el HORARIO de 8 a 10 a.m. los días programados, según cronograma mensual de atención; previa evaluación de cantidades y cumplimiento en las características de calidad detalladas anteriormente.</p> <p>De NO ser encontrado CONFORME, la calidad y/o cantidad en los productos, el postor ganador deberá subsanar ó reponer los productos, en el periodo establecido en el contrato. o reemplazar el producto observado.</p> <p>En caso de el incumplimiento, se informará, para la aplicación de la penalidad correspondiente.</p>
Manipulador	<p>PERSONAL: DEBIDAMENTE CAPACITADO; CORRECTAMENTE UNIFORMADO Y LIMPIO.</p> <p>Carnet de sanidad vigente. (Se presentará en el internamiento del producto).</p>



HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FRUTAS

ITEM N° 4	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
2.01	Cocona	kg	Primera	Tipo	Fresco
				Presentacion	A granel, en jabas de plástico limpios y desinfectadas; en buen estado.
				Característica	Frutos de color amarillo pálido, pulpa jugosa, firmeza intermedia. Sanas, enteras, sin magulladuras, ni signos de podredumbre, libre de insectos y sin restos de sustancias químicas dañinas.
				Transporte	Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura
2.02	Fresa	kg	Primera	Tipo	Fresco
				Presentacion	A granel, en jabas de plástico limpios y desinfectadas; en buen estado.
				Característica	Frutos completamente rojos, grandes, enteros, frescos, no lavados, de consistencia firme. Limpios, exentos de materias extrañas, sin magulladuras ni signos de podredumbre, color hogeneo. El lote debe ser homogéneo en tamaño, calidad y variedad.
				Transporte	Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura
2.03	Granadilla	kg	Primera	Tipo	Fresco
				Presentacion	A granel, en jabas de plástico limpios y desinfectadas; en buen estado.
				Característica	Frutos grandes con la forma característica, pedúnculo máximo de 02 cm, enteros, limpios, frescos y sanas, con grado de madurez adecuado, consistencia firme, sin rajaduras, ni magulladuras, libre de residuos químicos; libre de residuos químicos; Cada lote deberá ser uniforme en tamaño calidad y variedad. Peso promedio del producto 150 grs.
				Transporte	Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura



MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
*Rosa Evelia Chumpen Amaro*  
D.C. ROSA EVELIA CHUMPEN AMARO  
NUTRICIONISTA  
CNP. 25804  
CFA DEL DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA



HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FRUTAS

ITEM N° 2	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
2.04	Mango	kg	Primera	Tipo	Fresco, criollo
				Presentacion	A granel.
				Característica	perforaciones, sin humedad externa anormal, exento de olores y sabores extraños. Sin pedúnculo. Tamaño del producto 250 a 350 grs. Cada lote debe ser uniforme en tamaño y calidad.
				Transporte	contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura
2.05	Manzana Verde	kg	Primera	Tipo	Fresco. De agua.
				Presentacion	A granel en jabas de plástico limpias y desinfectadas, en buen estado.
				Característica	Fruto con buen estado de madurez, color verde, limpias, sin daños mecánico, sin manchas de golpe, sin grietas ni signos de podredumbre. El lote deber presentar uniformidad en tamaño y calidad. Peso promedio del producto 100 a 150 grs.
				Transporte	Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura
2.06	Maracuya	kg	Primera	Tipo	Fresco
				Presentacion	A granel en jabas de plástico limpias y desinfectadas; en buen estado.
				Característica	Fruto completamente amarillo, grandes, piel lisa, firme, no arrugadas, con pedúnculo de máximo 3 cm., limpios, sin daños mecánicos, ni signos de pudrición. Cada lote deberan ser uniforme en tamaño y calidad. Peso promedio del producto 150 grs.
				Transporte	Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura



MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
*Rosa Evelia Chumpen Amaro*  
D.C. ROSA EVELIA CHUMPEN AMARO  
NUTRICIONISTA  
CNP. 25804  
CFA DEL DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
 DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FRUTAS

ITEM N° 2	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
2.07	Membrillo	kg	Primera	Tipo: Fresco Presentación: A granel en jabs de plástico limpias y desinfectadas; en buen estado. Característica: Frutos grandes de color amarillo, buen estado de madurez, consistencia dura, no esponjosa, sin pardeamiento, limpios, frescos, sanos, sin daños mecánicos, sin picaduras. El lote debe presentar uniformidad en tamaño, variedad y calidad. Peso promedio del producto 250 grs. Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura	
2.08	Naranja de Jugo	kg	Primera	Tipo: Fresco. Valencia. Presentación: A granel en jabs de plástico limpias y desinfectadas; en buen estado. Característica: Fruto de tamaño regular; aspecto fresco, buen grado de madurez, sano, limpio, consistencia firme, libre de picaduras, sin daños mecánicos; sin humedad externa, exento de olores y sabores extraños. Sin pedúnculo. Peso promedio del producto 250 a 350 grs. Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura.	



MINISTERIO DE SALUD  
 Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
*Rosa EVELIA CHUMPERN AMARO*  
 LIC. ROSA EVELIA CHUMPERN AMARO  
 NUTRICIONISTA  
 CNP. 2367  
 PFA DEL DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
 DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FRUTAS

ITEM N° 2	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
2.09	Pera	kg	Primera	Tipo: Fresco Fuerte Presentación: A granel en jabs de plástico limpias y desinfectadas; en buen estado. Característica: Verde amarillenta en la cáscara y de pulpa blanca, jugosa y blanda al consumo, limpias, sanas, frescas, grado de madurez adecuado, sin grietas ni manchas de golpes. El lote deber ser uniforme en calidad y variedad. Peso promedio del producto 170 a 220 grs. Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura	
2.10	Piña	kg	Primera	Tipo: Fresco. Golden Presentación: A granel en jabs de plástico limpias y desinfectadas; en buen estado. Característica: Fruto de tamaño regular. Aspecto fresco, sano, limpio, consistencia firme, libre de perforaciones, sin golpes ni magulladuras; exento de humedad externa, exento de olores y sabores extraños; sin pedúnculo, tamaño de la corona máximo 7 cm. Peso promedio del producto 2 a 3 kg. Transporte: Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura.	



MINISTERIO DE SALUD  
 Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
*Rosa EVELIA CHUMPERN AMARO*  
 LIC. ROSA EVELIA CHUMPERN AMARO  
 NUTRICIONISTA  
 CNP. 2368  
 PFA DEL DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
 DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FRUTAS

ITEM N° 2	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS		
2.11	Plátano de Isla	kg	Primera	Tipo	Fresco
				Presentacion	A granel en jabas de plástico limpias y desinfectadas; en buen estado.
				Característica	Frutos grandes, con cáscara amarilla (minimo 80%). Limpios, enteros, sanos, sin manchas de golpes ni magulladuras, sin grietas, libre de residuos químicos. El lote debe ser uniforme en calidad y variedad. Peso promedio del producto 150 a 200 grs.
				Transporte	Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura
2.12	Plátano de Seda	kg	Primera	Tipo	Fresco, Orgánico
				Presentacion	A granel en jabas de plástico limpias y desinfectadas; en buen estado.
				Característica	Frutos grandes, con cáscara amarilla (minimo 80%). Limpios, enteros, sanos, sin manchas de golpes, sin magulladuras, sin grietas, libre de residuos químicos. El lote debe ser uniforme en calidad y variedad. Peso promedio del producto 150 a 200 grs.
				Transporte	Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos frescos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño, sistema de enfriamiento y exclusividad en uso para alimentos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura



MINISTERIO DE SALUD  
 Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
  
 LIC. ROSA EVELIA CHUMPERN AMARO  
 NUTRICIONISTA  
 CNP. 2960  
 JEFA DEL DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA

MINISTERIO DE SALUD  
 Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
  
 LIC. ROSA EVELIA CHUMPERN AMARO  
 NUTRICIONISTA  
 CNP. 2960  
 JEFA DEL DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
 NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

CARACTERISTICAS COMPLEMENTARIAS OBLIGATORIAS

Documentación	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA (Servicio Nacional de Sanidad Agraria). (Se presentará en la propuesta del producto).</li> <li>- Copia simple del certificado de fumigación (desinsectación, desinfección y desratización) del transporte. (Se presentará en el internamiento del producto).</li> <li>- Copia simple del Plan de Vigilancia Prevención y Control de Covid-19 en el trabajo. (Se presentará en la propuesta del producto).</li> <li>- Presentar al área usuaria (Departamento de Nutrición) una copia (ya firmada por almacén central) de la guía de remisión por internamiento según cronograma.</li> </ul>
Transporte	Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño y sistema de enfriamiento que mantenga la temperatura adecuada para viveres frescos), con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura.
Calidad	<p>Declaración de usar ó no usar Productos Modificados Genéticamente (OGM- transgénicos). (Se presentará en el internamiento del producto).</p> <p>El (los) postor (es) ganador (es), debe contar con documentación sobre el control en los parámetros permitidos para: metales pesados, productos fitosanitarios y otro tipo de sustancia química permitida, que hayan sido puestas en contacto con los alimentos. (se presentara al internamiento del producto)</p> <p>Los productos, estarán sujetos a control bromatológico y microbiológico respecto a la calidad "los parámetros de metales pesados u otro tipo de sustancia química permitidas que hayan sido puestas en contacto con los alimentos se acreditará mediante "certificado de calidad" en cada entrega, y dicho certificado deberá ser emitido por una institución autorizada por INACAL". (se presentara al internamiento del producto)</p>
Horario	<p>El internamiento de los insumos deberá ser en el HORARIO de 8 a 10 a.m. los días programados, según cronograma mensual de atención; previa evaluación de cantidades y cumplimiento en las características de calidad detalladas anteriormente.</p> <p>De NO ser encontrado CONFORME, la calidad y/o cantidad en los productos, el postor ganador deberá subsanar ó reponer los productos, en el periodo establecido en el contrato, o reemplazar el producto observado.</p> <p>En caso de el incumplimiento, se informará, para la aplicación de la penalidad correspondiente.</p>
Postor	PERSONAL: DEBIDAMENTE CAPACITADO; CORRECTAMENTE UNIFORMADO Y LIMPIO. Carnet de sanidad vigente. (Se presentará en el internamiento del producto).



HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS VÍVERES SECOS

ITEM N°3	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
3.01	Aceite Sacha Inchi	unidad	<p>Tipo: Vegetal 100%, de Sacha Inchi. PRIMERA CALIDAD</p> <p>Presentación: Envase primario: Botellas de vidrio, color oscuro x 500 ml. Cerrado herméticamente.</p> <p>Características: Máximo de segundo prensado, de olor, color y sabor característico.</p> <p>Rotulado: En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Forma que se presenta c) Declaración de los ingredientes (información nutricional) y aditivos. d) Peso del producto envasado e) Nombre, Razón Social y Dirección del fabricante f) Sistema de identificación del lote de producción g) Fecha de producción y fecha de vencimiento. h) Número de Registro Sanitario i) Condiciones de conservación.</p> <p>Documentación: Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA. y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA, según corresponda y se presentara en la oferta Copia simple de la Certificación de Principios Generales de Higiene, en caso de MYPES</p> <p>Vida útil: 12 meses. (desde su internamiento).</p>	
3.02	Achiote entero	kilo	<p>Tipo: Pepa, seca. PRIMERA CALIDAD.</p> <p>Presentación: Granel, envasado por kilo, en bolsas de polietileno herméticamente cerrado, limpio, en buen estado.</p> <p>Características: Semillas enteras de color rojo, limpias y secas (con máximo 10% de humedad). El lote debe ser de la misma variedad y calidad.</p> <p>Rotulado: En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Nombre ó razón social y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor c) Código o número de lote d) Peso neto del producto envasado e) Fecha de envasado y de vencimiento f) Número de Autorización Sanitaria g) Condiciones de conservación.</p> <p>Documentación: Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA. y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA, según corresponda y se presentara en la oferta</p> <p>Vida útil: 6 meses mínimo. (desde su internamiento).</p>	



HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
LIC. ROSA EVELIA CHUMPEN AMARO  
NUTRICIONISTA  
CNP. 2960  
CPA DEL DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS VÍVERES SECOS

ITEM N°3	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
3.03	Aji panca	kilo	<p>Tipo: Seco grande. PRIMERA CALIDAD</p> <p>Presentación: Granel, envasado por kilo, en bolsas de polietileno herméticamente cerrado, limpio, en buen estado.</p> <p>Características: Frutos limpios, sin pepa enteros y sanos, color rojizo oscuro, sin picadura, sin manchas, ni materias extrañas; tamaño uniforme.</p> <p>Rotulado: En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Nombre ó razón social y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor c) Código o número de lote d) Peso neto del producto envasado e) Fecha de envasado y de vencimiento f) Número de Autorización Sanitaria g) Condiciones de conservación.</p> <p>Documentación: Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA. y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA, según corresponda y se presentara en la oferta</p> <p>Vida útil: 6 meses mínimo. (desde su internamiento).</p>	
3.04	Ají Mirasol	kilo	<p>Tipo: Seco grande. PRIMERA CALIDAD</p> <p>Presentación: Granel, envasado por kilo, en bolsas de polietileno herméticamente cerrado, limpio, en buen estado.</p> <p>Características: Frutos limpios, sin pepa enteros y sanos, color rojizo oscuro, sin picadura, sin manchas, ni materias extrañas; tamaño uniforme.</p> <p>Rotulado: En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Nombre ó razón social y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor c) Código o número de lote d) Peso neto del producto envasado e) Fecha de envasado y de vencimiento f) Número de Autorización Sanitaria g) Condiciones de conservación.</p> <p>Documentación: Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA. y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA, según corresponda y se presentara en la oferta</p> <p>Vida útil: 6 meses mínimo. (desde su internamiento).</p>	



MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
LIC. ROSA EVELIA CHUMPEN AMARO  
NUTRICIONISTA  
CNP. 2960  
CPA DEL DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS VÍVERES SECOS

ITEM N° 3	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
3.05	Anís en grano	kilo	<p>Tipo: Seco. PRIMERA CALIDAD</p> <p>Presentación: Granel, envasado por kilo, en bolsas de polietileno herméticamente cerrado, limpio, en buen estado.</p> <p>Características: Semillas limpias, enteros, con aroma y sabor característicos; sin presencia de cuerpos extraños, residuos químicos.</p> <p>Rotulado: En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Nombre ó razón social y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor c) Código o número de lote d) Peso neto del producto envasado e) Fecha de envasado y de vencimiento f) Número de Autorización Sanitaria g) Condiciones de conservación.</p> <p>Documentación: Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA, y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA, según corresponda y se presentara en la oferta</p> <p>Vida útil: 6 meses. (desde su internamiento).</p>	
3.06	Avena	unidad	<p>Tipo: Hojuelas. PRIMERA CALIDAD</p> <p>Presentación: Bolsa plástica de polietileno de alta densidad x 10 Kg. herméticamente cerrado.</p> <p>Características: Mezcla homogénea de hojuelas de tamaño y forma. Sabor y olor característico, color crema, libre de materias extrañas. Deberán provenir de granos de avena limpios, sanos y libre de infestaciones.</p> <p>Rotulado: En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Forma que se presenta c) Declaración de los ingredientes (información nutricional) y aditivos. d) Peso del producto envasado e) Nombre, Razón Social y Dirección del fabricante f) Sistema de identificación del lote de producción g) Fecha de producción y fecha de vencimiento. h) Número de Registro Sanitario i) Condiciones de conservación.</p> <p>Documentación: Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA, y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA, según corresponda y se presentara en la oferta</p> <p>Vida útil: 6 meses. (desde su internamiento).</p>	



MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
*Rosa Evelia Chumpen Amaro*  
LIC. ROSA EVELIA CHUMPEN AMARO  
NUTRICIONISTA  
CNP. 2966  
CPA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS VÍVERES SECOS

ITEM N° 3	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
3.07	Arveja Verde Seca	kilo	<p>Tipo: Grano Seco.</p> <p>Presentación: Bolsas de Polietileno herméticamente sellado 5kg ó 10kg</p> <p>Características: Granos verdes, de color verde claro, de superficie lisa, olor característico, cada lote debe estar conformado por la misma variedad. Con brillo característico; limpios, sanos, sin picadura de insectos, libre de granos germinados.</p> <p>Rotulo: En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Nombre ó razón social y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor c) Código o número de lote d) Peso neto del producto envasado e) Fecha de envasado y de vencimiento f) Número de Autorización Sanitaria g) Condiciones de conservación.</p> <p>Documentación: Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA, y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA, según corresponda y se presentara en la oferta</p> <p>Vida útil: 6 meses. (desde su internamiento).</p>	
3.08	Café Molido	kilo	<p>Tipo: Seco. Molido. De PRIMERA CALIDAD</p> <p>Presentación: Bolsa trilaminada por 1 kg. herméticamente cerrado, sin humedad</p> <p>Características: Granos selectos y molidos; De aroma intenso, color oscuro, sin presencia de otras coloraciones, no debe tener grumos ni estar compacto.</p> <p>Rotulado: En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Forma que se presenta c) Declaración de los ingredientes (información nutricional) y aditivos. d) Peso del producto envasado e) Nombre, Razón Social y Dirección del fabricante f) Sistema de identificación del lote de producción g) Fecha de producción y fecha de vencimiento. h) Número de Registro Sanitario i) Condiciones de conservación.</p> <p>Documentación: Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA, y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA, según corresponda y se presentara en la oferta</p> <p>Vida útil: 10 meses ( desde su internamiento)</p>	



MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
*Rosa Evelia Chumpen Amaro*  
LIC. ROSA EVELIA CHUMPEN AMARO  
NUTRICIONISTA  
CNP. 2966  
CPA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICION Y DIETETICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS VÍVERES SECOS

ITEM N°3	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
3.09	Canela Entera	kilo	<p>Tipo: Corteza entera, seca. PRIMERA CALIDAD</p> <p>Presentación: Bolsa de polietileno, herméticamente cerrado x 1 Kg.</p> <p>Características: Corteza interna seca, grande, entera, con olor intenso característico, de forma tubular. Limpio, sin manchas, libre de sustancias extrañas, libre de insectos y restos de roedores.</p> <p>Rotulado: En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Nombre ó razón social y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor c) Código o número de lote d) Peso neto del producto envasado e) Fecha de envasado y de vencimiento f) Número de Autorización Sanitaria g) Condiciones de conservación.</p> <p>Documentación: Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA, y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA, según corresponda y se presentara en la oferta</p> <p>Vida útil: 6 meses. (desde su internamiento).</p>	
3.10	Clavo de Olor	kilo	<p>Tipo: Seco. PRIMERA CALIDAD</p> <p>Presentación: Granel, en bolsa de polietileno, herméticamente cerrado. X 1 kg.</p> <p>Características: Frutos enteros, muy aromáticos, color marrón rojizo oscuro. Limpios, sanos, enteros, secos, libre de materias extrañas.</p> <p>Rotulado: En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Nombre ó razón social y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor c) Código o número de lote d) Peso neto del producto envasado e) Fecha de envasado y de vencimiento f) Número de Autorización Sanitaria g) Condiciones de conservación.</p> <p>Documentación: Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA, y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA, según corresponda y se presentara en la oferta</p> <p>Vida útil: 6 meses. (desde su internamiento).</p>	



MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
*Rosa Evelia Chumpen Amaro*  
LIC. ROSA EVELIA CHUMPEN AMARO  
NUTRICIONISTA  
CNP. 2960  
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS VÍVERES SECOS

ITEM N° 3	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
3.11	Cebada Tostada	kilo	<p>Tipo: Seco. Primera Calidad</p> <p>Presentación: Granel, bolsa x 5 kg. herméticamente cerrada. Envase limpio y nuevo.</p> <p>Características: Granos enteros, sanos, secos, sin brote, con cáscara, libre de impureza, sin restos de materias extrañas; de color amarillo pajizo con cierto grado brillante.</p> <p>Rotulado: En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Nombre ó razón social y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor c) Código o número de lote d) Peso neto del producto envasado e) Fecha de envasado y de vencimiento f) Número de Autorización Sanitaria g) Condiciones de conservación.</p> <p>Documentación: Copia simple del registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA, y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA, según corresponda y se presentara en la oferta</p> <p>Vida útil: 6 meses. (desde su internamiento).</p>	
3.12	Chancaca X 8 tapas (chipa)	unidad	<p>Tipo: De 8 tapas. PRIMERA CALIDAD</p> <p>Presentación: Chipas. En bolsas de polietileno de primer uso, herméticamente cerrado.</p> <p>Características: De caña de azúcar, color marrón, olor y sabor característico, libre de todo tipo de insectos. Exenta de humedad externa.</p> <p>Rotulado: En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Nombre ó razón social y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor c) Código o número de lote d) Peso neto del producto envasado e) Fecha de envasado y de vencimiento f) Número de Autorización Sanitaria g) Condiciones de conservación.</p> <p>Documentación: Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA, y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA, según corresponda y se presentara en la oferta</p> <p>Vida útil: 6 meses desde su internamiento.</p>	



MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
*Rosa Evelia Chumpen Amaro*  
LIC. ROSA EVELIA CHUMPEN AMARO  
NUTRICIONISTA  
CNP. 2960  
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
 DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS VÍVERES SECOS

ITEM N° 3	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
3.13	chicha de Jora	unidad	Tipo: Fermentada Presentación: Frasco de vidrio o plástico de polietileno, herméticamente cerrado. Por 500 ml. Características: Sabor y olor característico; sin presencia de cuerpos extraños, sin turbidez y sin olor a rancio. Rotulado: En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Nombre ó razón social y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor c) Código o número de lote d) Peso neto del producto envasado e) Grado de Calidad f) Código e rastreabilidad generado en el procesamiento primario. g) Fecha de envasado y de vencimiento h) Número de Autorización Sanitaria i) Condiciones de conservación. Documentación: Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA. y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA, según corresponda y se presentara en la oferta Vida útil: 03 meses desde su internamiento.	
3.14	Colapiz	Kilo	Tipo: Polvo. Presentación: Bolsa de polietileno de 1 Kg. Hermeticamente cerrado. Rotulado: En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Forma que se presenta c) Peso del producto envasado d) Fecha de producción y vencimiento e) Nombre, Razón Social y Dirección del fabricante f) Número de Registro Sanitario g) Condiciones de conservación. Vida útil: 06 meses desde su internamiento.	



HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
 DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS VÍVERES SECOS

ITEM N° 3	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
3.15	Comino Entero	kilo	Tipo: Seco. Presentación: Bolsa de Polietileno, herméticamente cerrado X 1 kg. Características: Granos enteros, secos, limpios; libre de materias extrañas e impurezas. Rotulado: En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Nombre ó razón social y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor c) Código o número de lote d) Peso neto del producto envasado e) Fecha de envasado y de vencimiento f) Número de Autorización Sanitaria g) Condiciones de conservación. Documentación: Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA. y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA, según corresponda y se presentara en la oferta Vida útil: 10 meses. (desde su internamiento).	



MINISTERIO DE SALUD  
 Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
 LIT. ROSA EVA LIA CHUMPIEN AMARO  
 NUTRICIONISTA  
 ENP. 2960  
 JEFA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS VÍVERES SECOS

ITEM N° 3	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
3.16	Esencia de Vainilla	unidad	Tipo	Esencia. PRIMERA CALIDAD.
			Presentación	Botellas de vidrio o polietileno. Herméticamente cerrado con precinto de seguridad. X 750 ó 1000 cc.
3.17	Fideos surtidos	kilo	Características	Líquido semi viscoso, con olor y sabor característicos. Libre de sustancias o cuerpos extraños y de olores y sabores extraños.
			Rotulado	En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Forma que se presenta c) Declaración de los ingredientes y aditivos. d) Peso del producto envasado e) Nombre, Razón Social y Dirección del fabricante f) Sistema de identificación del lote de producción g) Fecha de producción y fecha de vencimiento. h) Condiciones de conservación. i) 12 meses desde su internamiento
3.17	Fideos surtidos	kilo	Presentación	Surtido (cabello de ángel, canuto, tornillo, plumilla, codito) PRIMERA CALIDAD
			Características	Empaque primario Bolsa de polietileno x 250 gr. herméticamente cerrado. Empaque secundario x 5 kg. Fideos elaborados a base de Harina de Trigo, fortificadas, enteros, sanos, en buen estado; libre de humedad externa. Las bolsas deben estar completamente sanas.
3.17	Fideos surtidos	kilo	Rotulado	En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Forma que se presenta c) Declaración de los ingredientes y aditivos. d) Peso del producto envasado e) Nombre, Razón Social y Dirección del fabricante f) Sistema de identificación del lote de producción g) Fecha de producción y fecha de vencimiento. h) Número de Registro Sanitario i) Condiciones de conservación.
			Documentación	Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA. y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA, según corresponda y se presentara en la oferta
3.17	Fideos surtidos	kilo	Vida útil	12 meses desde su internamiento.



MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
*Rosalia*  
LIC. ROSA EVELIA CHUMPERI AMARO  
NUTRICIONISTA  
CNP. 2980  
YFA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS VÍVERES SECOS

ITEM N° 3	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
3.18	Fideos Tallarin Delgado	kilo	Tipo	Fideos Tallarin Delgado. PRIMERA CALIDAD.
			Presentación	Empaque primario, Bolsa de polietileno x 500 gr. Herméticamente cerrado. Empaque secundario x 10kg.
3.18	Fideos Tallarin Delgado	kilo	Características	Fideos elaborados a base de Harina de Trigo, enteros, sanos, en buen estado; libre de humedad externa. Las bolsas deben estar completamente sanas.
			Rotulado	En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Forma que se presenta c) Declaración de los ingredientes y aditivos. d) Peso del producto envasado e) Nombre, Razón Social y Dirección del fabricante f) Sistema de identificación del lote de producción g) Fecha de producción y fecha de vencimiento. h) Número de Registro Sanitario i) Condiciones de conservación.
3.18	Fideos Tallarin Delgado	kilo	Documentación	Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA. y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA, según corresponda y se presentara en la oferta
			Vida útil	12 meses desde su internamiento.
3.19	Fideos Chinos	kilo	Tipo	Fideos Tallarin. PRIMERA CALIDAD
			Presentación	Bolsa de polietileno x 1 kg. Herméticamente cerrado.
3.19	Fideos Chinos	kilo	Características	Enteros, de color amarillo y olor característico, libre de materias extrañas.
			Rotulado	En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Forma que se presenta c) Declaración de los ingredientes y aditivos. d) Peso del producto envasado e) Nombre, Razón Social y Dirección del fabricante f) Sistema de identificación del lote de producción g) Fecha de producción y fecha de vencimiento. h) Número de Registro Sanitario i) Condiciones de conservación.
3.19	Fideos Chinos	kilo	Documentación	Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA. y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA, según corresponda y se presentara en la oferta
			Vida útil	Mínimo 15 días, desde su internamiento.



MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
*Rosalia*  
LIC. ROSA EVELIA CHUMPERI AMARO  
NUTRICIONISTA  
CNP. 2980  
YFA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS VÍVERES SECOS

ITEM N°3	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
3.20	Galleta de Soda	Unidad	<p>Tipo: SODA a granel. PRIMERA CALIDAD</p> <p>Presentación: Paquete de 250 gr. ó 500gr. bolsa de polietileno herméticamente cerrado.</p> <p>Características: Empaque secundario, cajas de cartón corrugado de primer uso. Elaborada con harina de trigo; fresca, crocantes, sin sabor a rancio.</p> <p>Rotulado: Libre de humedad externa. Las cajas deben estar limpias y en buen estado. En cada envase y de fácil lectura:</p> <p>Documentación: a) Nombre del producto b) Forma que se presenta c) Declaración de los ingredientes y aditivos. d) Peso del producto envasado e) Nombre, Razón Social y Dirección del fabricante f) Sistema de identificación del lote de producción g) Fecha de producción y fecha de vencimiento. h) Número de Registro Sanitario i) Condiciones de conservación.</p> <p>Vida útil: .Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA. y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA, según corresponda y se presentara en la oferta</p>	<p>Mínimo 3 meses desde su internamiento.</p>
3.21	Gelatina diferentes sabores	kilo	<p>Tipo: De naranja, fresa y piña. PRIMERA CALIDAD</p> <p>Presentación: Bolsa plástica de Polietileno transparente de 5 Kg.</p> <p>Características: De primera olor y sabor característicos homogéneo libre de impurezas, sacarosa Max. 90% no humedad.</p> <p>Rotulado: En cada envase y de fácil lectura:</p> <p>Documentación: a) Nombre del producto b) Forma que se presenta c) Declaración de los ingredientes y aditivos. d) Peso del producto envasado e) Nombre, Razón Social y Dirección del fabricante f) Sistema de identificación del lote de producción g) Fecha de producción y fecha de vencimiento. h) Número de Registro Sanitario i) Condiciones de conservación.</p> <p>Vida útil: .Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA. y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA, según corresponda y se presentara en la oferta</p>	<p>12 meses desde su internamiento.</p>



MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernalés  
*Rosalia Chumpenamaro*  
LIC. ROSA EVELIN CHUMPENAMARO  
NUTRICIONISTA  
CNP 2360  
CPA DEL DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS VÍVERES SECOS

ITEM N° 3	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
3.22	Guindones	kilo	<p>Tipo: Ciruelas Deshidratadas. PRIMERA CALIDAD</p> <p>Presentación: Envasadas Primario: Bolsa Polietileno ; embaladas en caja de carton x10 Kg. (cajas de primer uso).</p> <p>Características: Frutos grandes, suaves y firme, limpios, enteros, libre de humedad externa. De aspecto brillante. De olor, color y sabor característico.</p> <p>Rotulado: En cada envase y de fácil lectura:</p> <p>Documentación: a) Nombre del producto b) Forma que se presenta c) Información nutricional d) Peso del producto envasado e) Nombre, Razón Social y Dirección del fabricante f) Sistema de identificación del lote de producción g) Fechas de producción y vencimiento. h) Número de Registro Sanitario i) Condiciones de conservación.</p> <p>Vida útil: .Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA. y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA, según corresponda y se presentara en la oferta</p>	<p>6 meses desde su internamiento.</p>
3.23	Harina de arvejas	kilo	<p>Tipo: Postada molida y refinada. PRIMERA CALIDAD (materia prima)</p> <p>Presentación: Envase plastificado de 1 kg ó 5kg. herméticamente cerrado. Envase limpio y nuevo</p> <p>Características: Harina de consistencia uniforme, sin grumos, libre de cuerpos y sustancias extrañas a su naturaleza. Derivada de materia primera en buen estado de conservación; libre de olor rancio y/u otros diferentes a su naturaleza.</p> <p>Rotulado: En cada envase y de fácil lectura:</p> <p>Documentación: a) Nombre del producto b) Forma que se presenta c) Declaración de los ingredientes y aditivos; información nutricional d) Peso del producto envasado e) Nombre, Razón Social y Dirección del fabricante f) Sistema de identificación del lote de producción g) Fechas de producción y vencimiento. h) Número de Registro Sanitario i) Condiciones de conservación.</p> <p>Vida útil: .Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA. y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA, según corresponda y se presentara en la oferta</p>	<p>8 meses, desde su internamiento.</p>



MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernalés  
*Rosalia Chumpenamaro*  
LIC. ROSA EVELIN CHUMPENAMARO  
NUTRICIONISTA  
CNP 2360  
CPA DEL DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS VÍVERES SECOS

ITEM N° 3	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
3.24	Harina de chuño	kilo	<p>Tipo: Fécula de papa. PRIMERA CALIDAD</p> <p>Presentación: Envase de papel plastificado x 25 Kg, herméticamente cerrado.</p> <p>Características: Polvo uniforme sin grumos, no contendrá sustancias extrañas macro y microscópicamente visibles.</p> <p>Rotulado: En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Forma que se presenta c) Declaración de los ingredientes y aditivos. d) Peso del producto envasado e) Nombre, Razón Social y Dirección del fabricante f) Sistema de identificación del lote de producción g) Fecha de producción y fecha de vencimiento. h) Número de Registro Sanitario i) Condiciones de conservación.</p> <p>Documentación: Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA. y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA, según corresponda y se presentara en la oferta</p> <p>Vida útil: 12 meses. (desde su internamiento).</p>	
3.25	Harina de Kiwicha	kilo	<p>Tipo: Sin preparar. PRIMERA CALIDAD (materia prima)</p> <p>Presentación: Envase de papel plastificado x 1 Kg, 5kg ó 25 kg. En presentación herméticamente cerrado.</p> <p>Características: Polvo uniforme sin grumos, no contendrá sustancias extrañas visibles macro ni microscópicamente, libre de humedad y mohos.</p> <p>Rotulado: En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Nombre ó razón social y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor c) Código o número de lote d) Peso neto del producto envasado e) Fecha de envasado y de vencimiento f) Número de Autorización Sanitaria g) Condiciones de conservación.</p> <p>Documentación: Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA. y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA, según corresponda y se presentara en la oferta</p> <p>Vida útil: 8 meses. (desde su internamiento).</p>	



MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
*Rosa Echevarría*  
LIC. ROSA ECHEVARRÍA CHUMPEN AMARO  
NUTRICIONISTA  
CNP. 3364  
CPA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS VÍVERES SECOS

ITEM N° 3	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
3.26	Higo Seco	kilo	<p>Tipo: Deshidratado. PRIMERA CALIDAD</p> <p>Presentación: Envasadas Primario: Bolsa Polietileno ; embaladas en caja de carton x 10 Kg. (cajas de primer uso).</p> <p>Características: De primera olor, color negro uniforme, sin manchas claras y sabor características, aspecto brillante sanos, no debe estar seco leñoso, ni presentar parásitos ni hongos.</p> <p>Rotulado: En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Nombre ó razón social y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor c) Código o número de lote d) Peso neto del producto envasado e) Fecha de envasado y de vencimiento f) Número de Autorización Sanitaria g) Condiciones de conservación.</p> <p>Documentación: Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA. y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA, según corresponda y se presentara en la oferta</p> <p>Vida útil: 6 meses desde su internamiento.</p>	



MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
*Rosa Echevarría*  
LIC. ROSA ECHEVARRÍA CHUMPEN AMARO  
NUTRICIONISTA  
CNP. 3364  
CPA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS VÍVERES SECOS

ITEM N° 3	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
3.27	Hongo Seco	kilo	Tipo Presentación Características Rotulado Documentación Vida útil	Deshidratado. PRIMERA CALIDAD. Granel x 1 Kg. Envase de polietileno, herméticamente cerrado. Frutos secos grandes, tamaño uniforme, limpios, sanas, sin picadura, libre de insectos y mohos. En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Nombre ó razón social y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor c) Código o número de lote d) Peso neto del producto envasado e) Fecha de envasado y de vencimiento f) Número de Autorización Sanitaria g) Condiciones de conservación. Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA, y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA, según corresponda y se presentara en la oferta 12 meses desde su internamiento.
3.28	Laurel	kilo	Tipo Presentación Características Rotulado Documentación Vida útil	Hoja Seca. PRIMERA CALIDAD. Granel x 1 Kg. Envase de polietileno, herméticamente cerrado. Hojas grandes, tamaño uniforme, limpias, enteras, sanas, sin picadura, libre de insectos y mohos. En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Nombre ó razón social y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor c) Código o número de lote d) Peso neto del producto envasado e) Fecha de envasado y de vencimiento f) Número de Autorización Sanitaria g) Condiciones de conservación. Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA, y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA, según corresponda y se presentara en la oferta 6 meses de su internamiento



HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
Luz Rosa Evelyn Chumpen Añardo  
NUTRICIONISTA  
CNP 2910  
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS VÍVERES SECOS

ITEM N° 3	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
3.29	Linaza	kilo	Tipo Presentación Características Rotulado Documentación Vida útil	En grano, seco. PRIMERA CALIDAD. Por kilo. Bolsas de polipropileno, herméticamente cerrado. Granos grandes, de color marrón brillante, tamaño uniforme, limpio de polvo, libre de materias extrañas. Carente de humedad externa En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Nombre ó razón social y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor c) Código o número de lote d) Peso neto del producto envasado e) Fecha de envasado y de vencimiento f) Número de Autorización Sanitaria g) Condiciones de conservación. Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA, y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA, según corresponda y se presentara en la oferta 6 meses desde su internamiento.
3.30	Maz morado	kilo	Tipo Presentación Características Rotulado Documentación Vida útil	Seco A granel (Del Cuzco). PRIMERA CALIDAD. Sacos de Polietileno Blanco x 50 Kg. De primer uso. Mazorcas grandes, enteras, limpias, color morado, libre de sustancia química, sin pancias, sin picaduras, limpias. Libre de humedad externa, sin germinación, sin presencia de moho ni insectos. Las mazorcas deben pertenecer a la misma variedad. En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Nombre ó razón social y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor c) Código o número de lote d) Peso neto del producto envasado e) Fecha de envasado y de vencimiento f) Número de Autorización Sanitaria g) Condiciones de conservación. Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA, y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA, según corresponda y se presentara en la oferta 6 meses desde su internamiento.



MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
Luz Rosa Evelyn Chumpen Añardo  
NUTRICIONISTA  
CNP 2910  
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS VÍVERES SECOS

ITEM N° 3	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
3.31	Maíz Mote	kilo	<p>Tipo: Maíz mote Seco</p> <p>Presentación: Bolsa de Polietileno x 10 Kg. Envase limpio y nuevo.</p> <p>Características: Granos grandes, enteros, secos, libre de humedad externa; libre de impurezas, sin tierra, ni materias extrañas, Sin germinación, sin presencia de mohos, los granos deben pertenecer a la misma variedad.</p> <p>Rotulado: En cada envase y de fácil lectura:</p> <p>a) Nombre del producto b) Nombre ó razón social y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor c) Código o número de lote d) Peso neto del producto envasado e) Fecha de envasado y de vencimiento f) Número de Autorización Sanitaria g) Condiciones de conservación.</p> <p>Documentación: .Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA, y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA , según corresponda y se presentara en la oferta</p> <p>Vida útil: 6 meses desde su internamiento.</p>	
3.32	Maíz Entero	kilo	<p>Tipo: Entero, con la primera lámina de cáscara. PRIMERA CALIDAD</p> <p>Presentación: En bolsa de polietileno de primer uso, herméticamente cerrado. Empaque por 5 kilo.</p> <p>Características: Granos grandes, tamaño uniformes, sanos, limpios y enteros; libre de sabor y olor rancios. Sin presencia de materias extrañas. Deberá ser inocuo y apto para el consumo humano.</p> <p>Rotulado: En cada envase y de fácil lectura:</p> <p>a) Nombre del producto b) Nombre ó razón social y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor c) Código o número de lote d) Peso neto del producto envasado e) Fecha de envasado y de vencimiento f) Número de Autorización Sanitaria g) Condiciones de conservación.</p> <p>Documentación: .Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA, y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA , según corresponda y se presentara en la oferta</p> <p>Vida útil: 6 meses desde su internamiento.</p>	



HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
*Rosa Evjelia Chumpenamaro*  
LIC. ROSA EVJELIA CHUMPEN AMARO  
NUTRICIONISTA  
CNP. 2386  
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS VÍVERES SECOS

ITEM N° 3	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
3.33	Mantequilla	kilo	<p>Tipo: PRIMERA CALIDAD</p> <p>Presentación: Envolturas de papel Parafinado ú otro material apropiado para el producto. Empaques 400 ó 500 gr..</p> <p>Características: Producto de consistencia sólida, homogénea a temperatura de 10° C de sabor y olor característicos, sin indicios de rancidez ó cualquier olor ó sabor extraño a su naturaleza; el color debe ser uniforme, variando del blanco amarillento al amarillo.</p> <p>Rotulado: En cada envase y de fácil lectura:</p> <p>a) Nombre del producto b) Forma que se presenta c) Declaración de los ingredientes y aditivos. d) Peso del producto envasado e) Nombre, Razón Social y Dirección del fabricante f) Sistema de identificación del lote de producción g) Fecha de producción y fecha de vencimiento. h) Número de Registro Sanitario i) Condiciones de conservación.</p> <p>Documentación: .Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA, y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA , según corresponda y se presentara en la oferta</p> <p>Vida útil: 6 meses desde su internamiento.</p>	
3.34	Mostaza	kilo	<p>Tipo: PRIMERA CALIDAD</p> <p>Presentación: Balde de plástico x 4 kilos: Debidamente rotulado</p> <p>Características: Producto obtenido de la molienda y pulverización del grano de la mostaza negra y de la mostaza blanca, contenido de</p> <p>Rotulado: En cada envase y de fácil lectura:</p> <p>a) Nombre del producto b) Forma que se presenta c) Declaración de los ingredientes y aditivos. d) Peso del producto envasado e) Nombre, Razón Social y Dirección del fabricante f) Sistema de identificación del lote de producción g) Fecha de producción y fecha de vencimiento. h) Número de Registro Sanitario i) Condiciones de conservación.</p> <p>Documentación: .Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA, y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA , según corresponda y se presentara en la oferta</p> <p>Vida útil: 6 meses desde su internamiento.</p>	



MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
*Rosa Evjelia Chumpenamaro*  
LIC. ROSA EVJELIA CHUMPEN AMARO  
NUTRICIONISTA  
CNP. 2386  
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS VIVERES SECOS

ITEM N°3	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
3.35	Orejonos	kilo	Presentación Características	Durazno deshidratado sin pepa. PRIMERA CALIDAD Envasadas en bolsas de polietileno de primer uso; embaladas en caja de carton x10 Kg. (cajas de primer uso). Frutos grandes, color uniforme, olor y sabor característico. Libre de humedad externa, libre de mohos e insectos.
			Rotulado	En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Nombre ó razón social y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor c) Código o número de lote d) Peso neto del producto envasado e) Fecha de envasado y de vencimiento f) Número de Autorización Sanitaria g) Condiciones de conservación.
			Documentación	Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA, y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA, según corresponda y se presentara en la oferta
			Vida útil	6 meses desde su internamiento.
3.36	Orégano Seco	kilo	Tipo	Seco. PRIMERA CALIDAD
			Presentación Características	En bolsa de polietileno. X 1 kg. Herméticamente cerrado. Hojas verde claro a verde grisáceo, enteras, sanas, limpias y secas. Libre de impurezas y materias extrañas. Producto de una misma variedad. Sin residuos de plaguicidas. Apto para el consumo humano.
			Rotulado	En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Nombre ó razón social y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor c) Código o número de lote d) Peso neto del producto envasado e) Fecha de envasado y de vencimiento f) Número de Autorización Sanitaria g) Condiciones de conservación.
			Documentación	Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA, y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA, según corresponda y se presentara en la oferta
			Vida útil	12 meses desde su internamiento.



MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
*Rosa Echeburu*  
LIT. ROSA EVELIA CHUMPERN AMARO  
NUTRICIONISTA  
CNP. 2960  
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS VIVERES SECOS

ITEM N°3	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
3.37	Palillo	kilo	Tipo	Seco en polvo. PRIMERA CALIDAD
			Presentación Características	En bolsa de polietileno. X 1 kg. Herméticamente cerrado. Libre de impurezas y materias extrañas. Exenta de humedad externa. apta para consumo humano.
			Rotulado	En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Nombre ó razón social y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor c) Código o número de lote d) Peso neto del producto envasado e) Fecha de envasado y de vencimiento f) Número de Autorización Sanitaria g) Condiciones de conservación.
			Documentación	Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA, y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA, según corresponda y se presentara en la oferta
			Vida útil	6 meses desde su internamiento.
3.38	Pasas negras	kilo	Tipo	Deshidratado, sin pepa. PRIMERA CALIDAD.
			Presentación	Envasadas en bolsas de polietileno de primer uso y embaladas en caja de carton x10 Kg. (cajas de primer uso). Las cajas deben estar limpias y en buen estado.
			Características	Frutos grandes, de tamaño uniforme. Olor, color y sabor característicos, aspecto brillante.
			Rotulado	En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Nombre ó razón social y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor c) Código o número de lote d) Peso neto del producto envasado e) Fecha de envasado y de vencimiento f) Número de Autorización Sanitaria g) Condiciones de conservación.
			Documentación	Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA, y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA, según corresponda y se presentara en la oferta
			Vencimiento	6 meses desde su internamiento.



MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
*Rosa Echeburu*  
LIT. ROSA EVELIA CHUMPERN AMARO  
NUTRICIONISTA  
CNP. 2960  
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS VÍVERES SECOS

ITEM N° 3	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
3.39	Pasta de Tomate	kilo	<p>Tipo Presentación Características</p> <p>Concentrado de pulpa de Tomate. PRIMERA CALIDAD Envasados en bolsa de polietileno x 4kg herméticamente cerrado y embalado en caja de cartón El producto debe ser pastoso, sin grumos, sin aire, exento de cáscaras, semillas y materias extrañas. Exento de olores y sabores extraños. El producto debe provenir de materia prima seleccionada de primera calidad.</p> <p>Rotulado En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Forma que se presenta c) Declaración de los ingredientes (información nutricional) y aditivos. d) Peso del producto envasado e) Nombre, Razón Social y Dirección del fabricante f) Sistema de identificación del lote de producción g) Fecha de producción y fecha de vencimiento. h) Número de Registro Sanitario i) Condiciones de conservación.</p> <p>Documentación Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA. y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA, según corresponda y se presentara en la oferta</p> <p>Vencimiento 6 meses desde su internamiento.</p>	
3.40	Pimienta Entera en grano	kilo	<p>Tipo Presentación Características</p> <p>Entera Bolsas de polietileno herméticamente cerrado x 1 Kg. Granos secos, tamaño uniforme, olor intenso, limpios, secos, libre de mohos. Libre de impurezas, cuerpos extraños; sin mezclas. En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Nombre ó razón social y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor c) Código o número de lote d) Peso neto del producto envasado e) Fecha de envasado y de vencimiento f) Número de Autorización Sanitaria g) Condiciones de conservación.</p> <p>Documentación Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA. y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA, según corresponda y se presentara en la oferta</p> <p>Vencimiento 6 meses desde su internamiento.</p>	



MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
LIC. ROSA EVELIA CHUMPE VARGAS  
NUTRICIONISTA  
NIP. 2910  
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS VÍVERES SECOS

ITEM N° 3	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
3.41	Sal Yodificada de Cocina	kilo	<p>Tipo Presentación Características</p> <p>Yodada y fluorada. Granulado uniforme. PRIMERA CALIDAD Envase primario: Bolsa de polipropileno de alta densidad, herméticamente sellado. X 1 Kg. Envase secundario: Sacos de primer uso X 25 kg. Apto para el consumo humano, libre de nitritos y de cualquier otra sustancia extraña que sea dañina para la salud. En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Forma que se presenta c) Declaración de los ingredientes (información nutricional) y aditivos. d) Peso del producto envasado e) Nombre, Razón Social y Dirección del fabricante f) Sistema de identificación del lote de producción g) Fecha de producción y fecha de vencimiento. h) Número de Registro Sanitario i) Condiciones de conservación.</p> <p>Documentación Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA. y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA, según corresponda y se presentara en la oferta</p> <p>Vida útil 12 meses desde su internamiento.</p>	
3.42	Sémola	kilo	<p>Tipo Presentación Características</p> <p>Molidos de trigo. Sacos tela x 25 Kg. Bien cocida. Envase limpio y nuevo (primer uso). Poivo fluido en toda su masa, sin grumos de ninguna naturaleza. Color amarillo claro, libre de olores y humedad externa. Libre de sustancias o cuerpos extraños, debe proceder de materia prima en buen estado e inocua. En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Forma que se presenta c) Declaración de los ingredientes (información nutricional) y aditivos. d) Peso del producto envasado e) Nombre, Razón Social y Dirección del fabricante f) Sistema de identificación del lote de producción g) Fecha de producción y fecha de vencimiento. h) Número de Registro Sanitario i) Condiciones de conservación.</p> <p>Documentación Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA. y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA, según corresponda y se presentara en la oferta</p> <p>Vida útil 6 meses desde su internamiento.</p>	



MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
LIC. ROSA EVELIA CHUMPE VARGAS  
NUTRICIONISTA  
NIP. 2910  
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS VÍVERES SECOS

ITEM N° 3	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
3.43	Sillau X 500 ml	unidad	Tipo Presentación Características Rotulado Documentación Vida útil	Esencia a base de soya. PRIMERA CALIDAD Botella de plástico x 500 cc. Herméticamente cerrado con precinto de seguridad. Líquido fluido, sabor y olor característicos. Libre de partículas y materias extrañas al producto. En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Forma que se presenta c) Declaración de los ingredientes (información nutricional) y aditivos. d) Peso del producto envasado e) Nombre, Razón Social y Dirección del fabricante f) Sistema de identificación del lote de producción g) Fecha de producción y fecha de vencimiento. h) Número de Registro Sanitario i) Condiciones de conservación. Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA. y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA, según corresponda y se presentara en la oferta 12 meses desde su internamiento
3.44	Té a Granel	kilo	Tipo Presentación Características Rotulado Documentación Vida útil	Seco. A granel. PRIMERA CALIDAD. En bolsas de polietileno herméticamente cerrado. X 1 kg. Hoja negra seca, olor y sabor característicos. Libre de materias extrañas, sin tierra ni polvillo. En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Nombre ó razón social y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor c) Código o número de lote d) Peso neto del producto envasado e) Fecha de envasado y de vencimiento f) Número de Autorización Sanitaria g) Condiciones de conservación. Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA. y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA, según corresponda y se presentara en la oferta 6 meses desde su internamiento.



HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
U.C. ROSA EVELIA CHUMPERI AMARO  
NUTRICIONISTA  
CNP. 2960  
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS VÍVERES SECOS

ITEM N° 3	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
3.45	Trigo Entero	kilo	Tipo Presentación Características Rotulado Documentación Vida útil	A granel. Peinado. PRIMERA CALIDAD En bolsas de polietileno limpio (primer uso) x 10 Kg. Herméticamente cerrado. Granos grandes de tamaño uniforme, enteros, sanos, limpios, sin presencia de materias extrañas. El lote debe ser de una misma variedad. En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Nombre ó razón social y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor c) Código o número de lote d) Peso neto del producto envasado e) Fecha de envasado y de vencimiento f) Número de Autorización Sanitaria g) Condiciones de conservación. Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA. y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA, según corresponda y se presentara en la oferta 6 meses desde su internamiento.
3.46	Vinagre Blanco X litro	unidad	Tipo Presentación Características Rotulado Documentación Vida útil	Blanco. PRIMERA CALIDAD. Botella de Polietileno (primer uso). Sellado con precinto de seguridad. X 1000 cc. Líquido transparente, libre de materias y cuerpos extraños. Con olor y sabor característico. Procedente de materia prima no adulterada ni contaminada. a) Nombre del producto b) Forma que se presenta c) Declaración de los ingredientes (información nutricional) y aditivos. d) Peso del producto envasado e) Nombre, Razón Social y Dirección del fabricante f) Sistema de identificación del lote de producción g) Fecha de producción y fecha de vencimiento. h) Número de Registro Sanitario i) Condiciones de conservación. Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA. y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA, según corresponda y se presentara en la oferta 12 meses desde su internamiento



MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
U.C. ROSA EVELIA CHUMPERI AMARO  
NUTRICIONISTA  
CNP. 2960  
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS VIVERES SECOS

ITEM N° 3	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
3.47	Glutamato Monosódico	Kilo	Tipo Presentación Características. Rotulado Vida útil	En polvo PRIMERA CALIDAD. bolsa de polietileno, herméticamente cerrado, limpio y nuevo, peso 1 kg. cristales, libre de materias y cuerpos extraños. Con olor y sabor característico. Procedente de materia prima no adulterada ni contaminada. a) Nombre del producto b) Forma que se presenta c) Declaración de los ingredientes (información nutricional) y aditivos. d) Peso del producto envasado e) Nombre, Razón Social y Dirección del fabricante f) Sistema de identificación del lote de producción g) Fecha de producción y fecha de vencimiento. h) Número de Registro Sanitario i) Condiciones de conservación. 6 meses desde su internamiento
3.48	Chocolate de taza	unidad	Tipo Presentación Características. Rotulado Documentación Vida útil	Para taza. PRIMERA CALIDAD Barra por 80 gr a 120 grs. aproximadamente. En Bolsas de polietileno, metalizadas, herméticamente cerrado. De Pasta de Cacao (mínimo 35%), con ingredientes aptos para el consumo humano. En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Forma que se presenta c) Declaración de los ingredientes (información nutricional) y aditivos. d) Peso del producto envasado e) Nombre, Razón Social y Dirección del fabricante f) Sistema de identificación del lote de producción g) Fecha de producción y fecha de vencimiento. h) Número de Registro Sanitario i) Condiciones de conservación. Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA. y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA, según Mínimo 06 meses desde su internamiento.



HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
*Rosalia Chumpen Ariar*  
LIC. ROSA EVELIA CHUMPEN ARIAR  
NUTRICIONISTA  
CNP. 2960  
DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
*Rosalia Chumpen Ariar*  
LIC. ROSA EVELIA CHUMPEN ARIAR  
NUTRICIONISTA  
CNP. 2960  
DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

CARACTERÍSTICAS COMPLEMENTARIAS OBLIGATORIAS

Documentación	- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA. y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA. (Se presentará en la propuesta del producto). - Copia simple del certificado de fumigación (desinsectación, desinfección y desratización) del transporte. (Se presentará en el internamiento del producto). - Copia simple del Plan de Vigilancia Prevención y Control de Covid-19 en el trabajo. (Se presentará en la propuesta del producto). - Presentar al área usuaria (Departamento de Nutrición) una copia (ya firmada por almacén central) de la guía de remisión por internamiento según cronograma.
Transporte	Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño y sistema de enfriamiento que mantenga la temperatura adecuada para viveres secos), exclusividad en uso para alimentos, con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura.
Calidad	Declaración de usar ó no usar Productos Modificados Genéticamente (OGM- transgénicos). (Se presentará en el internamiento del producto). El (los) postor (es) ganador (es), debe contar con documentación sobre el control en los parámetros permitidos para : metales pesados, productos fitosanitarios y otro tipo de sustancia química permitida, que hayan sido puestas en contacto con los alimentos. Los productos, estarán sujetos a control bromatológico y microbiológico (se presentará al internamiento del producto) respecto a la calidad "los parámetros de metales pesados u otro tipo de sustancia química permitidas que hayan sido puestas en contacto con los alimentos se acreditará mediante "certificado de calidad" en cada entrega, y dicho certificado deberá ser emitido por una institución autorizada por INACAL".
Horario	El internamiento de los insumos deberá ser en el HORARIO de 8 a 10 a.m. Máximo 48 horas después de haberse emitido la orden de compra; se aceptarán los productos, previa evaluación de cantidades y cumplimiento en las características de inocuidad y calidad detalladas anteriormente. De NO ser encontrado CONFORME, la calidad en los productos, el postor ganador deberá subsanar, reponer ó reemplazar producto observado, dentro del plazo establecido en el contrato a partir de la notificación. En caso de incumplimiento, se informará a la competencia, para la aplicación de la penalidad correspondiente.
Manipulador	PERSONAL: DEBIDAMENTE CAPACITADO; CORRECTAMENTE UNIFORMADO Y LIMPIO. Estado de sanidad vigente. (Se presentará en el internamiento del producto).



HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LÁCTEOS

ITEM 4	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
4.01	Leche evaporada Entera	Unidad	<p>Tipo: Evaporada entera. PRIMERA CALIDAD</p> <p>Presentación: Lata o tetrapak ó cajas multilaminados x 400 gr ó botella PET con tapa PEAD. promedio con una diferencia de +/- 50gr.</p> <p>Características: Producto líquido de color, olor y sabor característico; lata en buen estado, sin golpes, ni abolladuras, ni óxido; herméticamente sellado. Enriquecida con vitaminas. Rotulo bien adherido a la lata.</p> <p>Rotulado: En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Forma que se presenta c) Declaración de los ingredientes, aditivos e información nutricional d) Peso del producto e) Nombre, Razón social y Dirección del fabricante f) Sistema de identificación del lote de producción g) Fecha de producción y fecha de vencimiento h) Número de Registro Sanitario i) Instrucciones de conservación.</p> <p>Documentación: .Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA. .Copia simple del certificado de Buenas Prácticas de Almacenamiento, acreditada por entidades autorizada o Validación técnica oficial del Plan HACCP o Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de los Almacenes del postor otorgado por una certificadora acreditada por INACAL ó .Copia simple de la Certificación de Principios Generales de Higiene, en caso de MYPES</p> <p>Vida útil: mínimo 6 meses desde su internamiento.</p>	



HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
*Rosa Evelia Chumpen Amaró*  
LIC. ROSA EVELIA CHUMPEN AMARÓ  
NUTRICIONISTA  
CNP. 2960  
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LÁCTEOS

ITEM 4	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
4.02	Leche Evaporada Semi descremada	Unidad	<p>Tipo: Evaporada Semi descremada. PRIMERA CALIDAD</p> <p>Presentación: Lata o tetrapak ó cajas multilaminados x 400 gr ó botella PET con tapa PEAD. promedio con una diferencia de +/- 50gr.</p> <p>Características: Producto líquido de color, olor y sabor característico; lata en buen estado, sin golpes, ni abolladuras, ni óxido; herméticamente sellado. Enriquecida con vitaminas. Rotulo bien adherido a la lata.</p> <p>Rotulado: En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Forma que se presenta c) Declaración de los ingredientes, aditivos e información nutricional d) Peso del producto e) Nombre, Razón social y Dirección del fabricante f) Sistema de identificación del lote de producción g) Fecha de producción y fecha de vencimiento h) Número de Registro Sanitario i) Instrucciones de conservación.</p> <p>Documentación: .Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA. .Copia simple del certificado de Buenas Prácticas de Almacenamiento, acreditada por entidades autorizada o Validación técnica oficial del Plan HACCP o Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de los Almacenes del postor otorgado por una certificadora acreditada por INACAL. Ó .Copia simple de la Certificación de Principios Generales de Higiene, en caso de MYPES</p> <p>Vida útil: mínimo 9 meses desde su internamiento.</p>	



MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
*Rosa Evelia Chumpen Amaró*  
LIC. ROSA EVELIA CHUMPEN AMARÓ  
NUTRICIONISTA  
CNP. 2960  
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LÁCTEOS

ITEM 4	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
4.03	Leche concentrada sin lactosa	Unidad	<p>Tipo: Leche concentrada sin lactosa. PRIMERA CALIDAD</p> <p>Presentación: Lata o tetrapak ó cajas multilaminadas x 400 gr ó botella PET con tapa PEAD. promedio con una diferencia de +/- 50gr.</p> <p>Características: Producto líquido de color, olor y sabor característico; lata en buen estado, sin golpes, ni abolladuras, ni óxido; herméticamente sellado. Enriquecida con vitaminas. Rotulo bien adherido a la lata.</p> <p>Rotulado: En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Forma que se presenta c) Declaración de los ingredientes, aditivos e información nutricional d) Peso del producto e) Nombre, Razón social y Dirección del fabricante f) Sistema de identificación del lote de producción. g) Fecha de producción y fecha de vencimiento h) Número de Registro Sanitario i) Instrucciones de conservación.</p> <p>Documentación: .Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA. .Copia simple del certificado de Buenas Prácticas de Almacenamiento, acreditada por entidades autorizada o Validación técnica oficial del Plan HACCP o Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de los Almacenes del postor otorgado por una certificadora acreditada por INACAL. Ó Copia simple de la Certificación de Principios Generales de Higiene, en caso de MYPES</p> <p>Vida útil: mínimo 6 meses desde su internamiento.</p>	



MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
*Rosa Evelia Chumpenamaro*  
LIC. ROSA EVELIA CHUMPENAMARO  
NUTRICIONISTA  
CNP. 2960  
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA



HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

CARACTERÍSTICAS COMPLEMENTARIAS OBLIGATORIAS

Documentación	<p>- Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA. (Se presentará en la propuesta del producto).</p> <p>- Copia simple del certificado de fumigación (desinsectación, desinfección y desratización) del transporte. (Se presentará en el internamiento del producto).</p> <p>- Copia simple del Plan de Vigilancia Prevención y Control de Covid-19 en el trabajo. (Se presentará en la propuesta del producto).</p> <p>- Presentar al área usuaria (Departamento de Nutrición) una copia (ya firmada por almacén central) de la guía de remisión por internamiento según cronograma.</p>
Transporte	<p>Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño y sistema de enfriamiento que mantenga la temperatura adecuada para viveres secos), exclusividad en uso para alimentos, con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura.</p>
Calidad	<p>Declaración de usar ó no usar Productos Modificados Genéticamente (OGM- transgénicos). (Se presentará en el internamiento del producto).</p> <p>El (los) postor (es) ganador (es), debe contar con documentación sobre el control en los parámetros permitidos para: de sustancia química permitidas que hayan sido puestas en contacto con los alimentos se acreditará mediante "certificado de calidad".</p>
Horario	<p>El internamiento de los insumos deberá ser en el HORARIO de 8 a 10 a.m. Máximo 48 horas después de haberse emitido la orden de compra; se aceptarán los productos, previa evaluación de cantidades y cumplimiento en las características de inocuidad y calidad detalladas anteriormente.</p> <p>De NO ser encontrado CONFORME, la calidad en los productos, el postor ganador deberá subsanar, reponer ó reemplazar el producto observado, dentro del plazo establecido en el contrato a partir de la notificación. En caso de incumplimiento, se informará al área competente, para la aplicación de la penalidad correspondiente.</p>
Manipulador	<p>PERSONAL: DEBIDAMENTE CAPACITADO; CORRECTAMENTE UNIFORMADO Y LIMPIO.</p> <p>Carnet de sanidad vigente. (Se presentará en el internamiento del producto).</p>



MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
*Rosa Evelia Chumpenamaro*  
LIC. ROSA EVELIA CHUMPENAMARO  
NUTRICIONISTA  
CNP. 2960  
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LAS CARNES BLANCAS

ITEM N° 5	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
5.01	Carne de pollo Fresco sin Menudencia	Kilo	Tipo	Entero, fresco limpio y sin menudencia.
			Presentación	Peso promedio 2. Kg. c/u + - 100 gr. en bolsa de polietileno con cinta adhesiva.
			Calidad	De primera, color, olor y textura característicos, sin grasa, sin golpes ni hematomas.
			Rotulado	En cada empaque y de fácil lectura:
				a) Nombre del producto b) Contenido neto c) N° Autorización Sanitaria del Establecimiento ó Registro Sanitario
				d) Nombre, Razón Social y Dirección del fabricante e) Fecha de vencimiento
				f) Número de lote g) Condiciones de conservación.
			Manipulador	PERSONAL CAPACITADO, CORRECTAMENTE UNIFORMADO Y LIMPIO.
			Transporte	Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de carnes, con sistema de enfriamiento y exclusividad de uso; registro de limpieza, desinfección y temperaturas.
			Documentación	* Copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA
			Vida útil	4 días desde su internamiento.



MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
*Rosa Evelia Chumpen Amaró*  
LIC. ROSA EVELIA CHUMPEN AMARÓ  
NUTRICIONISTA  
C.N.P. 2364  
Y.F.A. DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LAS CARNES BLANCAS

ITEM N° 5	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
5.02	Chuleta de Cerdo	Kilo	Tipo	Chuleta, con hueso congelado.
			Presentación	Chuletas de carne de cerdo aprox. 350 gr. Con empaque al vacío.
			Calidad	De primera, consistencia firme al tacto color y olor característico
			Rotulado	En jabs de limpios y desinfectados.
				En cada empaque y de fácil lectura:
				a) Nombre del producto b) Contenido neto c) N° Autorización Sanitaria del Establecimiento ó Registro Sanitario
				d) Nombre, Razón Social y Dirección del fabricante e) Fecha de vencimiento
				f) Número de lote g) Condiciones de conservación.
			Manipulador	PERSONAL CAPACITADO, CORRECTAMENTE UNIFORMADO Y LIMPIO.
			Transporte	Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de carnes, con sistema de enfriamiento y exclusividad de uso; registro de limpieza, desinfección y temperaturas.
			Documentación	* Copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA
			Vida útil	mínimo 1 mes desde su internamiento
5.03	Jamon de Pavo	Kilo	Tipo	Especial de pavo, producto Nacional
			Presentación	Cortado y herméticamente sellado al vacío. Peso aprox. 20 gr./unidad
			Calidad	De primera, precocido y olor, color, sabor, aspecto y ligación característico.
			Rotulado	En cada empaque y de fácil lectura:
				a) Nombre del producto b) Contenido neto c) N° Autorización Sanitaria del Establecimiento ó Registro Sanitario
				d) Nombre, Razón Social y Dirección del fabricante e) Fecha de vencimiento
				f) Número de lote g) Condiciones de conservación.
			Manipulador	PERSONAL CAPACITADO, CORRECTAMENTE UNIFORMADO Y LIMPIO.
			Transporte	Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de carnes, con sistema de enfriamiento y exclusividad de uso; registro de limpieza, desinfección y temperaturas.
			Documentación	* Copia simple del Registro Sanitario del producto vigente, correspondiente al tipo de envase y peso. Expedido por DIGESA.
			Vida útil	mínimo 1 mes desde su internamiento.



MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
*Rosa Evelia Chumpen Amaró*  
LIC. ROSA EVELIA CHUMPEN AMARÓ  
NUTRICIONISTA  
C.N.P. 2364  
Y.F.A. DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LAS CARNES BLANCAS**

ITEM N° 5	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
5.04	Pavita Medallón	Kilo	Tipo Presentación Calidad Rotulado Manipulador Transporte Documentación Vida útil	Trozada; Medallones congelado Por 150 gr. c/u en bolsas x 1 kilo a 1.5 kilo. Producto congelado. De primera, olor y color característico. Trozos del mismo tamaño, sin golpes y hematomas. En cada empaque y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Contenido neto c) N° Autorización Sanitaria del Establecimiento ó Registro Sanitario d) Nombre, Razón Social y Dirección del fabricante e) Fecha de vencimiento f) Número de lote g) Condiciones de conservación. PERSONAL CAPACITADO, CORRECTAMENTE UNIFORMADO Y LIMPIO. Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de carnes, con sistema de enfriamiento y exclusividad de uso; registro de limpieza, desinfección y temperaturas. * Copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA mínimo 1 mes desde su internamiento.
5.05	Pechuga de pavo	Kilo	Tipo Presentación Calidad Rotulado Manipulador Transporte Documentación Vida útil	Pecho entero, limpio. Congelado Peso promedio 3.5 kg. C/u (en bolsa de polietileno) con empaque al vacío De Primera, color, olor y textura característicos, sin golpes, ni hematomas. En cada empaque y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Contenido neto c) N° Autorización Sanitaria del Establecimiento ó Registro Sanitario d) Nombre, Razón Social y Dirección del fabricante e) Fecha de vencimiento f) Número de lote g) Condiciones de conservación. PERSONAL CAPACITADO, CORRECTAMENTE UNIFORMADO Y LIMPIO. Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de carnes, con sistema de enfriamiento y exclusividad de uso; registro de limpieza, desinfección y temperaturas. * Copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA mínimo 3 meses desde su internamiento.



HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
*Rosa Evelia Chumpen Anaco*  
LIC. ROSA EVELIA CHUMPEN ANACO  
NUTRICIONISTA  
ENP. 2960  
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

**CARACTERÍSTICAS COMPLEMENTARIAS OBLIGATORIAS**

Documentación	* Copia simple vigente de autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primaria emitido por SENASA (Servicio Nacional de Sanidad Agraria). (Se presentará en la propuesta del producto). *Copia simple del certificado de fumigación (desinsectación, desinfección y desratización), del lugar de almacenamiento, transporte y jabas. (Se presentará en el internamiento del producto). * Copia simple del Plan de Vigilancia Prevención y Control de Covid-19 en el trabajo. (Se presentará en la propuesta del producto). * Presentar al área usuaria (Departamento de Nutrición) una copia (ya firmada por almacén central) de la guía de remisión por Internamiento según cronograma.
Transporte	Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de carnes, con sistema de enfriamiento y exclusividad de uso; registro de limpieza y enfriamiento y exclusividad de uso; registro de limpieza, desinfección y control de temperaturas.
Horario	El internamiento de los insumos deberá ser en el HORARIO de 8 a 9 a.m. los días programados, según cronograma mensual de atención; previa evaluación de cantidades y cumplimiento en las características de calidad detalladas anteriormente. De NO ser encontrado CONFORME, la calidad y/o cantidad en los productos, el postor ganador deberá subsanar ó reponer los productos, en el periodo establecido en el contrato, o reemplazar el producto observado. En caso de el incumplimiento, se informará, para la aplicación de la penalidad correspondiente.
Manipulador	PERSONAL DEBIDAMENTE CAPACITADO; CORRECTAMENTE UNIFORMADO Y LIMPIO. Carnet de sanidad vigente.(Se presentará al internamiento del producto).



MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
*Rosa Evelia Chumpen Anaco*  
LIC. ROSA EVELIA CHUMPEN ANACO  
NUTRICIONISTA  
ENP. 2960  
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
*Rosa EVELIA CHUMPEN AMARO*  
LIC. ROSA EVELIA CHUMPEN AMARO  
NUTRICIONISTA  
CNP. 2960  
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PAN

ITEM N° 6	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
6.01	Pan francés	unidad	Tipo Presentación Características Documentación	Pan francés del día. En contenedores de plástico grande, limpios y desinfectados, en buen estado. Preparado a base de harina de trigo, uniformemente cocido. Libre de bromato. Peso promedio 40 gr. Color, olor, sabor y textura característico del pan del día. Cocción uniforme. Copia simple del certificado de Buenas Prácticas de Almacenamiento, acreditada por entidades autorizada o Validación técnica oficial del Plan HACCP o Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de los Almacenes del postor otorgado por una certificadora acreditada por INACAL ó Copia simple de la Certificación de Principios Generales de Higiene, en caso de MYPES
6.02	Pan de yema	unidad	Tipo Presentación Presentación Documentación	Producto elaborado de harina de trigo de primera, sin bromato, con agregado de azúcar, sal, manteca y levadura. En contenedores de plástico grande, limpios y desinfectados; en buen estado. Sabor: suigeneris, ligeramente dulce; Textura: suave, miga adheridas a la corteza. Peso promedio 40 gr. Color, olor, sabor y textura característico del pan del día. Cocción uniforme. Copia simple del certificado de Buenas Prácticas de Almacenamiento, acreditada por entidades autorizada o Validación técnica oficial del Plan HACCP o Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de los Almacenes del postor otorgado por una certificadora acreditada por INACAL ó Copia simple de la Certificación de Principios Generales de Higiene, en caso de MYPES
6.03	Pan sin sal	unidad	Tipo Presentación Características Documentación	Pan sin sal del día. En contenedores de plástico grande, limpios y desinfectados; en buen estado. Preparado a base de harina de trigo, uniformemente cocido. Libre de bromato. Peso promedio 40 gr. Color, olor, sabor y textura característico del pan del día. Cocción uniforme. Copia simple del certificado de Buenas Prácticas de Almacenamiento, acreditada por entidades autorizada o Validación técnica oficial del Plan HACCP o Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de los Almacenes del postor otorgado por una certificadora acreditada por INACAL ó Copia simple de la Certificación de Principios Generales de Higiene, en caso de MYPES

CARACTERÍSTICAS COMPLEMENTARIAS OBLIGATORIAS

Documentación	* El encargado de internar los productos alimenticios, deberá dejar una copia la guía de remisión al área usuaria (Dpto. Nutrición). * Copia simple del certificado de fumigación (desinsectación, desinfección y desratización) del lugar de procesamiento y transporte. (Se presentará al internamiento del producto). * Copia simple del Plan de Vigilancia Prevención y Control de Covid-19 en el trabajo. (Se presentará en la propuesta del propuesta)
Transporte	Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto, exclusividad en uso para alimentos, con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura.
Horario	El internamiento de los insumos deberá ser en el HORARIO de 3 a 3:30 a.m. Máximo 48 horas después de haberse emitido el orden de compra, se aceptarán los productos, previa evaluación de cantidades y cumplimiento en las características de inocuidad y calidad detalladas anteriormente. De NO ser encontrado CONFORME la calidad y/o cantidad de los productos, el postor ganador deberá subsanar, reponer ó reemplazar el producto observado, dentro del plazo establecido en el contrato; en caso de incumplimiento, se informará al área competente para la aplicación de la penalidad correspondiente.
Manipulador	PERSONAL: DEBIDAMENTE CAPACITADO; CORRECTAMENTE UNIFORMADO Y LIMPIO. Carnet de sanidad vigente. (Se presentará al internamiento del producto).

HOSPITAL SERGIO E. BERNALES  
PRESIDENTE  
Comité de Selección

HOSPITAL SERGIO E. BERNALES  
MIEMBRO  
Comité de Selección

HOSPITAL SERGIO E. BERNALES  
MIEMBRO  
Comité de Selección

MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
*Rosa EVELIA CHUMPEN AMARO*  
LIC. ROSA EVELIA CHUMPEN AMARO  
NUTRICIONISTA  
CNP. 2960  
JEFA DEL DPTO. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
 DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL QUESO

ITEM N°7	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
7.01	Queso Fresco	kilo	Tipo	Fresco. Pasteurizado. PRIMERA CALIDAD.
			Presentación	Moldes de 1 a 3 Kg. En bolsa de polipropileno, primer uso y en buen estado. Envasado al vacío, o Hermeticamente cerrada ó cierre de torsión y precinto de seguridad.
			Características	Producto lácteo (vaca), de consistencia semi sólida, Color blanco uniforme, forma bien definida; Bajo en sal.
			Rotulado	En cada envase y de fácil lectura: a) Nombre del producto b) Forma que se presenta c) Declaración de los Ingredientes, aditivos e Información nutricional d) Peso del producto e) Nombre, Razón social y Dirección del fabricante f) Sistema de identificación del lote de producción. g) Fecha de producción y fecha de vencimiento h) Número de Registro Sanitario i) Instrucciones de conservación.
			Documentación	Copia simple del Registro Sanitario vigente del producto Expedido por DIGESA. Copia simple del certificado de Buenas Prácticas de Almacenamiento, acreditada por entidades autorizada o Validación técnica oficial del Plan HACCP o Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de los Almacenes del postor otorgado por una certificadora acreditada por INACAL ó Copia simple de la Certificación de Principios Generales de Higiene, en caso de MYPES
			Vida útil	mínimo 10 días desde su internamiento.



MINISTERIO DE SALUD  
 Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
 LIC. ROSA EVELIA CHUMPEN AMARO  
 NUTRICIONISTA  
 CNP. 23610  
 Y.F.A DEL DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
 DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

CARACTERISTICAS COMPLEMENTARIAS OBLIGATORIAS

Documentación	* Copia simple del certificado de fumigación (desinsectación, desinfección y desratización), del lugar de almacenamiento y transporte. (Se presentará al internamiento del producto). * Copia simple del Plan de Vigilancia Prevención y Control de Covid-19 en el trabajo. (Se presentará en la propuesta del producto). * Presentar al área usuaria (Departamento de Nutrición) una copia (ya firmada por almacén central) de la guía de remisión por internamiento según cronograma.
Transporte	Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de alimentos, de manera que evite la contaminación cruzada y/o deterioro del producto (diseño y sistema de enfriamiento que mantenga la temperatura exclusividad en uso para alimentos, con registro de limpieza y desinfección, registro de temperatura.
Calidad	Declaración de usar ó no usar Productos Modificados Genéticamente (OGM- transgénicos). (Se presentará al internamiento del producto). El (los) postor (es) ganador (es), debe contar con documentación sobre el control en los parámetros permitidos para: metales pesados y los aditivos utilizados en los productos. (Se presentará al internamiento del producto).
Horario	El internamiento de los insumos deberá ser en el HORARIO de 8 a 10 a.m. Máximo 48 horas después de haberse emitido la orden de compra; se aceptarán los productos, previa evaluación de cantidades y cumplimiento en las características de inocuidad y calidad detalladas anteriormente. De NO ser encontrado CONFORME, la calidad y cantidad en los productos, el postor ganador deberá subsanar, reponer o reemplazar el producto observado, dentro del plazo establecido en el contrato, en caso de incumplimiento, se informará al área competente, para la aplicación de la penalidad correspondiente.
Manipulador	PERSONAL: DEBIDAMENTE CAPACITADO; CORRECTAMENTE UNIFORMADO Y LIMPIO. Carnet de sanidad vigente. (Se presentará al internamiento del producto).



MINISTERIO DE SALUD  
 Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
 LIC. ROSA EVELIA CHUMPEN AMARO  
 NUTRICIONISTA  
 CNP. 23610  
 Y.F.A DEL DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA

HOSPITAL NACIONAL SERGIO E. BERNALES  
DPTO. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PESCADO

ITEM N°S	ALIMENTOS	UNIDAD MEDIDA	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
8.01	Pescado Fresco	Kilo	Tipo	Filete de pescado (bonito o trucha)
			Presentación	La variedad de internamiento del pescado será de acuerdo a la veda, abastecimiento o programación del menú. En Jabas de polietileno limpios y desinfectados, con hielo (agua inocua potable)
			Calidad	De primera, buen aspecto, pigmentación bien definida, mucosidad cutánea escasa. Sin magulladuras o coloraciones anormales, la superficie debe estar firme y elástica. Escamas bien adheridas, brillo metálico. Olor característico.
			Manipulador	PERSONAL CAPACITADO, CORRECTAMENTE UNIFORMADO Y LIMPIO.
			Transporte	Vehículo cerrado, apropiado para el transporte de carnes, con sistema de enfriamiento y exclusividad de uso; registro de limpieza, desinfección y temperaturas.
			Documentación	Copia simple del Certificado Sanitario, expedido por el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) vigente hasta culminar entregas.
			Vida útil	1 a 2 días (conservación - 15°C)
			Observaciones	Se solicita 2 variedades de filete de pescado, para evitar desabastecimiento por VEDA o cualquier otro factor. La variedad será solicitada en cada cronograma de entrega.



MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
*Rosa Evelia Chumpenamaro*  
D.C. ROSA EVELIA CHUMPENAMARO  
NUTRICIONISTA  
CNP. 2360  
YIPA DEL DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA

CARACTERISTICAS COMPLEMENTARIAS OBLIGATORIAS	
Documentación.	Copia simple del Certificado Sanitario, expedido por el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) vigente hasta culminar entregas. (Se presentará en la propuesta del producto): * Copia simple del certificado o constancia del lugar de procedencia del producto ofertado. (Se presentará en la firma del contrato). * Copia simple del certificado de fumigación (desinsectación, desinfección y desratización) del transporte. (Se presentará al internamiento del producto) * Copia simple del Plan de Vigilancia Prevención y Control de Covid-19 en el trabajo. (Se presentará en la propuesta del producto). * Presentar al área usuaria (Departamento de Nutrición) una copia (ya firmada por almacén central) de la guía de remisión por internamiento según cronograma.
Horario	El internamiento de los insumos deberá ser en el HORARIO de 8 a 9 a.m. los días programados, según cronograma mensual de atención; previa evaluación de cantidades y cumplimiento en las características de inocuidad y calidad detalladas anteriormente. De NO ser encontrado CONFORME, la calidad en los productos, el postor ganador deberá subsanar, reponer o reemplazar el producto observado, dentro del plazo de los días hábiles indicado en el contrato. En caso de incumplimiento, se informará, para la aplicación de la penalidad correspondiente.
Manipulador	PERSONAL DEBIDAMENTE CAPACITADO; CORRECTAMENTE UNIFORMADO Y LIMPIO. Carnet de sanidad vigente. (Se presentará al internamiento del producto).



MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
*Rosa Evelia Chumpenamaro*  
D.C. ROSA EVELIA CHUMPENAMARO  
NUTRICIONISTA  
CNP. 2360  
YIPA DEL DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA

## 6. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA ADQUISICIÓN DEL BIEN

### 6.1. CONFIDENCIALIDAD

El contratista se compromete a guardar y reservar, respecto de los asuntos o información que resulte privilegiada o relevante, así como a. no divulgar ni utilizar dicha información de manera indebida o en beneficio propio o de terceros, así como en perjuicio o desmedro del estado; hasta incluso después de finalizado la prestación del bien, salvo que dicha información deje de ser sensible por haberse hecho de conocimiento público para el Hospital.

### 6.2. DOCUMENTOS A PRESENTAR

- Carta de compromiso de reposición y/o canje del producto por vencimiento (según lo solicitado por cada sub ítem y cuando sufran alteraciones defectuosas no detectables al momento del ingreso.) Se presentará para el perfeccionamiento del contrato

## 7. REQUISITOS Y OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR

- Protocolos sanitarios y demás disposiciones que dicten los sectores y autoridades competentes, como parte de las medidas de prevención dictadas como consecuencia del estado de Emergencia nacional a consecuencia del brote del COVID-19.

El personal del contratista que ejecute las obligaciones señaladas en estas especificaciones técnicas; incluido el alcance de la garantía, deberá contar con equipos de protección personal (como guantes, mascarillas, lentes y/u otros que sean necesarios), para evitar el contagio COVID-19); siendo responsabilidad exclusiva del contratista cumplir con esta disposición de protección ante la emergencia sanitaria declarado por el gobierno nacional.

## 8. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

### 8.1. HABILITACIÓN

#### Requisitos

- Certificado del Registro Sanitario Vigente del bien correspondiente; expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA y/o copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA , según corresponda a cada ítem, en caso de presentar Registro Sanitario deberá encontrarse vigente, no suspendido, ni cancelado incluso hasta



la culminación de las entregas del bien de contrato; además bastará que acredite que el producto ofertado cuente con Registro Sanitario Independientemente de quien sea titular y en caso de presentar Autorización Sanitaria deberá encontrarse vigente, no suspendido, ni cancelado incluso hasta la culminación de las entregas del bien de contrato. si el postor no es el titular del certificado de autorización sanitaria deberá presentar una carta de autorización del titular del certificado correspondiente permitiendo su uso al postor en el presente procedimiento de selección.

- Certificado Sanitario, expedido por el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), vigente hasta culminar las entregas; para el ítem N° 08.
- Certificado de Buenas Prácticas de Almacenamiento, acreditada por entidades autorizada o Validación técnica oficial del Plan HACCP o Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de los Almacenes del postor otorgado por una certificadora acreditada por INACAL o Certificado de Principios Generales de Higiene, en caso de MYPES; para el ítem N° 04, 06 y 07.
- Plan de Vigilancia Prevención y Control de Covid-19 en el trabajo.

#### Acreditación

- Copia simple Certificado del Registro Sanitario Vigente del bien correspondiente; expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA y/o Copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA , según corresponda a cada ítem, en caso de presentar Registro Sanitario deberá encontrarse vigente, no suspendido, ni cancelado incluso hasta la culminación de las entregas del bien de contrato; además bastará que acredite que el producto ofertado cuente con Registro Sanitario Independientemente de quien sea titular y en caso de presentar Autorización Sanitaria deberá encontrarse vigente, no suspendido, ni cancelado incluso hasta la culminación de las entregas del bien de contrato. si el postor no es el titular del certificado de autorización sanitaria deberá presentar una carta de autorización del titular del certificado correspondiente permitiendo su uso al postor en el presente procedimiento de selección.

- Copia simple del certificado sanitario expedido por el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), vigente hasta culminar las entregas; para el ítem N° 08.

- Copia simple del certificado de Buenas Prácticas de Almacenamiento, acreditada por entidades autorizada o Validación técnica oficial del Plan HACCP o Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de los Almacenes del postor otorgado por una certificadora acreditada por INACAL; para el ítem N° 04, 06 y 07.



- Copia simple del Plan de Vigilancia Prevención y Control de Covid-19 en el trabajo.

## 8.2. EXPERIENCIA DEL PROVEEDOR

### Requisitos:

El postor deberá acreditar un monto facturado acumulado equivalente POR CADA ITEM PAQUETE detallado en el cuadro siguiente; por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de presentación de ofertas que se computaran desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

Se detalla los montos a acreditar:

N°	ITEM/ PAQUETE	MONTO FACTURADO	BIENES IGUALES O SIMILARES
1	VIVERES FRESCOS	500,000.00	Frutas y verduras en general
2	FRUTAS	350,000.00	Frutas y verduras en general
3	VIVERES SECOS	300,000.00	Todo viveres no perecibles en general
4	LECHES	280,000.00	Productos lácteos en general
5	CARNES BLANCAS	1'200,000.00	Carnes de animales de abasto en general
6	PAN	200,000.00	productos de panadería en general
7	QUESO FRESCO	140,000.00	Productos lácteos en general
8	PESCADO FRESCO	200,000.00	Todo tipo de productos hidrobiológicos en estado fresco

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



Se detalla los montos a acreditar:

N°	ITEM/ PAQUETE	MONTO FACTURADO	BIENES IGUALES O SIMILARES
1	VIVERES FRESCOS	56,000.00	Frutas y verduras en general
2	FRUTAS	38,000.00	Frutas y verduras en general
3	VIVERES SECOS	34,000.00	Todo víveres no perecibles en general
4	LECHES	25,000.00	Productos lácteos en general
6	PAN	28,000.00	productos de panadería en general
7	QUESO FRESCO	12,000.00	Productos lácteos en general
8	PESCADO FRESCO	19,000.00	Todo tipo de productos hidrobiológicos en estado fresco

**Acreditación:**

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

**9. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN**

**9.1. Lugar**

La entrega se realizará en el Almacén Central del Hospital Nacional Sergio e. Bernales, Bernales Av. Túpac Amaru N° 8000 – Km 14.5 Distrito de Comas, en el Horario de Lunes a viernes desde las 3:00 am hasta las 11.00 am. de acuerdo a cada ítem y como se detalla en las especificaciones técnicas adjuntas.



## 9.2. Plazo de entrega

ITEM	PLAZO DE ENTREGA
01	Será de 01 día de acuerdo al cronograma del área usuaria; en el horario de 08:00 A 11:00 am
02	Será de 01 día de acuerdo al cronograma del área usuaria; en el horario de 08:00 A 11:00 am
03	02 días calendarios
04	02 días calendarios
05	Será de 01 día de acuerdo al cronograma del área usuaria; en el horario de 08:00 A 09:00 am
06	Será de 01 día de acuerdo al cronograma del área usuaria; en el horario de 03:00 A 03.30 am
07	Será de 01 día de acuerdo al cronograma del área usuaria; en el horario de 03:00 A 03.30 am
08	Será de 01 día de acuerdo al cronograma del área usuaria; en el horario de 03:00 A 03.30 am

## 10. Recepción y Conformidad

La conformidad de la prestación se regula por lo dispuesto en el Art. 168 del reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

La recepción del bien estará a cargo del encargado del Almacén General, quien verificara el peso y la conformidad será suscrita por el Servicio de Nutrición.

De existir observaciones, la Entidad las comunica al contratista, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar no mayor de cuatro (04) días calendarios. Subsanadas las observaciones dentro del plazo otorgado, no corresponde la aplicación de penalidades.

## 11. Forma de pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en pagos periódicos (mensuales) según cronograma de entrega.

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

- Informe del funcionario responsable del área usuaria (Departamento de Nutrición) emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.
- Guía de Remisión

Dicha documentación se debe presentar en el Almacén Central del Hospital Nacional Sergio E. Bernales Av. Túpac Amaru N° 8000 – Km 14.5 Distrito de Comas.



**12. Penalidades:**

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.

**13. Responsabilidad por Vicios Ocultos**

El plazo máximo de responsabilidad del contratista por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes ofertados será de un (01) año contado a partir de la conformidad otorgada.

MINISTERIO DE SALUD  
Hospital Nacional Sergio E. Bernales  
*[Firma]*  
LIC. ROBA EVELIA CHUMBERI  
NUTRICIONISTA  
ENP 2960  
ERA DEL DPTO. DE NUTRICION Y DIETETICA



**Importante**

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

**3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN**

<b>A</b>	<b>CAPACIDAD LEGAL</b>
	<b>HABILITACIÓN</b>
	<p><u>Requisitos:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Certificado del Registro Sanitario Vigente del bien correspondiente; expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA y/o Copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA , <b>según corresponda a cada ítem</b>, en caso de presentar Registro Sanitario deberá encontrarse vigente, no suspendido, ni cancelado incluso hasta la culminación de las entregas del bien de contrato; además bastará que acredite que el producto ofertado cuente con Registro Sanitario Independientemente de quien sea titular y en caso de presentar Autorización Sanitaria deberá encontrarse vigente, no suspendido, ni cancelado incluso hasta la culminación de las entregas del bien de contrato. si el postor no es el titular del certificado de autorización sanitaria deberá presentar una carta de autorización del titular del certificado correspondiente permitiendo su uso al postor en el presente procedimiento de selección.</li><li>• Certificado Sanitario, expedido por el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), vigente hasta culminar las entregas; para el ítem N° 08.</li><li>• Certificado de Buenas Prácticas de Almacenamiento, acreditada por entidades autorizada o Validación técnica oficial del Plan HACCP o Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de los Almacenes del postor otorgado por una certificadora acreditada por INACAL o certificado de Principio de Higiene, en caso de MYPES; para los ítems N° 04, 06 y 07.</li><li>• Plan de Vigilancia Prevención y Control de Covid-19 en el trabajo.</li></ul>

**Importante**

*De conformidad con la Opinión N° 186-2016/DTN, la habilitación de un postor, está relacionada con cierta atribución con la cual debe contar el proveedor para poder llevar a cabo la actividad materia de contratación, este es el caso de las actividades reguladas por normas en las cuales se establecen determinados requisitos que las empresas deben cumplir a efectos de estar habilitadas para la ejecución de determinado servicio o estar autorizadas para la comercialización de ciertos bienes en el mercado.*

Acreditación:

- Copia simple del Certificado del Registro Sanitario Vigente del bien correspondiente; expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA y/o Copia simple vigente de la Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al procesamiento primario emitido por SENASA , **según corresponda a cada ítem**, en caso de presentar Registro Sanitario deberá encontrarse vigente, no suspendido, ni cancelado incluso hasta la culminación de las entregas del bien de contrato; además bastará que acredite que el producto ofertado cuente con Registro Sanitario Independientemente de quien sea titular y en caso de presentar Autorización Sanitaria deberá encontrarse vigente, no suspendido, ni cancelado incluso hasta la culminación de las entregas del bien de contrato. si el postor no es el titular del certificado de autorización sanitaria deberá presentar una carta de autorización del titular del certificado correspondiente permitiendo su uso al postor en el presente procedimiento de selección.

Copia simple del Certificado Sanitario, expedido por el Servicio Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), vigente hasta culminar las entregas; para el ítem N° 08.



- Copia simple del Certificado de Buenas Prácticas de Almacenamiento, acreditada por entidades autorizada o Validación técnica oficial del Plan HACCP o Certificado de Inspección Higiénico Sanitario de los Almacenes del postor otorgado por una certificadora acreditada por INACAL o certificado de Principio de Higiene, en caso de MYPES; para los ítems N° 04, 06 y 07.
- Copia simple del Plan de Vigilancia Prevención y Control de Covid-19 en el trabajo.

**Importante**

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

**B EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD**

Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente POR CADA ITEM PAQUETE de acuerdo a lo señalado en el cuadro, 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.

N°	ITEM	MONTO FACTURADO	BIENES IGUALES O SIMILARES
1	PAQ. N° 1: VIVERES FRESCOS	S/ 500,000.00 (QUINIENTOS MIL CON 00/100 SOLES)	Frutas y verduras en general
2	PAQ. N° 2: FRUTAS	S/ 350,000.00 (TRESCIENTOS CINCUENTA MIL CON 00/100 SOLES)	Frutas y verduras en general
3	PAQ N° 3: VIVERES SECOS	S/ 300,000.00 (TRESCIENTOS MIL CON 00/100 SOLES)	Todo víveres no perecibles en general
4	PAQ. N° 4: LECHEs	S/ 280,000.00 (DOSCIENTOS OCHENTA MIL CON 00/100 SOLES)	Productos lácteos en general
5	PAQ N° 5: CARNES BLANCAS	S/ 1'200,000.00 (UN MILLON DOSCIENTOS MIL CON 00/100 SOLES)	Carnes de animales de abasto en general
6	PAN	S/ 200,000.00 (DOSCIENTOS MIL CON 00/100 SOLES)	productos de panadería en general
7	QUESO FRESCO	S/ 140,000.00 (CIENTO CUARENTA MIL CON 00/100 SOLES)	Productos lácteos en general
8	PESCADO FRESCO	S/ 200,000.00 (DOSCIENTOS MIL CON 00/100 SOLES)	Todo tipo de productos hidrobiológicos en estado fresco



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

N°	ITEM	MONTO FACTURADO	BIENES IGUALES O SIMILARES
1	PAQ. N° 1: VIVERES FRESCOS	S/ 56,000.00 (CINCUENTA Y SEIS MIL CON 00/100 SOLES)	Frutas y verduras en general
2	PAQ. N° 2: FRUTAS	S/ 38,000.00 (TRTEINTA Y OCHO MIL CON 00/100 SOLES)	Frutas y verduras en general
3	PAQ N° 3: VIVERES SECOS	S/ 34,000.00 (TREINTA Y CUATRO MIL CON 00/100 SOLES)	Todo víveres no perecibles en general
4	PAQ. N° 4: LECHEs	S/ 25,000.00 (VEINTI CINCO MIL CON 00/100 SOLES)	Productos lácteos en general
6	PAN	S/ 28,000.00 (VEINTI OCHO MIL CON 00/100 SOLES)	productos de panadería en general
7	QUESO FRESCO	S/ 12,000.00 (DOCE MIL CON 00/100 SOLES)	Productos lácteos en general
8	PESCADO FRESCO	S/ 19,000.00 (DIECI NUEVE MIL CON 00/100 SOLES)	Todo tipo de productos hidrobiológicos en estado fresco

**Acreditación:**

La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con voucher de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago<sup>8</sup>, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.

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

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.

<sup>8</sup> Cabe precisar que, de acuerdo con la **Resolución N° 0065-2018-TCE-S1 del Tribunal de Contrataciones del Estado:**

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

(...)

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

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

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

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

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

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

#### Importante

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

#### Importante

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



**CAPÍTULO IV  
 FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

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



**Importante**

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



## CAPÍTULO V PROFORMA DEL CONTRATO

### Importante

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

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

### **CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES**

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

### **CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO**

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

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

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

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

### **CLÁUSULA CUARTA: DEL PAGO<sup>9</sup>**

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

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

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

<sup>9</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

En 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].

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

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

#### **CLÁUSULA SÉTIMA: GARANTÍAS**

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

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

##### **Importante**

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

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

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

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

##### **Importante**

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

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

**Importante**

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

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

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

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

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

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

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

**CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA**

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

**CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

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

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

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES**

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

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

Donde:

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



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

#### **Importante**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sólo en lo no previsto en este contrato, en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento,



en las directivas que emita el OSCE y demás normativa especial que resulte aplicable, serán de aplicación supletoria las disposiciones pertinentes del Código Civil vigente, cuando corresponda, y demás normas de derecho privado.

**CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS<sup>10</sup>**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

<sup>10</sup> De acuerdo con el numeral 225.3 del artículo 225 del Reglamento, las partes pueden recurrir al arbitraje ad hoc cuando las controversias deriven de procedimientos de selección cuyo valor estimado sea menor o igual a cinco millones con 00/100 soles (S/ 5 000 000,00).

## ANEXOS



## ANEXO N° 1

### DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N°002-2021-HNSEB**  
Presente.-

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

Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>11</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

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

1. Solicitud de la descripción a detalle de todos los elementos constitutivos de la oferta.
2. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
3. Solicitud al postor que ocupó el segundo lugar en el orden de prelación para presentar los documentos para perfeccionar el contrato.
4. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
5. Notificación de la orden de compra<sup>12</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

<sup>11</sup> Esta información será verificada por la Entidad en la página web del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la sección consulta de empresas acreditadas en el REMYPE en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2/> y se tendrá en consideración, en caso el postor ganador de la buena pro solicite la retención del diez por ciento (10%) del monto del contrato, en calidad de garantía de fiel cumplimiento, en los contratos periódicos de suministro de bienes, según lo señalado en el numeral 149.4 del artículo 149 y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento.

<sup>12</sup> Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

**Importante**

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

**ANEXO N° 1**

**DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N°002-2021-HNSEB**  
 Presente.-

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

Datos del consorciado 1				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>13</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado 2				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>14</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

Datos del consorciado ...				
Nombre, Denominación o Razón Social :				
Domicilio Legal :				
RUC :	Teléfono(s) :			
MYPE <sup>15</sup>		Sí	No	
Correo electrónico :				

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

<sup>14</sup> Ibidem.

<sup>15</sup> Ibidem.

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

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 compra<sup>16</sup>

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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



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

## ANEXO N° 2

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N°002-2021-HNSEB**  
Presente.-

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

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

Ser responsable de la veracidad de los documentos e información que presento en el presente procedimiento de selección.

- ii. Comprometerme a mantener la oferta presentada durante el procedimiento de selección y a perfeccionar el contrato, en caso de resultar favorecido con la buena pro.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

#### Importante

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

### ANEXO N° 3

#### DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N°002-2021-HNSEB**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



#### **Importante**

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

**ANEXO N° 4**

**DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N°002-2021-HNSEB**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



## ANEXO N° 5

### PROMESA DE CONSORCIO

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N°002-2021-HNSEB**  
Presente.-

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

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

- a) Integrantes del consorcio
  1. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1].
  2. [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2].
- b) Designamos a [CONSIGNAR NOMBRES Y APELLIDOS DEL REPRESENTANTE COMÚN], identificado con [CONSIGNAR TIPO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD] N° [CONSIGNAR NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD], como representante común del consorcio para efectos de participar en todos los actos referidos al procedimiento de selección, suscripción y ejecución del contrato correspondiente con [CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD].

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

- c) Fijamos nuestro domicilio legal común en [.....].
- d) Las obligaciones que corresponden a cada uno de los integrantes del consorcio son las siguientes:

1.	OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1]	[ % ] <sup>17</sup>
	[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]	
2.	OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]	[ % ] <sup>18</sup>
	[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]	
	TOTAL OBLIGACIONES	100% <sup>19</sup>

<sup>17</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>18</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>19</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

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

**Importante**

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



## ANEXO N° 6

### PRECIO DE LA OFERTA

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N°002-2021-HNSEB**  
Presente.-

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

CONCEPTO	PRECIO TOTAL
<b>TOTAL</b>	

El precio de la oferta [CONSIGNAR LA MONEDA DE LA CONVOCATORIA] incluye todos los tributos, seguros, transporte, inspecciones, pruebas y, de ser el caso, los costos laborales conforme a la legislación vigente, así como cualquier otro concepto que pueda tener incidencia sobre el costo del 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 TRIBUTOS 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".*





**ANEXO N° 8**

**EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N°002-2021-HNSEB**  
 Presente.-

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

N°	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	N° CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>20</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>21</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>22</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>23</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>24</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>25</sup>
1										
2										
3										

<sup>20</sup> 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.

<sup>21</sup> 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.

<sup>22</sup> 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".

<sup>23</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>24</sup> 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.

<sup>25</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.



BASES ESTANDARIZADAS

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>20</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>21</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>22</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>23</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>24</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>25</sup>
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
...										
20										
<b>TOTAL</b>										

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## ANEXO N° 9

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

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N°002-2021-HNSEB**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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



#### **Importante**

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

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





ANEXO N° 10

**SOLICITUD DE BONIFICACIÓN DEL CINCO POR CIENTO (5%) POR TENER LA CONDICIÓN DE MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA**  
**ITEM [CONSIGNAR EL N° DEL ÍTEM O ÍTEMS CUYO VALOR ESTIMADO CORRESPONDE A UNA A\$]**

Señores  
**COMITÉ DE SELECCIÓN**  
**LICITACIÓN PÚBLICA N°002-2021-HNSEB**  
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

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



## FORMATO

### PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

El que suscribe, don \_\_\_\_\_ Representante Legal de la empresa..... con RUC N° \_\_\_\_\_ **DECLARO BAJO JURAMENTO** que la información que se indica en la presente propuesta técnica, se ajusta a la verdad y corresponde al producto solicitado por ustedes que me comprometo a entregar en sus almacenes en caso de ser beneficiado con la Buena Pro.

N° DE ITEM	
NOMBRE (INDICAR MARCA SI ES PRODUCTO INDUSTRIAL)	
FORMA DE PRESENTACION (Indicar como se comercializa)	
CARACTERISTICAS PRINCIPALES DEL PRODUCTO	
FABRICANTE O DISTRIBUIDOR	
PAIS DE ORIGEN DEL PRODUCTO	
DESCRIPCION DEL ENVASE QUE LO CONTIENE	
N° DE REGISTRO SANITARIO (PARA PRODUCTOS QUE ASI LO REQUIERAN)	
VIGENCIA (VIDA UTIL) OFERTADA PARA LA ENTREGA DEL PRODUCTO	
INDICAR CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DEL PRODUCTO	
OTRA INFORMACION QUE ESTIME IMPORTANTE	
MEDIO DE TRANSPORTE A USAR PARA LA ENTREGA DEL PRODUCTO	

Firma del Representante Legal  
DNI.N \_\_\_\_\_

