

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 | <p>Importante</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abc | Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores. |
| 4 | <p>Advertencia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abc | Se refiere a advertencias a tener en cuenta por el comité de selección y por los proveedores. |
| 5 | <p>Importante para la Entidad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Xyz | Se refiere a consideraciones importantes a tener en cuenta por el comité de selección y deben ser eliminadas una vez culminada la elaboración de las bases. |

CARACTERÍSTICAS DEL DOCUMENTO:

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

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

INSTRUCCIONES DE USO:

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

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

BASES ESTÁNDAR DE LICITACIÓN PÚBLICA PARA LA CONTRATACIÓN DE SUMINISTRO DE BIENES¹

LICITACIÓN PÚBLICA N° 10 – 2022 – ESSALUD – RPA - 1

**ADQUISICIÓN DE VÍVERES ANUAL PARA EL SERVICIO DE
NUTRICIÓN DEL HOSPITAL II CLÍNICA SAN ISIDRO
LABRADOR DE LA RED PRESTACIONAL ALMENARA**

2022

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

DEBER DE COLABORACIÓN

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

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

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

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

SECCIÓN GENERAL

DISPOSICIONES COMUNES DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

CAPÍTULO I ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

1.1. REFERENCIAS

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

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

1.2. CONVOCATORIA

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

1.3. REGISTRO DE PARTICIPANTES

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

Importante

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

1.4. FORMULACIÓN DE CONSULTAS Y OBSERVACIONES A LAS BASES

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

1.5. ABSOLUCIÓN DE CONSULTAS, OBSERVACIONES E INTEGRACIÓN DE BASES

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

Importante

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

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

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

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

Advertencia

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

Importante

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

1.7. FORMA DE PRESENTACIÓN DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.8. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE OFERTAS

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

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

Importante

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

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

1.9. EVALUACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

1.10. CALIFICACIÓN DE OFERTAS

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

1.11. SUBSANACIÓN DE LAS OFERTAS

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

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

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

1.12. RECHAZO DE LAS OFERTAS

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

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

1.13. OTORGAMIENTO DE LA BUENA PRO

Definida la oferta ganadora, el comité de selección otorga la buena pro mediante su publicación en el SEACE, incluyendo el cuadro comparativo y las actas debidamente motivadas de los resultados de la admisión, no admisión, evaluación, calificación, descalificación 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 : Seguro Social de Essalud
RUC N° : 20131257750
Domicilio legal : Av. Grau 800 – La Victoria - Lima
Teléfono: : 324 2986 / 974659781
Correo electrónico: : grados.fabiola@hotmail.com

1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la contratación del suministro de la **“ADQUISICIÓN DE VÍVERES ANUAL PARA EL SERVICIO DE NUTRICIÓN DEL HOSPITAL II CLÍNICA SAN ISIDRO LABRADOR DE LA RED PRESTACIONAL ALMENARA”**.

285



6. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS TÉCNICAS METEOROLÓGICAS Y/O SANITARIAS NACIONALES

PAQUETE CÁRNICOS

| ITEM | SUB ÍTEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD | TIPO | PRESENTACION | CALIDAD | OBSERVACION |
|------|----------|------------|-------------------------------|----|----------|--|---|---|--|
| 1 | 1.1 | 190020011 | Carne de pollo Sin menudencia | KG | 15,000 | Fresco procesado a golpe de frio | Eviscerado s/menudencia s/grasa. Embolsado (bolsa logo) en jabas de plástico. Peso por cada pollo: 1.8 - 2.0 kilogramos sin líquidos adicional Temperatura de refrigeración no mayor de 5°C. pH = 5.5 - 6.5 | De primera, firme al tacto, color y olor característico. cumplimiento de NTP 201.054:2009 2da edición | Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG, Cumplimiento del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola según Decreto Supremo 029-2007-AG Certificado de calidad |
| 2 | 2.1 | 190020092 | Pescado Espada o sierra | KG | 2,400 | Pescado Espada o sierra | Filete sin piel, sin hueso esvicerado en jabas de plástico | De primera, olor, textura, color y característico consistente | Protocolo técnico habilitación o registro de planta de procesamiento industrial, protocolo técnico de registro de importador, exportador. Distribuidor o comercializador de productos pesqueros y acuícolas y sus aditivos alimentarios. (SANIPES) |
| | 2.2 | | | | | | | | |
| | 3.1 | 190020012 | Carne de vacuno | KG | 3,600 | Fresco, Vacuno nacional envasado al vacío. | Pulpa, limpio s/grasa, s/nervios, con la siguiente distribución: bola de lomo 70%, y tapa 30%; envasado al vacío, en jabas de plástico Temperatura de refrigeración no mayor de 5°C, pH = 5.5 - 6.4 | De primera, olor y color rojo característico cumplimiento de NTP - INDECOPI N° 201.001 | Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG, Certificado oficial de calidad e inocuidad de alimentos emitido por un Laboratorio acreditado por INACAL y/o SENASA |
| 4 | 4.1 | 190020099 | Pechuga de pavo | KG | 960 | Fresco procesado al golpe de frio | Presentación pecho de pavo entero de 3 a 4 kilos la unidad, esvicsari, sin menudencia sin grasa, envasado al vacío y rotulado. Temperatura de refrigeración no menor de 5°C pH=5.5 – 6.5; obs de ser congelado el producto se adicionará a 4 % al peso total por merma. | De primera, firme al tacto, color y olor característico, cumplimiento de NTP 201.054:2009 2da edición | Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG, Cumplimiento del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola según Decreto Supremo 029-2007-AG Certificado de calidad |

Dra. J. AGUIRRE ROJAS
DIPLOMADA EN NUTRICIONISTA
CNP 2709
EsSalud
HIECOSIL

285



| ITEM | SUB ITEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD | TIPO | PRESENTACION | CALIDAD | OBSERVACION |
|------|----------|------------|-----------------|----|----------|-----------------------------------|---|--|--|
| | 4.2 | 190020111 | Carne de pavita | KG | 1,440 | Fresco procesado al golpe de frío | Presentación tipo medallón de 150 a 170 gr. La unidad embolsados, poca cantidad de hueso. | De primera limpio, olor, color característico. | Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG, Cumplimiento del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola según Decreto Supremo 029-2007-AG Certificado de calidad |

PAQUETE EMBUTIDOS

| ITEM | SUB ITEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD | TIPO | PRESENTACION | CALIDAD | OBSERVACION |
|------|----------|------------|----------------------------|----|----------|----------------------------------|--|---|--|
| | 5.1 | 190040001 | Aceituna de botija | KG | 120 | Botija negra fresca, super extra | Envasado x kilo. Bolsa de plástico transparente sellada, peso escurrido de acuerdo a lo solicitado. | De primera, seleccionado, color y sabor característico. Tamaño Uniforme unid 8 g. Agua de conservación característico libre de impurezas. | Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG. Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento mínimo seis (6) meses. |
| | 2 | 190020017 | Hot dog | KG | 120 | De pollo | Envase de 1Kg en bolsa de plástico transparente. Herméticamente cerrado y sellados | embutido con tratamiento térmico. De primera de olor, color, sabor, aspecto. | Registro sanitario con fecha de Vencimiento mínimo 2 meses |
| | 3 | 190020022 | Jamón ingles | KG | 60 | Especial de cerdo cocido | Tajadas 20 gr aprox. en bolsa de plástico transparente. Herméticamente cerrado y sellados | De primera de olor, color, sabor, aspecto, consistencia y ligazón | Registro sanitario con fecha de Vencimiento mínimo 2 meses |
| 5 | 4 | 190020021 | Jamón del país | KG | 60 | Especial de cerdo cocido | Tajadas 20 gr aprox. en bolsa de plástico transparente. Herméticamente cerrado y sellados | De primera de olor, color, sabor, aspecto característico, elaborado de cerdo. | Registro sanitario con fecha de Vencimiento mínimo 2 meses |
| | 5 | 190020076 | Queso edam | KG | 96 | De leche de vaca | presentación: paquetes con tajadas de 25 - 30gr. Aprox. Inter laminado en bolsa de plástico transparente Herméticamente sellados. Grasa < 6% | De primera olor, color y sabor característico | Registro sanitario con fecha de Vencimiento mínimo dos (2) meses |
| | 6 | 190020081 | Queso pasteurizado Con sal | KG | 1200 | De leche de vaca con sal | Moldes de 1-1.2 kg. Envase en bolsa de plástico transparente con sello de fábrica. | De primera, color blanco uniforme y textura suave | Registro Sanitario vigente Fecha mínimo de vcto. de producto: veinte (20) días desde la fecha de recepción. Copia del certificado de calidad. |
| | 8 | 190020084 | Tocino | KG | 72 | Ahumado | Envase al vacío, bolsa transparente. Presentación bolsa por kilos. Rotulado con sello de fábrica. | Olor, color, sabor, aspecto y textura característico | Registro Sanitario vigente Fecha mínimo de vcto. de producto: dos (02) meses |

[Handwritten Signature]
L.C. MIRNA AGUIRRE ROJAS
NUTRICIONISTA
ESSALUD



284

PAQUETE VERDURAS

| ITEM | SUB ITEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD | TIPO | PRESENTACION | CALIDAD | OBSERVACION |
|------|----------|------------|-------------------|----|----------|-------------------|---|---|---|
| 6 | 6.1 | 190040005 | Aji verde | KG | 120 | fresco grande | Por kilo con unid. de 60 gr. En jabas de plástico acanalada | De primera seleccionada, color característico sin picaduras. | Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.2 | 190050009 | Ajo entero Pelado | KG | 216 | Entero, pelado | Ajo pelado, a granel en bolsa plástica transparente de alta densidad | De primera, granos grandes, sanos y tamaño uniforme | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.3 | 190040006 | Albahaca | AT | 48 | Fresca | Atados de 1 kg aprox. En jaba de plástico acanalada | De primera, hojas enteras grandes limpias frescas verde intenso | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.4 | 190040012 | Apio | KG | 1,680 | Fresco | Por kg. Atados de cabeza grande . En jabas de plástico acanalada | De primera, seleccionado, hojas enteras limpias verdes | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.5 | 190040026 | Betarraga | KG | 120 | Fresca | Por Atados de 1 kg con unidad de 250 a 300 gr. Sin tallo y hoja. Envase jaba de plástico acanalada. | De primera seleccionada entera sana y sin brotes | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.6 | 190040027 | Brócoli | KG | 600 | Fresco | Por Kg. Unidades de 450- 600 gr, En jaba de plástico acanalada. | De primera seleccionado. Tamaño Uniforme de color verde, sin hojas | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.7 | 190040028 | Caigua | KG | 960 | Fresco | Por kg. Unid. De 120 a 160 gr. En jaba de plástico acanalada | De primera seleccionado, tamaño uniforme, limpias y verdes | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.8 | 190040038 | Cebolla china | KG | 120 | Fresca | Por Kg. Hojas enteras, limpias. En jaba de plástico acanalada | De primera color verde oscuro seleccionado | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.9 | 190040039 | Cebolla roja | KG | 1,800 | De cabeza, fresca | Por Kg., unid. 250-300 gr. En jaba de plástico acanalada | De primera, seleccionado, bulbos enteros, de hojas secas de tamaño uniforme sin brote | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.10 | 190040224 | Chinchu | KG | 24 | Fresco | Por Kg. Hojas verdes En jaba de plástico acanalada | De primera seleccionada, hojas | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados |

[Firma]
LC. MIRNA AGUIRRE ROJA
 NUTRICIONISTA
 CNP 2700
 EsSalud

253



| ITEM | SUB ÍTEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD | TIPO | PRESENTACION | CALIDAD | OBSERVACION |
|------|----------|------------|--------------------|----|----------|-------------------------|---|--|---|
| | | | | | | | | enteras limpias y verdes | al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.11 | 190040053 | Col blanca | KG | 120 | fresca crespas y blanca | Por Kg. unidad grande de 2.5 a 3 kg en jabas de plástico acanalada | de primera seleccionada cabeza grande dura y compacta | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.12 | 190040055 | Col china | KG | 240 | Fresca | Por Kg. Unid. Grandes en jabas de plástico acanalada | De primera, seleccionado de cabeza grande tierna limpia | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.13 | 190040059 | Coliflor | KG | 480 | Fresca | Por Kg. Unid. Grandes de 1.500 a 2.000 gr. En jabas de plástico transparente acanalada. | De primera seleccionada sin hojas cabeza compacta | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.14 | 190040060 | Culantro entero | KG | 72 | Fresco entero | Por Kg. Atados de 500 gr. En jabas de plástico acanalada | De primera seleccionada, hojas grandes y tallos verdes | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.15 | 190040065 | Esparrago | KG | 96 | Fresco entera | Por Kg. En paquetes, tallos enteros y tiernos, en jabas de plástico acanalada | De primera seleccionado, tamaño uniforme, fresco, tallos sanos y limpias | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.16 | 190040067 | Espinaca Sin moler | KG | 840 | Fresca entera | Por kg. Hojas grandes, En jabas de plástico acanaladas | De primera, hojas verdes oscuras sanas y limpias | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.17 | 190070021 | Fideo chino | KG | 120 | Chino tradicional | Envase en bolsa de plástico transparente con etiqueta de producto de fabrica Presentación bolsa por 1 kilo. | De primera, (entero) Bolsas sellada sin enmendaduras | Registro Sanitario vigente Fecha mínima de vencimiento de producto: mes (1) mes |
| | 6.18 | 190040074 | Frijol verde | KG | 48 | Fresco | Por Kg. En jabas de plástico acanalada | De primera seleccionado, grano liso con vainas grandes | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.19 | 190040075 | Frijolito Chino | KG | 144 | Fresco | Por Kg. Brotes verdes sin raíz, en jabas de plástico acanalada | De primera seleccionado, en estado de brotes, de tallos blancos e inflorescencia amarilla. | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |

[Firma]
J.C. MIRNA AGUIRRE ROJAS
 INGENIERA EN ALIMENTOS Y NUTRICIONISTA
 ESSALUD

283



| ITEM | SUB ÍTEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD | TIPO | PRESENTACION | CALIDAD | OBSERVACION |
|------|----------|------------|---------------|----|----------|--------------------------|---|---|---|
| | 6.20 | 190040083 | Habas Verdes | KG | 96 | Fresco entero | Por Kg. En jabas de plástico acanalada | De primera, seleccionado, grano grande liso con vaina | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.21 | 190040085 | Hierbabuena | KG | 48 | Fresca | Por Kg. Hoja verde oscura En jabas de plástico acanalada | De primera seleccionado hojas sanas y limpias | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.22 | 190080021 | Hierba luisa | KG | 96 | Fresca | Por Kg. Hoja verde oscura En jabas de plástico acanalada | De primera seleccionado hojas sanas y limpias | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.23 | 190040092 | Huacatay | KG | 48 | Fresco | Por kg. En jabas de plástico acanalada | De primera seleccionado hojas sanas y limpias | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.24 | 190040094 | Jo Lan Tao | KG | 60 | Fresco | Por kg. En jaba de plástico acanalada | De primera, seleccionado, vainita entera. | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.25 | 190050050 | Kion | KG | 36 | Fresco maduro | Por kg. Limpio y sano En jabas de plástico acanalada | De primera, madura, seleccionado, sin brotes | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.26 | 190040097 | Lechuga | Kg | 120 | Fresca Orgánica | Por Kg. Unidades con hojas grandes en jabas de plástico acanalada | De primera seleccionada sanas y limpias | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.27 | 190040136 | Nabo | KG | 1,440 | Fresco | Por Kg. con unid. de 350- 400 gr. Sin hojas envase en jabas de plástico acanalada | De primera seleccionado entero sano y sin brotes | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.28 | 190040142 | Olluco Grande | KG | 960 | Serrano, amarillo grande | Por kilo, envase en jaba de plástico acanalada, unidades de 100 a 120gr. | De primera, seleccionado grandes, sanos s/brotes | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.29 | 190040143 | Pacchoy | KG | 120 | Fresco | Por Kg. Atado de 500 gr. En jaba de plástico acanalada | De primera seleccionado hojas verdes sanas y enteras. | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario |

[Firma]
LC. MIRNA AGUIRRE ROJAS
 NUTRICIONISTA
 CIP 1718
 EsSalud



281

| ITEM | SUB ITEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD | TIPO | PRESENTACION | CALIDAD | OBSERVACION |
|------|----------|------------|---------------|----|----------|--------------------|---|--|---|
| | | | | | | | | | de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.30 | 190040162 | Pepinillo | KG | 96 | Fresco | Por kg. Unidades de 450-500 gr. En jaba de plástico acanalada | De primera seleccionadas sin magulladuras | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.31 | 190040169 | Perejil | KG | 144 | Fresco entero | Por Kg. Envase en jaba de plástico acanalada | De primera seleccionado hojas y tallos verdes oscuros | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.32 | 190040171 | Pimientos | KG | 960 | Morron rojo fresco | Por kg. con unid. de 140-150 gr. En jaba de plástico acanalada | De primera seleccionado, de color rojo, tamaño uniforme | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.33 | 190040182 | Poro | KG | 1,440 | Tallo fresco | De tallo largo, Por Kg. En jabas de plástico. | De primera seleccionado hojas verdes limpias y sanas | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.34 | 190040184 | Rabanito | KG | 96 | Fresco sin hojas. | Por atado 1 kg. En jaba de plástico acanalada | Seleccionado, tamaño grande, uniforme. | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.35 | 190040186 | Rocoto | KG | 120 | Fresco maduro | Por kg con unid de 50-60 gr. En jabas de plástico acanalada | De primera seleccionado tamaño uniforme enteros y limpios | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.36 | 190040193 | Tomate | KG | 1,200 | Italiano | Por kilos con unid. De 120- 150 gr. En jaba de plástico. | De primera seleccionado color caract. Limpio sano tamaño uniforme | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.37 | 190070107 | Wantán | KG | 24 | Entero y seco | Envase por kg, en bolsa de plástico con etiqueta de producto de fábrica. Sellada con precinto de seguridad. | Color, olor, sabor, aspecto y consistencia característico Libre de impurezas | Registro Sanitario vigente Fecha mínimo de vcto. de producto: un (01) mes |
| | 6.38 | 190040208 | Yuca amarilla | KG | 960 | Fresca | Por kilos, de 1.500 a 2.000gr c/u Envase en jaba de plástico. | De primera seleccionado y tamaño uniforme sin brotes | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.39 | 190040210 | Zanahoria | KG | 1,560 | Fresca tierna | Por kilos con unid. De 250- 300 gr. | De primera sanos | Copia simple de autorización sanitaria de |

[Firma]
D.C. MIRNA AGUIRRE FOJAS
DIPLOMADA EN NUTRICIONISTA
CIP 2710
EsSalud

280



| ITEM | SUB ÍTEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD | TIPO | PRESENTACION | CALIDAD | OBSERVACION |
|------|----------|------------|------------------|----|----------|----------|---|--------------------------------------|---|
| | | | | | | | Envase jabas de plástico. | s/brotos tamaño uniforme | Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.40 | 190040211 | Zapallo italiano | KG | 960 | Italiano | Por Kg. Unidades de 1 Kg. en jaba de plástico acanalada | De primera Selección enteros y sanos | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.41 | 190040213 | Zapallo loche | KG | 24 | Luche | Unidad de 800 a 1000 gr. En jaba de plástico acanalada | De primera Selección enteros y sanos | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |

PAQUETE PAN

| ITEM | SUB ÍTEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD | TIPO | PRESENTACION | CALIDAD | OBSERVACIÓN |
|------|----------|------------|---------------------|----|----------|---------|---|---|---|
| | 7.1 | 190070080 | Pan de molde Grande | UN | 2,640 | Sin sal | Moldes de 26 tajadas x 28 gr aprox. cada tajada. Las tajadas no consideran las tapas de la corteza. Peso total 0,760 Kg fresco con ajonjolí | Color : de la miga será blanca cremosa sin zonas almidonosas con corteza dorada, uniforme y brillante, no sera pegajosa ni desmenuzable. Olor y Sabor característico. Textura: Corteza y miga suave al tacto, libre de bromato y agentes contaminantes. Envasado: debe proteger sus cualidades organolépticas y de cualquier contaminación, el envase deberá permitir ver el producto, total o parcialmente. Rotulado: El envase deberá llevar interiormente una etiqueta rotulada. Cumplimiento de la NTP 206.004 | El consumo del pan será en menos de 48 horas con fecha de vencimiento. Según Norma Técnica de Salud N°088-MINSA/DIGESA aprobada por RM N°1020-2010-MINSA el cual indica que los productos de panificación con un tiempo de vida menor a 48 horas, no requiere registro sanitario para el único ítem |
| | 7.2 | 190070085 | Pan de yema | UN | 24,000 | Con sal | Unid. De 40 gr. Fresco con ajonjolí de forma tipo bollo | Color : de la miga será amarillenta cremosa sin zonas almidonosas con corteza dorada, uniforme y brillante, no sera pegajosa ni desmenuzable. Olor y Sabor característico. Textura: Corteza y miga suave al tacto, libre de bromato y | El consumo del pan será en menos de 48 horas con fecha de vencimiento. Según Norma Técnica de Salud N°088-MINSA/DIGESA aprobada por RM N°1020-2010-MINSA el cual indica que los productos de panificación con un |

[Firma]
LIC. MARINA AGUIRRE HOJAS
NUTRICIONISTA
CIP 2700
EsSalud



279

| ITEM | SUB ÍTEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD | TIPO | PRESENTACION | CALIDAD | OBSERVACIÓN |
|------|----------|------------|-------------------------|----|----------|-------------------------------------|------------------------------------|---|---|
| | | | | | | | | agentes contaminantes. Invasado: debe proteger sus cualidades organolépticas y de cualquier contaminación, el envase deberá permitir ver el producto, total o parcialmente. Cumplimiento de la NTP 206.005 | tiempo de vida menor a 48 horas, no requiere registro sanitario para el único ítem |
| | 7.3 | 190070088 | Pan frances | UN | 54,000 | Con Sal | Unid. De 40 gr. Fresco | Color : de la miga será blanca cremosa sin zonas almidonosas con corteza dorada, uniforme y mate. Olor y Sabor característico. Textura: Miga suave al tacto, corteza crocante a la presión, libre de bromato y agentes contaminantes. Invasado: debe proteger sus cualidades organolépticas y de cualquier contaminación, el envase deberá permitir ver el producto, total o parcialmente. Cumplimiento de la NTP 206.003 | El consumo del pan será en menos de 48 horas con fecha de vencimiento. Según Norma Técnica de Salud N°088-MINSA/DIGESA aprobada por RM N°1020-2010-MINSA el cual indica que los productos de panificación con un tiempo de vida menor a 48 horas, no requiere registro sanitario para el único ítem |
| | 7.4 | 190070093 | panetón en bolsa 1 kilo | UN | 60 | Suave con pasas y frutas confitadas | Bolsa de 900 gr rotulado y sellado | De primera, solor, olor y sabor característico | Registro sanitario, fecha de vencimiento 4 meses |

PAQUETE MISCELANEOS

| ITEM | SUB ÍTEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD | TIPO | PRESENTACION | CALIDAD | OBSERVACIÓN |
|------|----------|------------|--------------------|----|----------|----------|---|--|--|
| 8 | 8.1 | 190060002 | Aceite de ajonjolí | UN | 12 | Ajonjolí | Envase de vidrio con etiqueta de producto de fábrica, capacidad 1 litro con tapa sellada y precinto de seguridad | Color, olor, sabor, y consistencia característico. Libre de impurezas | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vcto de producto seis (06) meses |
| | 8.2 | 190060004 | Aceite de Oliva | UN | 12 | Seco | Envase de vidrio oscuro con etiqueta de producto de fábrica. Capacidad 1 litro. Tapa sellada con precinto de seguridad | Color, olor, sabor, y consistencia característico. Libre de impurezas | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vcto de producto seis (06) meses |
| | 8.3 | 190050007 | Ají panca seco | KG | 24 | Seco | Envase de plástico transparente sellado en ambos extremos. Presentación sin pepa en bolsa de plástico transparente de 1 Kilo. | Color, olor, sabor, aspecto sin pepa característico. Libre de impurezas. | limpio sin pepas |
| | 8.4 | 190050002 | Ají Mirasol | KG | 12 | Seco | Envase de plástico transparente sellado en ambos extremos. | Color, olor, sabor, y consistencia | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vcto de |

(Firma)
LIC. MIRNA AGUIRRE ROJAS
NUTRICIONISTA
CNP 2700
EsSalud



278

| ITEM | SUB ÍTEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD | TIPO | PRESENTACION | CALIDAD | OBSERVACIÓN |
|------|----------|------------|---------------------------------|-----|----------|----------------------|---|--|---|
| | | | | | | | Presentación sin pepa en bolsa de plástico transparente de 1 kilo | característico. Libre de impurezas | producto seis (06) meses |
| | 8.5 | 190050006 | Ajinomoto | KG | 72 | Sazonador | Envase de plástico con etiqueta de producto de fábrica Sellado en su totalidad. Presentación bolsa de plástico (fabrica) por 1000 gramos | Color, olor, sabor, aspecto característico libre de impurezas y signos de humedad Bolsas sin enmendaduras | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vcto de producto seis (06) meses |
| | 8.6 | 190050014 | Anís | KG | 36 | Seco | Envase en bolsa de plástico transparente. Sellado en ambos extremos Presentación bolsa de plástico de 1 kilo | De primera grano entero, uniforme, limpio y seleccionado Olor aromático característico, sin signos de humedad Libre de impurezas | Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos se un D.S 04-2011 AG |
| | 8.7 | 190010023 | Bebidas Gaseosas x 1.5 Lt. | LT | 72 | Seco | Envase de plástico con etiqueta del producto de fábrica. Agua carbonada, azúcar, colorantes etc. Presentación: Botellas de 1,5 Lt | Color oscuro (negro), sabor, olor y aroma característico, de marca reconocida. | Registro Sanitario vigente Fecha mínimo de vcto. de producto: seis (06) meses |
| | 8.8 | 190080007 | Café instantáneo por 200 gramos | UN | 48 | Instantáneo gourmet | Envase de hojalata selladas con etiqueta de producto de fabrica Presentación: 200 gramos | Color, sabor, olor y aroma característico latas selladas sin abolladuras ni humedad | Registro Sanitario vigente Fecha mínimo de vcto. de producto: seis (06) meses |
| | 8.9 | 190080004 | Café molido | KG | 96 | Grano molido gourmet | Envase: bolsas laminadas, sellado y con etiqueta de producto presentación: de 1 kg | Color, sabor, olor y aroma característico Bolsas integras y sin enmendaduras | Registro Sanitario Vigente Fecha mínima de vcto. De producto: seis (06) meses |
| | 8.10 | 190050023 | Caldo de pollo cubito | CAJ | 36 | Sazonador | Envase en bolsa de plástico transparente. Sellado en ambos extremos Presentación caja de carton por 26 cubitos, cada uno de 18 gr o 19 gr con envoltura laminada | Olor, aromático característico, sin signos de humedad, libre de impurezas | Registro Sanitario Vigente Fecha mínima de vcto. De producto: seis (06) meses |
| | 8.11 | 190050022 | Caldo de carne Cubito | CAJ | 36 | Sazonador | Envase en bolsa de plástico transparente. Sellado en ambos extremos Presentación caja de carton por 26 cubitos, cada uno de 18 gr o 19 gr con envoltura laminada | Olor, aromático característico, sin signos de humedad, libre de impurezas | Registro Sanitario Vigente Fecha mínima de vcto. De producto: seis (06) meses |
| | 8.12 | 190050024 | Canela entera | KG | 12 | Corteza entera | Envase en bolsa de plástico transparente con etiqueta de producto de fábrica. Presentación bolsa de polietileno por 1 kilo | De primera, (corteza entera, y seleccionado) Color, sabor, olor y aroma característico | Registro Sanitario vigente Fecha mínimo de vcto. de producto: seis (06) meses |
| | 8.13 | 190040035 | Cebada | KG | 480 | Grano tostado | Envase en bolsa de plástico transparente, con etiqueta de producto de fábrica Presentación: 5 a 10 kilos | De primera: grano entero, grande, limpio y seleccionado Color, sabor, olor y aroma característico. Libre de impurezas y signos de humedad. | Registro Sanitario vigente Fecha mínimo de vcto. de producto: seis (06) meses |


LIC. MIRIAM AGUIRRE ROJAS
NUTRICIONISTA
CNP 2708
EsSalud
MIRIAM

277



| ITEM | SUB ITEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD | TIPO | PRESENTACION | CALIDAD | OBSERVACIÓN |
|------|----------|------------|--|----|----------|------------------------------|---|---|---|
| | 8.14 | 190010014 | Cerveza negra por 620 ml | UN | 48 | Negra | Envase de vidrio con etiqueta del producto de fábrica Presentación: Botellas de 620 Ml. | Color, sabor, olor y aroma característico | Registro Sanitario vigente Fecha mínimo de vcto. de producto: seis (06) meses |
| | 8.15 | 190050028 | Champiñón | KG | 120 | Entero | Envase de hojalata selladas con etiqueta de producto de fábrica Presentación: de 425 gr. | Color, sabor, olor y aroma, textura y consistencia característico, sin signos de impurezas | Registro Sanitario vigente Fecha mínimo de vcto. de producto: seis (06) meses |
| | 8.16 | 190050030 | Chancaca | KG | 48 | De caña de azúcar | Chipas de 4 unidades | De primera (sin signos de humedad e impurezas) Color, sabor, olor y aroma característico | Registro Sanitario vigente Fecha mínimo de vcto. de producto: seis (06) meses |
| | 8.17 | 190010015 | Chicha de jora | KG | 48 | Bebida fermentada - Maiz | Envase de vidrio con etiqueta del producto de fábrica Presentación: Botellas de 1 LT. | Color, sabor, olor y aroma característico Bolsas integras y sin enmendaduras | Registro Sanitario vigente DIGESA Fecha mínimo de vcto. de producto: seis (06) meses |
| | 8.18 | 190080012 | Chocolate de Tasa | KG | 48 | Cacao | Envase: bolsitas laminadas, sellado y con etiqueta de producto Presentación: en tabletas de 90 a 120 gramos | Color, sabor, olor y aroma característico Libre de impurezas y signos de humedad | Registro Sanitario vigente Fecha mínimo de vcto. de producto: seis (06) meses |
| | 8.19 | 190050031 | Clavo de olor | KG | 12 | | | | |
| | 8.20 | 190020102 | Conserva de lomo deshuesado de anchoveta en aceite | UN | 576 | Lomo deshuesado de anchoveta | Envase de hojalata selladas con etiqueta de producto de fabrica Peso neto de 125 gr. c/u | Lomo deshuesado de anchoveta en aceite vegetal. Latas selladas sin abolladuras e hinchamientos | Registro Sanitario vigente Fecha minimo de vcto. de producto: seis (06) meses |
| | 8.21 | 190080017 | Cocoa | KG | 48 | Deshidratado | envase en bolsa de polietileno, sellado hermético con etiqueta de producto de fábrica por kilos | De primera, (entero, seco y seleccionado) Color, sabor, olor y aromá característico. Libre de impuresas y signos de humedad. | Registro Sanitario vigente Fecha minimo de vcto. de producto: seis (06) meses |
| | 8.22 | 190050075 | Pimienta negra molida | KG | 6 | Molido duro | Envase plástico transparente con etiqueta de producto de fábrica. Sellada en su totalidad. Presentación en bolsa de 32 gramas | De primera: grano entero, grande uniforme, limpio y seleccionado, libre de impurezas y signos de humedad, color, sabor, olor, aspecto característico y seleccionado | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vcto de 6 meses |
| | 8.23 | 190050035 | Comino molido | KG | 6 | Molido seco | Envase en bolsa de plástico transparente sellado hermético con etiqueta de producto de fábrica. Presentación: 100-200 gr. | Polvo fino libre de materiales Extraños y signos de humedad. Color sabor olor y aroma característicos | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vencimiento de producto 6 meses. |
| | 8.24 | 190030011 | Duraznos al Jugo en mitades x 850 gramos | UN | 432 | Conserva | Envase de hojalata sellada con etiqueta de producto de fábrica. Presentación: peso neto 850 gr. con unidades de 90 gr. Aprox. | De primera. Color sabor olor y aroma característicos. Latas selladas sin abolladuras ni hinchamientos | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vencimiento de producto 6 meses |
| | 8.25 | 190070020 | Fideo cabello de angel | KG | 240 | Cabello de ángel | Envase en bolsa de plástico transparente con etiqueta de producto de fábrica. | De primera, entero, bolsas sin enmendaduras. | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vencimiento de producto 6 meses |
| | 8.26 | 190070026 | Fideo surtidos | KG | 480 | surtido | Envase en bolsa de plástico transparente con | De primera, entero, bolsas sin | Registro sanitario vigente. |

[Firma]
LIC. MIRNA AGUIRRE ROJAS
NUTRICIONISTA
CHIP 2700
EsSalud
PERU



275

| ITEM | SUB ÍTEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD | TIPO | PRESENTACION | CALIDAD | OBSERVACIÓN |
|------|----------|------------|---------------------------------|----|----------|--------------------------|--|---|--|
| | 8.35 | 190040087 | Higos secos | KG | 120 | Deshidratado | Envase en bolsa de plástico transparente litografiado. Presentación: caja y bolsa por 1-10 kg. Peso por unidad 13 gramos aprox. | Extra, textura y aspecto brillante, seleccionado. Color sabor olor y aroma característicos. Libre de impurezas, sin signos de humedad. | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vencimiento de producto 6 meses |
| | 8.36 | 190050047 | Hongos secos | KG | 6 | Deshidratado | Envase de plástico transparente etiquetado. Presentación: caja y/o bolsa de 100-500 gr | De primera, limpios secos, enteros. Color sabor olor y aroma característicos. Libre de impurezas, sin signos de humedad. | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vencimiento de producto 6 meses |
| | 8.37 | 190050052 | Laurel | KG | 6 | Hojas secas | Envase caja de cartón y bolsa de plástico transparente litografiado sellado con etiqueta de producto de fábrica. Presentación cajas y bolsas de 100-200 gr | De primera, seleccionado. Libre de impurezas, sin signos de humedad. | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vencimiento de producto 6 meses |
| | 8.38 | 190040107 | Linaza | KG | 120 | Linaza | Envase en bolsa de plástico transparente litografiado. Presentación: 5-10 kg. | De primera, grano entero uniforme y limpio, seleccionado. Libre de impurezas, sin signos de humedad. | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vencimiento de producto 6 meses |
| | 8.39 | 190030017 | Lomo de atún en conserva | UN | 576 | Lomo de atún en conserva | Envase de hojalata sellada con etiqueta de producto de fábrica. Peso neto: 170 gr. | Lomo de atún en aceite vegetal. Latas selladas sin abolladuras ni hinchamientos | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vencimiento de producto 6 meses. |
| | 8.40 | 190040112 | Maiz pelado | KG | 60 | Mote seco | Envase en bolsa de plástico transparente sellado, Presentación por 5 kilos | De primera: grano entero grande uniforme, limpio y seleccionado. Libre de impurezas y signos de humedad. Color, sabor, olor y aroma característico. | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vencimiento de producto 6 meses. |
| | 8.41 | 190040117 | Maní crudo | KG | 24 | Pelado y seco | Envase en bolsa de plástico transparente litografiado. Sellado Presentación: 1-4 kg. | De primera, grano entero uniforme y limpio, seleccionado. Libre de impurezas, sin signos de humedad. | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vencimiento de producto 6 meses |
| | 8.42 | 190060010 | Mantequilla | KG | 72 | Animal | Envase con envoltura de papel parafinado y oro impermeable que no altere su calidad ni sus características sensoriales., con etiqueta de producto de fábrica. Presentación: Paquete por 390 a 400 gr. Aprox. | Color sabor olor, aroma y consistencia característicos. Consistencia sólida y homogénea | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vencimiento de producto 6 meses |
| | 8.43 | 190050117 | Mayonesa | UN | 72 | salsa | Envase en bolsas laminadas, selladas y con etiqueta de producto de fábrica, rotulada y sellada. Presentación: bolsas de 1 Kg. | Color sabor olor, aroma y consistencia característicos. Libre de impurezas. | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vencimiento de producto 6 meses |
| | 8.44 | 190030020 | Mermelada de sabores diferentes | KG | 432 | De fruta | Envase de vidrio con etiqueta de producto de fábrica. Presentación: frascos de vidrio de 1kg. | Color, sabor, olor, aspecto y consistencia característica. Libre de impurezas. | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vcto de 6 meses |

EsSalud
D^{CA}. MIRNA AGUIRRE ROJAS
COORDINADORA NUTRICIONISTA
CIP 12710
EsSalud
ALMENARA



271

| ITEM | SUB ÍTEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD | TIPO | PRESENTACION | CALIDAD | OBSERVACIÓN |
|------|----------|------------|---------------------------|-----|----------|---------------|--|---|---|
| | | | | | | | Tapa sellada con precinto de seguridad | | |
| | 8.45 | 190040133 | Morón | KG | 480 | Seco | Envase en bolsa de plástico transparente sellado y con su etiqueta del producto. Presentación: de 5 a 10 Kg Rotulada y sellada | De primera grano entero, uniforme, seco y seleccionado. Color, sabor, olor y aroma característico. Libre de impurezas y signos de humedad | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vcto de 6 meses |
| | 8.46 | 190050062 | Mostaza | KG | 48 | Pasta | Envase: bolsas laminadas o plastificadas, sellado y con etiqueta de producto de fábrica. Presentación: de 1 Kg Rotulada y sellada | Color, sabor, olor, aspecto, textura y consistencia característica (libre de impurezas). Bolsas íntegras y sin enmendaduras | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vcto de 6 meses |
| | 8.47 | 190050065 | Orégano | KG | 24 | Hojas secas | Envase carta de cartón o bolsa de plástico transparente. Presentación: caja o bolsa de 100gr | De primera (limpio, entero, uniforme y seleccionado), color, sabor, olor y aroma característico. Libre de impurezas y signos de humedad | Registro sanitario vigente |
| | 8.48 | 190050066 | Palillo en polvo | KG | 12 | Molido puro | Envase sobres con etiquetado de fábrica por 32 g. Sellada en su totalidad. | Color, sabor, olor y aspecto característico (libre de impurezas y rotulado) | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vcto de 6 meses |
| | 8.49 | 190040158 | Pasas negras rubias | KG | 36 | Deshidratadas | Envase caja y bolsa de plástico transparente con etiqueta de producto de fábrica. Presentación: cajas selladas de 1-10 kilos. Peso promedio por unidad de 2 a 3 gramos | Color, sabor, olor, aspecto y consistencia característico. Libre de impurezas y sin pepas | Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vcto 6 meses |
| | 8.50 | 190050070 | Pimenton en polvo | KG | 24 | Molido puro | Envase plástico transparente con etiqueta de producto de fábrica por 32 g.. Sellada en su totalidad. | Color, sabor, olor y aspecto característico (libre de impurezas y rotulado) | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vcto de 6 meses |
| | 8.51 | 190030025 | Piña en Conserva | UN | 432 | Al jugo | Envasada de hojalata sellada con etiqueta de producto de fábrica sellado en su totalidad. Presentación: peso neto de 560 a 570 gr. Con unid de 40 gr aprox. | Color, sabor, olor y aroma característico latas selladas sin abolladuras e hinchadas | Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vcto 6 meses |
| | 8.52 | 190050083 | Sal molida de cocina | KG | 840 | Yodada | Envase bolsa plástico transparente con etiqueta de producto de fábrica. Sellada en su totalidad sin enmendaduras. Presentación: 1 kilo. saco de 25 kilos | Color, sabor, olor, aroma y aspecto característico | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vcto de 6 meses |
| | 8.53 | 190050087 | Salsa de tamarindo | FCO | 24 | Pasta | Envase de vidrio con etiqueta de producto de fábrica. Presentación 350ml Tapa sellada con precinto de seguridad | Color, sabor, olor, aspecto y consistencia característica. Libre de impurezas | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vcto de 6 meses |
| | 8.54 | 190050088 | Salsa de tomate X 3 kilos | UN | 24 | Pasta | Envase de bolsa plástica transparente con etiqueta de producto de fábrica Presentación: bolsa 1 a 4 kilos | Color, sabor, olor, aroma, aspecto y consistencia característico (libre de impurezas) Latas selladas sin abolladuras e hinchamientos | Registro Sanitario vigente Fecha mínimo de vcto. de producto: seis (06) meses |

Lc. MIRIAM AGUIRRE ROJAS
 NUTRICIONISTA
 ESSALUD
 RPA



278

| ITEM | SUB ÍTEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD | TIPO | PRESENTACION | CALIDAD | OBSERVACIÓN |
|------|----------|------------|--------------------------|----|----------|-------------|--|---|---|
| | 8.55 | 190070100 | Sémola | KG | 240 | De trigo | Envase plástico producto de fábrica. Sellada en su totalidad sin enmendaduras. Presentación: 1 – 10 kilos | Color, sabor, olor, aroma y aspecto característico sin signos de humedad, grumos e impurezas. Granulado | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vcto del producto de 6 meses |
| | 8.56 | 190050092 | Sillao | UN | 576 | De soya | Envase de vidrio o plástico con etiqueta de producto de fábrica. Presentación: frascos de vidrio o plástico de 500ml. Tapa sellada con precinto de seguridad | Color, sabor, olor, aspecto y consistencia característica. Libre de impurezas. | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vcto del producto de 6 meses |
| | 8.57 | 190080026 | Te Granel | KG | 12 | Hojas secas | Envase de caja o bolsa de polietileno con etiquetas de producto. Presentación cajas o bolsas de 0.5gr o 1 kg | De primera: grano lavado entero, uniforme, limpio y seleccionado. Libre de impurezas y signos de humedad. Color, olor, sabor y aspecto característico | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vcto del producto de 6 meses |
| | 8.58 | 190040198 | Trigo pelado | KG | 360 | Seco | Envase bolsa plástico transparente sellado con etiqueta de producto de fábrica. Presentación bolsa de 1 a 10 kilos | De primera: grano amarillo, lavado entero, grande, uniforme, limpio y seleccionado. Libre de impurezas y signos de humedad. Color, olor, sabor y aspecto característico | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vcto del producto de 6 meses |
| | 8.59 | 190050096 | Vainilla | UN | 96 | Esencia | Envase de vidrio con etiqueta de producto de fábrica, sellada en su totalidad sin enmendaduras. Presentación: 1 litro. | Color, sabor, olor, aroma y aspecto característico sin signos de humedad, grumos e impurezas granulado. | Cumplimiento de D.S. 007-98-SA/Oficio N°5191-DCEA/DIGESA |
| | 8.60 | 190050098 | Vinagre blanco X 500 CC. | UN | 288 | Blanco | Envase de plástico con etiqueta de producto de fábrica. Presentación: frascos de vidrio o plástico de 500ml. Tapa sellada con precinto de seguridad | Color, sabor, olor, aspecto y consistencia característica. Libre de impurezas. | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vcto de 6 meses |
| | 8.61 | 190010020 | Vino tinto | UN | 60 | Seco | Envase de vidrio con etiqueta del producto de fábrica Presentación: envase de vidrio de 750 ml. Tapa sellada con precinto de seguridad | Color, sabor, olor, aspecto, textura y consistencia característico (libre de impurezas) | Registro Sanitario vigente Fecha mínimo de vcto. de producto: seis (06) meses |

PAQUETE LACTEOS

| ITEM | SUB ÍTEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD | TIPO | PRESENTACION | CALIDAD | OBSERVACIÓN |
|------|----------|------------|---------------------------------|----|----------|------------|---|--|--|
| 9 | 9.1 | 190020027 | Leche condensada por 397 gramos | UN | 48 | Condensado | Envase de hojalata selladas con etiqueta de producto de fábrica Presentación: Peso Neto de 397 gramos | Color, sabor, olor y aroma característico Latas selladas sin abolladuras e hinchamientos | Registro Sanitario vigente, Certificado de calidad emitido por laboratorio acreditado por INACAL. Fecha mínimo de vcto. de producto: seis (06) meses |
| | 9.2 | 190020093 | Leche evaporada | UN | 5,760 | Evaporada | Envase de hojalata selladas con etiqueta de producto de fábrica Presentación: latas de 400 g. x 48 unidades | Color, sabor, olor y aroma característico Latas selladas sin abolladuras e hinchamientos | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vcto del producto de 6 meses |

LIC. MIRNA AGUIRRE ROJAS
BROMATOLOGA INTRUCCIONISTA
CNP 2190
EsSalud



272

| ITEM | SUB ÍTEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD | TIPO | PRESENTACION | CALIDAD | OBSERVACIÓN |
|------|----------|------------|------------------------------|----|----------|-------|---|--|--|
| | 9.3 | 190020037 | Leche evaporada deslactosada | UN | 8,640 | Polvo | Envase: Bolsa de papel fraft de 4 pliegos plastificado, bolsa interior de polietileno sellado hermético de fábrica y con etiqueta de producto. Presentación de 25 kilos | Color, sabor, olor, aroma. Aspecto y consistencia y latas selladas sin abolladuras e hinchadas | Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vcto del producto de 6 meses |

1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante FORMATO N° 02 SOLICITUD DE APROBACION DE EXPEDIENTE DE CONTRATACION el 15 de noviembre del 2022.

1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recurso Directamente Recaudados/Recursos Propios

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 PRECIOS UNITARIOS, de acuerdo con lo establecido en el expediente de contratación respectivo.

1.6. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No aplica.

1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No aplica.

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

El requerimiento cuenta con entregas periódicas, según cronograma detallado en el **Anexo – C: Cuadro de entregas mensual por ítem**. Del capítulo III de la presente sección.

Las entregas se realizarán en doce (12) entregas mensuales, cuyo plazo será a los dos (02) días calendarios el cual será contabilizado a partir del día siguiente de notificada la orden de compra y/o contrato respectivo, según cronograma.

Si el último día en feriado o inhábiles, la entrega será el día hábil siguiente.

CRONOGRAMA DE ENTREGA



Anexo - C:
Cuadro de entregas mensual por ítem.

PAQUETE CÁRNICOS

| ITEM | SUB ÍTEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | MES 1 | MES 2 | MES 3 | MES 4 | MES 5 | MES 6 | MES 7 | MES 8 | MES 9 | MES 10 | MES 11 | MES 12 | CANTIDAD |
|------|----------|------------|-------------------------------|----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|----------|
| 1 | 1.1 | 190020011 | Carne de pollo Sin menudencia | KG | 1250 | 1250 | 1250 | 1250 | 1250 | 1250 | 1250 | 1250 | 1250 | 1250 | 1250 | 1250 | 15,000 |
| 2 | 2.1 | 190020092 | Pescado Espada o sierra | KG | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 2,400 |
| | 2.2 | 190020097 | Pescado trucha | KG | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 600 |
| 3 | 3.1 | 190020012 | Carne de vacuno | KG | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 3,600 |
| 4 | 4.1 | 190020099 | Pechuga de pavo | KG | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 960 |
| | 4.2 | 190020111 | Carne de pavita | KG | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 1,440 |

PAQUETE EMBUTIDOS

| ITEM | SUB ÍTEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | MES 1 | MES 2 | MES 3 | MES 4 | MES 5 | MES 6 | MES 7 | MES 8 | MES 9 | MES 10 | MES 11 | MES 12 | CANTIDAD |
|------|----------|------------|----------------------------|----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|----------|
| 5 | 5.1 | 190040001 | Acetuna de botija | KG | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 120 |
| | 2 | 190020017 | Hot dog | KG | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 120 |
| | 3 | 190020022 | Jamon ingles | KG | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 60 |
| | 4 | 190020021 | Jamon del pais | KG | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 60 |
| | 5 | 190020076 | Queso edam | KG | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 96 |
| | 6 | 190020081 | Queso pasteurizado Con sal | KG | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 1200 |
| | 8 | 190020084 | Tocino | KG | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 72 |

PAQUETE VERDURAS

| ITEM | SUB ÍTEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | MES 1 | MES 2 | MES 3 | MES 4 | MES 5 | MES 6 | MES 7 | MES 8 | MES 9 | MES 10 | MES 11 | MES 12 | CANTIDAD |
|------|----------|------------|-------------------|----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|----------|
| 6 | 6.1 | 190040005 | Aji verde | KG | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 120 |
| | 6.2 | 190050009 | Ajo entero Pelado | KG | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 216 |
| | 6.3 | 190040006 | Albahaca | AT | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 48 |
| | 6.4 | 190040012 | Aplo | KG | 140 | 140 | 140 | 140 | 140 | 140 | 140 | 140 | 140 | 140 | 140 | 140 | 1,680 |
| | 6.5 | 190040026 | Betarraga | KG | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 120 |
| | 6.6 | 190040027 | Brocoli | KG | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 600 |
| | 6.7 | 190040028 | Caigua | KG | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 960 |
| | 6.8 | 190040038 | Cebolla china | KG | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 120 |
| | 6.9 | 190040039 | Cebolla roja | KG | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 1,800 |
| | 6.10 | 190040224 | Chinchu | KG | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 24 |

[Handwritten signature and stamp]
L.P. ALMENARA
SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
ESSALUD

258



| ITEM | SUB ÍTEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | MES 1 | MES 2 | MES 3 | MES 4 | MES 5 | MES 6 | MES 7 | MES 8 | MES 9 | MES 10 | MES 11 | MES 12 | CANTIDAD |
|------|----------|------------|--------------------|----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|----------|
| 6.11 | 6.11 | 190040053 | Col blanca | KG | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 120 |
| | 6.12 | 190040055 | Col china | KG | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 240 |
| | 6.13 | 190040059 | Coliflor | KG | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 480 |
| | 6.14 | 190040060 | Culantro entero | KG | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 72 |
| | 6.15 | 190040065 | Esparrago | KG | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 96 |
| | 6.16 | 190040067 | Espinaca Sin moler | KG | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 840 |
| | 6.17 | 190070021 | Fideo chino | KG | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 120 |
| | 6.18 | 190040074 | Frijol verde | KG | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 48 |
| | 6.19 | 190040075 | Frijolito Chino | KG | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 144 |
| | 6.20 | 190040083 | Habas Verdes | KG | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 96 |
| | 6.21 | 190040085 | Hierbabuena | KG | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 48 |
| | 6.22 | 190080021 | Hierba luisa | KG | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 96 |
| | 6.23 | 190040092 | Huacatay | KG | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 48 |
| | 6.24 | 190040094 | Jo Lan Tao | KG | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 60 |
| | 6.25 | 190050050 | Kion | KG | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 36 |
| | 6.26 | 190040097 | Lechuga | KG | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 120 |
| | 6.27 | 190040136 | Nabo | KG | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 1,440 |
| | 6.28 | 190040142 | Olluco Grande | KG | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 960 |
| | 6.29 | 190040143 | Pacchoy | KG | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 120 |
| | 6.30 | 190040162 | Pepinillo | KG | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 96 |
| | 6.31 | 190040169 | Perejil | KG | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 144 |
| | 6.32 | 190040171 | Pimientos | KG | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 960 |
| | 6.33 | 190040182 | Porro | KG | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 1,440 |
| | 6.34 | 190040184 | Rabanito | KG | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 96 |
| | 6.35 | 190040186 | Rocoto | KG | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 120 |
| | 6.36 | 190040193 | Tomate | KG | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 1,200 |
| | 6.37 | 190070107 | Wantan | KG | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 24 |
| | 6.38 | 190040208 | Yuca amarilla | KG | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 960 |
| | 6.39 | 190040210 | Zanahoria | KG | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 1,560 |
| | 6.40 | 190040211 | Zapallo italiano | KG | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 960 |
| | 6.41 | 190040213 | Zapallo loche | KG | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 24 |

[Handwritten signature and stamp]
L.P. ALMENARA
SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
ESSALUD

258

SEGURO SOCIAL DE ESSALUD – RED PRESTACIONAL ALMENARA
LP N° 10 -2022 – ESSALUD – RPA – 1



PAQUETE PANES

| ITEM | SUB ÍTEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | MES 1 | MES 2 | MES 3 | MES 4 | MES 5 | MES 6 | MES 7 | MES 8 | MES 9 | MES 10 | MES 11 | MES 12 | CANTIDAD |
|------|----------|------------|-------------------------|----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|----------|
| 7 | 7.1 | 190070080 | Pan de molde Grande | UN | 220 | 220 | 220 | 220 | 220 | 220 | 220 | 220 | 220 | 220 | 220 | 220 | 2,640 |
| | 7.2 | 190070085 | Pan de yema | UN | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 2000 | 24,000 |
| | 7.3 | 190070088 | Pan francés | UN | 4500 | 4500 | 4500 | 4500 | 4500 | 4500 | 4500 | 4500 | 4500 | 4500 | 4500 | 4500 | 54,000 |
| | 7.4 | 190070093 | panetón en bolsa 1 kilo | UN | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 60 |

PAQUETE MISCELANEOS

| ITEM | SUB ÍTEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | MES 1 | MES 2 | MES 3 | MES 4 | MES 5 | MES 6 | MES 7 | MES 8 | MES 9 | MES 10 | MES 11 | MES 12 | CANTIDAD |
|------|-----------|--|---------------------------------|-----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|----------|
| 8 | 8.1 | 190060002 | Aceite de ajonjolí | UN | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 12 |
| | 8.2 | 190060004 | Aceite de Oliva | UN | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 12 |
| | 8.3 | 190050007 | Ají panca seco | KG | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 24 |
| | 8.4 | 190050002 | Ají Mirasol | KG | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 12 |
| | 8.5 | 190050006 | Ajinomoto | KG | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 72 |
| | 8.6 | 190050014 | Anís | KG | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 36 |
| | 8.7 | 190010023 | Bebidas Gaseosas x 1.5 Lt. | LT | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 72 |
| | 8.8 | 190080007 | Café instantáneo por 200 gramos | UN | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 48 |
| | 8.9 | 190080004 | Café molido | KG | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 96 |
| | 8.10 | 190050023 | Caldo de pollo cubito | CAJ | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 36 |
| | 8.11 | 190050022 | Caldo de carne Cubito | CAJ | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 36 |
| | 8.12 | 190050024 | Canela entera | KG | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 12 |
| | 8.13 | 190040035 | Cebada | KG | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 480 |
| | 8.14 | 190010014 | Cerveza negra por 620 ml | UN | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 48 |
| | 8.15 | 190050028 | Champiñón | KG | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 120 |
| | 8.16 | 190050030 | Chancaca | KG | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 48 |
| | 8.17 | 190010015 | Chicha de jora | KG | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 48 |
| | 8.18 | 190080012 | Chocolate de Tasa | KG | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 48 |
| | 8.19 | 190050031 | Clavo de olor | KG | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 12 |
| 8.20 | 190020102 | Conserva de lomo deshuesado de anchoveta en aceite | UN | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 576 | |
| 8.21 | 190080017 | Cocoa | KG | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 48 | |
| 8.22 | 190050075 | Pimienta negra molida | KG | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 6 | |
| 8.23 | 190050035 | Comino molido | KG | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 6 | |
| 8.24 | 190030011 | Duraznos al Jugo en mitades x 850 gramos | UN | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 432 | |

[Handwritten signature]
D.C. [illegible]
ESSALUD



| ITEM | SUB ÍTEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | MES 1 | MES 2 | MES 3 | MES 4 | MES 5 | MES 6 | MES 7 | MES 8 | MES 9 | MES 10 | MES 11 | MES 12 | CANTIDAD |
|------|-----------|--------------|---------------------------------|-----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|----------|
| 8.25 | 8.25 | 190070020 | Fideo cabello de ángel | KG | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 240 |
| | 8.26 | 190070026 | Fideos surtidos | KG | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 480 |
| | 8.27 | 190070029 | Fideo tallarín Embolsado | KG | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 480 |
| | 8.28 | 190070032 | Fian de vainilla | KG | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 120 |
| | 8.29 | 190070042 | Galletas de soda En caja | CAJ | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 96 |
| | 8.30 | 190050045 | Gelatina de sabores surtidos | KG | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 360 |
| | 8.31 | 190040081 | Guinjones | KG | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 120 |
| | 8.32 | 190040082 | Habas secas | KG | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 120 |
| | 8.33 | 190070050 | Harina de arveja | KG | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 240 |
| | 8.34 | 190070053 | Harina de Chuño | KG | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 900 |
| | 8.35 | 190040087 | Higos secos | KG | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 120 |
| | 8.36 | 190050047 | Hongos secos | KG | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 6 |
| | 8.37 | 190050052 | Laurel | KG | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 6 |
| | 8.38 | 190040107 | Linaza | KG | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 120 |
| | 8.39 | 190030017 | Lomo de atún en conserva | UN | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 576 |
| | 8.40 | 190040112 | Maíz pelado | KG | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 60 |
| | 8.41 | 190040117 | Mani crudo | KG | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 24 |
| | 8.42 | 190060010 | Mantequilla | KG | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 72 |
| | 8.43 | 190050117 | Mayonesa | UN | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 72 |
| | 8.44 | 190030020 | Mermelada de sabores diferentes | KG | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 432 |
| | 8.45 | 190040133 | Morón | KG | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 480 |
| | 8.46 | 190050062 | Mostaza | KG | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 48 |
| | 8.47 | 190050065 | Orégano | KG | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 24 |
| | 8.48 | 190050066 | Pallillo en polvo | KG | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 12 |
| | 8.49 | 190040158 | Pasas negras rubias | KG | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 36 |
| | 8.50 | 190050070 | Pimentón en polvo | KG | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 24 |
| | 8.51 | 190030025 | Piña en Conserva | UN | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 432 |
| | 8.52 | 190050083 | Sal molida de cocina | KG | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 840 |
| | 8.53 | 190050087 | Salsa de tamarindo | FCO | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 24 |
| | 8.54 | 190050088 | Salsa de tomate X 3 kilos | UN | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 24 |
| | 8.55 | 190070100 | Sémola | KG | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 240 |
| | 8.56 | 190050092 | Sillao | UN | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 576 |
| | 8.57 | 190080026 | Te Granel | KG | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 12 |
| 8.58 | 190040198 | Trigo pelado | KG | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 360 | |
| 8.59 | 190050096 | Vainilla | UN | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 96 | |

[Handwritten signature]
D.C. [illegible]
ESSALUD



| ITEM | SUB ITEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | MES 1 | MES 2 | MES 3 | MES 4 | MES 5 | MES 6 | MES 7 | MES 8 | MES 9 | MES 10 | MES 11 | MES 12 | CANTIDAD |
|------|----------|------------|--------------------------|----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|----------|
| | 8.60 | 190050098 | Vinagre blanco X 500 CC. | UN | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 288 |
| | 8.61 | 190010020 | Vino tinto | UN | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 60 |

PAQUETE LACTEOS

| ITEM | SUB ITEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | MES 1 | MES 2 | MES 3 | MES 4 | MES 5 | MES 6 | MES 7 | MES 8 | MES 9 | MES 10 | MES 11 | MES 12 | CANTIDAD |
|------|----------|------------|---------------------------------|----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|----------|
| 9 | 9.1 | 190020027 | Leche condensada por 397 gramos | UN | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 48 |
| | 9.2 | 190020093 | Leche evaporada | UN | 480 | 480 | 480 | 480 | 480 | 480 | 480 | 480 | 480 | 480 | 480 | 480 | 5,760 |
| | 9.3 | 190020037 | Leche evaporada deslactosada | UN | 720 | 720 | 720 | 720 | 720 | 720 | 720 | 720 | 720 | 720 | 720 | 720 | 8,640 |

Observación:

Para el ítem N° 1, 2, 3, 4, 5, 6 y 7 se hace la observación que la cantidad mensual, será una (02) veces por semana siendo un promedio de 08 entregas en el mes, y el ítem 4 será dos veces por mes previa coordinación con el área usuaria, debiendo realizarse la entrega total durante el mes en curso.

Para el ítem N°8: se hace la observación que la cantidad mensual, será entregada diariamente, previa coordinación con el área usuaria, debiendo realizarse la entrega total durante el mes en curso.

Para el ítem N°8.4: se hace la observación que se hará en una única entrega en el mes de diciembre.

Para el ítem 9 y 10 se hace la observación que la cantidad mensual, será entregada una vez al mes, previa coordinación con el área usuaria, debiendo realizarse la entrega total durante el mes en curso.

255

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/ 8.00 (Ocho con 00/100 soles) en caja de la Entidad, en la Oficina de Tesorería ubicado en AV. GRAU 800 – LA VICTORIA – LIMA y se entregará las Bases en la Oficina de Abastecimiento ubicado en el 6to piso de AV. GRAU 800 – LA VICTORIA – LIMA.

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° 31365 - ley de Presupuesto del Sector Público para el Año 2022.
- Ley N° 31366 – Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2022.
- Decreto Supremo N° 082 – 2019 – EF que aprueba el TUO DE LA Ley N° 30225 – Ley de contrataciones del Estado.
- Decreto Supremo N° 344 – 2018 – EF que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30225 – Ley de contrataciones del Estado, modificado por Decreto Supremo N° 377 – 2019 – EF, y modificado por Decreto Supremo N° 168 – 2020 – EF.
- Ley N° 27444, Ley de Procedimiento Administrativo General.
- Ley N° 27806, Ley de Transparencia y de acceso a la Información Pública.
- Ley N° 27056, Ley de Creación de Seguro Social de Essalud.
- Ley N° 26790, Ley de Modernización de la Seguridad Social de Salud.
- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Decreto Supremo N° 007 – 2008 – TR – Texto Único Ordenado de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa del acceso al empleo decente, Ley MYPE.
- Decreto Supremo N° 008 – 2008 – TR, Reglamento de la Ley MYPE.
- Código Civil.
- Directivas y Opiniones del OSCE.

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

CAPÍTULO II DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

2.1. CALENDARIO DEL PROCEDIMIENTO DE SELECCIÓN

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

Importante

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

2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

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

2.2.1. Documentación de presentación obligatoria

2.2.1.1. Documentos para la admisión de la oferta

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

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

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

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

Advertencia

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

- c) Declaración jurada de acuerdo con el literal b) del artículo 52 del Reglamento. **(Anexo N° 2)**
- d) Declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas contenidas

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

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

en el numeral 3.1 del Capítulo III de la presente sección. **(Anexo N° 3)**

- e) Documentación Adicional que el postor debe presentar:
- Copia del Registro Sanitario y/o de la Autorización Sanitaria de establecimiento expedido por SENASA (según Decreto Supremo N°004-2011-AG).
 - Declaración Jurada del Cumplimiento de transporte adecuado según lo establecido en el Título V, Capítulo II “Del Transporte” del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” aprobado por D.S. N°007-98-SA y sus modificatorias.
 - Declaración Jurada del Cumplimiento de transporte adecuado según lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N°004-2011-AG, y sus modificatorias y complementaria.
 - Copia del Registro Sanitario de DIGESA vigente a la fecha.
 - Copia de Resolución Directoral Vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N°449-2006-MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la R.M. N°449-2006-MINSA y sus modificatorias, para los sub ítems que corresponda, si no cuentan con el Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento vigente, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N°004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.
 - Para la micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarios (PGH), según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58) y 2 (incorporación del artículo 58-B) y las Disposiciones Complementarias Finales del D.S. N°004-2014-SA “Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. N° 007-98-SA”, vigente a la fecha de presentación hasta la culminación de la entrega del suministro.
 - Declaración Jurada de Canje y/o Reposición por defecto o vicios ocultos.
- f) Declaración jurada de plazo de entrega. **(Anexo N° 4)**
- g) 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)**
- h) El precio de la oferta en SOLES. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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

Importante

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

2.2.1.2. Documentos para acreditar los requisitos de calificación

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

2.2.2. Documentación de presentación facultativa:

- 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”.

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 – PIDE⁵ 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 ofertado⁶.

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*

⁵ Para mayor información de las Entidades usuarias y del Catálogo de Servicios de la Plataforma de Interoperabilidad del Estado – PIDE ingresar al siguiente enlace <https://www.gobiernodigital.gob.pe/interoperabilidad/>

⁶ Incluir solo en caso de la contratación bajo el sistema a suma alzada.

diez por ciento (10%) del monto del contrato, porcentaje que es retenido por la Entidad durante la primera mitad del número total de pagos a realizarse, de forma prorrateada en cada pago, con cargo a ser devuelto a la finalización del mismo, conforme lo establece el numeral 149.4 del artículo 149 del Reglamento y numeral 151.2 del artículo 151 del Reglamento. Para dicho efecto los postores deben encontrarse registrados en el REMYPE, consignando en la Declaración Jurada de Datos del Postor (Anexo N° 1) o en la solicitud de retención de la garantía durante el perfeccionamiento del contrato, que tienen la condición de MYPE, lo cual será verificado por la Entidad en el link <http://www2.trabajo.gob.pe/servicios-en-linea-2-2> opción consulta de empresas acreditadas en el REMYPE.

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

Importante

- Corresponde a la Entidad verificar que las garantías presentadas por el postor ganador de la buena pro cumplan con los requisitos y condiciones necesarios para su aceptación y eventual ejecución, sin perjuicio de la determinación de las responsabilidades funcionales que correspondan.
- De conformidad con el Reglamento Consular del Perú aprobado mediante Decreto Supremo N° 076-2005-RE para que los documentos públicos y privados extendidos en el exterior tengan validez en el Perú, deben estar legalizados por los funcionarios consulares peruanos y refrendados por el Ministerio de Relaciones Exteriores del Perú, salvo que se trate de documentos públicos emitidos en países que formen parte del Convenio de la Apostilla, en cuyo caso bastará con que estos cuenten con la Apostilla de la Haya⁷.
- La Entidad no puede exigir documentación o información adicional a la consignada en el presente numeral para el perfeccionamiento del contrato.

2.4. PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO

El contrato se perfecciona con la suscripción del documento que lo contiene. Para dicho efecto el postor ganador de la buena pro, dentro del plazo previsto en el artículo 141 del Reglamento, debe presentar la documentación requerida en ventanilla de la Oficina de Abastecimiento y Control Patrimonial de la RPA, sitio en Av. Grau 800, sexto piso B – la Victoria – Lima.

2.5. FORMA DE PAGO

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

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

- Recepción del área de Almacén del Hospital II Clínica Geriátrica San Isidro Labrador.
- Conformidad de la prestación efectuada por el Área de Nutrición y Dietética.
- Comprobante de pago.
- Orden de Compra copia
- Guía de Remisión

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes del Hospital II Clínica Geriátrica San Isidro Labrador de lunes a viernes de 8:00 a 4:00pm.

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

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



281

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA ADQUISICIÓN DE VÍVERES PARA
EL HOSPITAL II CLÍNICA GERIÁTRICA SAN ISIDRO LABRADOR DE LA RED
PRESTACIONAL ALMENARA**

1. AREA USUARIA SOLICITANTE

Servicio de Nutrición del Hospital II Clínica Geriátrica San Isidro Labrador de la Red Prestacional Almenara.

2. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Adquisición de víveres anual para el Servicio de Nutrición del Hospital II Clínica Geriátrica San Isidro Labrador.

Nota el detalle de los víveres solicitados por la entidad se detallan en los siguientes anexos:

- Anexo - B: Cuadro referencial alcance y descripción de los bienes a contratar.
- Anexo - C: Cuadro de entregas mensual por ítem.

3. FINALIDAD PÚBLICA

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

4. ANTECEDENTES

Siendo la nutrición un componente principal de la mejoría del paciente y el buen rendimiento del personal asistencial es imprescindible entonces brindar una alimentación de calidad que cumpla con las leyes de la alimentación para lo cual es necesario la adquisición de Víveres Frescos que se utilizara en la elaboración de los regímenes programados por el Servicio de Nutrición de las Unidades Operativas Desconcentradas de la Red Prestacional Almenara.

5. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

5.1.1 OBJETIVO GENERAL:

Brindar atención al asegurado con los más altos estándares de calidad, en el marco de un fuerte compromiso del Estado con el Bienestar de los Asegurados.

5.1.2 OBJETIVO ESPECÍFICO

Mejorar la calidad Nutricional del paciente y personal asistencial de las Unidades Operativas Desconcentradas de la Red Prestacional Almenara, logrando la satisfacción del usuario.


LIC. MIRNA AGUIRRE TOJAS
ENCARGADA DE LA UNIDAD DE NUTRICIONISTA
CIP 2789
EsSalud
RED PRESTACIONAL ALMENARA

285



6. REGLAMENTOS TÉCNICOS, NORMAS TÉCNICAS METEOROLÓGICAS Y/O SANITARIAS NACIONALES

PAQUETE CÁRNICOS

| ITEM | SUB ITEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD | TIPO | PRESENTACION | CALIDAD | OBSERVACION |
|------|----------|------------|-------------------------------|----|----------|--|--|---|--|
| 1 | 1.1 | 190020011 | Carne de pollo Sin menudencia | KG | 15,000 | Fresco procesado a golpe de frío | Eviscerado s/menudencia s/grasa. Embolsado (bolsa logo) en jabas de plástico. Peso por cada pollo: 1.8 - 2.0 kilogramos sin líquidos adicional Temperatura de refrigeración no mayor de 5°C. pH = 5.5 - 6.5 | De primera, firme al tacto, color y olor característico. cumplimiento de NTP 201.054:2009 2da edición | Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG, Cumplimiento del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola según Decreto Supremo 029-2007-AG Certificado de calidad |
| 2 | 2.1 | 190020092 | Pescado Espada o sierra | KG | 2,400 | Pescado Espada o sierra | Filete sin piel, sin hueso esvicerado en jabas de plástico | De primera, olor, textura, color y consistente | Protocolo técnico habilitación o registro de planta de procesamiento industrial, protocolo técnico de registro de importador, exportador. Distribuidor o comercializador de productos pesqueros y acuícolas y sus aditivos alimentarios. (SANIPES) |
| | 2.2 | 190020097 | Pescado trucha | KG | 600 | Trucha, fresco filete | Deshuesado, esvicerado s/cabeza, opérculo, aletas y cola x 180-200 gr unidad en jabas de plástico. | De primera olor, textura, color y consistencia limpio | Carta de Garantía de la Gerencia de la empresa Acuícola o Centro Criadero de Trucha declarando que el producto se encuentra exento de residuos de medicamentos, químicos y biológicos garantizando la inocuidad para el consumo humano. |
| | 3.1 | 190020012 | Carne de vacuno | KG | 3,600 | Fresco, Vacuno nacional envasado al vacío. | Pulpa, limpio s/grasa, s/nervios, con la siguiente distribución: bola de lomo 70%, y tapa 30%; envasado al vacío, en jabas de plástico Temperatura de refrigeración no mayor de 5°C, pH = 5.5 - 6.4 | De primera, olor y color rojo característico cumplimiento de NTP - INDECOPI N° 201.001 | Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG, Certificado oficial de calidad e inocuidad de alimentos emitido por un Laboratorio acreditado por INACAL y/o SENASA |
| 4 | 4.1 | 190020099 | Pechuga de pavo | KG | 960 | Fresco procesado al golpe de frío | Presentación pecho de pavo entero de 3 a 4 kilos la unidad, esvicerado, sin menudencia sin grasa, envasado al vacío y rotulado. Temperatura de refrigeración no menor de 5°C pH=5.5 – 6.5; obs de ser congelado el producto se adicionará a 4 % al peso total por merma. | De primera, firme al tacto, color y olor característico, cumplimiento de NTP 201.054:2009 2da edición | Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG, Cumplimiento del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola según Decreto Supremo 029-2007-AG Certificado de calidad |

Dra. ANA AGUIRRE ROJAS
DIPLOMADA EN NUTRICIONISTA
GRUP 2110
EsSalud
MIECOSIA



285

| ITEM | SUB ITEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD | TIPO | PRESENTACION | CALIDAD | OBSERVACION |
|------|----------|------------|-----------------|----|----------|-----------------------------------|---|--|--|
| | 4.2 | 190020111 | Carne de pavita | KG | 1,440 | Fresco procesado al golpe de frío | Presentación tipo medallón de 150 a 170 gr. La unidad embolsados, poca cantidad de hueso. | De primera limpio, olor, color característico. | Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG, Cumplimiento del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola según Decreto Supremo 029-2007-AG Certificado de calidad |

PAQUETE EMBUTIDOS

| ITEM | SUB ITEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD | TIPO | PRESENTACION | CALIDAD | OBSERVACIÓN |
|------|----------|------------|----------------------------|----|----------|----------------------------------|--|---|--|
| 5 | 5.1 | 190040001 | Aceituna de botija | KG | 120 | Botija negra fresca, super extra | Envasado x kilo. Bolsa de plástico transparente sellada, peso escurrido de acuerdo a lo solicitado. | De primera, seleccionado, color y sabor característico. Tamaño Uniforme unid 8 g. Agua de conservación característico libre de impurezas. | Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG. Registro sanitario vigente, fecha de vencimiento mínimo seis (6) meses. |
| | 2 | 190020017 | Hot dog | KG | 120 | De pollo | Envase de 1Kg en bolsa de plástico transparente. Herméticamente cerrado y sellados | embutido con tratamiento térmico. De primera de olor, color, sabor, aspecto. | Registro sanitario con fecha de Vencimiento mínimo 2 meses |
| | 3 | 190020022 | Jamón ingles | KG | 60 | Especial de cerdo cocido | Tajadas 20 gr aprox. en bolsa de plástico transparente. Herméticamente cerrado y sellados | De primera de olor, color, sabor, aspecto, consistencia y ligazón | Registro sanitario con fecha de Vencimiento mínimo 2 meses |
| | 4 | 190020021 | Jamón del país | KG | 60 | Especial de cerdo cocido | Tajadas 20 gr aprox. en bolsa de plástico transparente. Herméticamente cerrado y sellados | De primera de olor, color, sabor, aspecto característico, elaborado de cerdo. | Registro sanitario con fecha de Vencimiento mínimo 2 meses |
| | 5 | 190020076 | Queso edam | KG | 96 | De leche de vaca | presentación: paquetes con tajadas de 25 - 30gr. Aprox. Inter laminado en bolsa de plástico transparente Herméticamente sellados. Grasa < 6% | De primera olor, color y sabor característico | Registro sanitario con fecha de Vencimiento mínimo dos (2) meses |
| | 6 | 190020081 | Queso pasteurizado Con sal | KG | 1200 | De leche de vaca con sal | Moldes de 1-1.2 kg. Envase en bolsa de plástico transparente con sello de fábrica. | De primera, color blanco uniforme y textura suave | Registro Sanitario vigente Fecha mínimo de vcto. de producto: veinte (20) días desde la fecha de recepción. Copia del certificado de calidad. |
| | 8 | 190020084 | Tocino | KG | 72 | Ahumado | Envase al vacío, bolsa transparente. Presentación bolsa por kilos. Rotulado con sello de fábrica. | Olor, color, sabor, aspecto y textura característico | Registro Sanitario vigente Fecha mínimo de vcto. de producto: dos (02) meses |

[Firma]
D.C. MIRIAM AGUIRRE ROJAS
NUTRILOGA NUTRICIONISTA
CIP 2708
EsSalud



PAQUETE VERDURAS

| ITEM | SUB ÍTEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD | TIPO | PRESENTACION | CALIDAD | OBSERVACION |
|------|----------|------------|-------------------|----|----------|-------------------|---|---|---|
| 6 | 6.1 | 190040005 | Aji verde | KG | 120 | fresco grande | Por kilo con unid. de 60 gr. En jabas de plástico acanalada | De primera seleccionado, color característico sin picaduras. | Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.2 | 190050009 | Ajo entero Pelado | KG | 216 | Entero, pelado | Ajo pelado, a granel en bolsa plástica transparente de alta densidad | De primera, granos grandes, sanos y tamaño uniforme | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.3 | 190040006 | Albahaca | AT | 48 | Fresca | Atados de 1 kg aprox. En jaba de plástico acanalada | De primera, hojas enteras grandes limpias frescas verde intenso | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.4 | 190040012 | Apio | KG | 1,680 | Fresco | Por kg. Atados de cabeza grande . En jabas de plástico acanalada | De primera, seleccionado, hojas enteras limpias verdes | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.5 | 190040026 | Betarraga | KG | 120 | Fresca | Por Atados de 1 kg con unidad de 250 a 300 gr. Sin tallo y hoja. Envase jaba de plástico acanalada. | De primera seleccionado entera sana y sin brotes | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.6 | 190040027 | Brócoli | KG | 600 | Fresco | Por Kg. Unidades de 450- 500 gr, En jaba de plástico acanalada. | De primera seleccionado. Tamaño Uniforme de color verde, sin hojas | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.7 | 190040028 | Caigua | KG | 960 | Fresco | Por kg. Unid. De 120 a 160 gr. En jaba de plástico acanalada | De primera seleccionado, tamaño uniforme, limpias y verdes | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.8 | 190040038 | Cebolla china | KG | 120 | Fresca | Por Kg. Hojas enteras, limpias. En jaba de plástico acanalada | De primera color verde oscuro seleccionado | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.9 | 190040039 | Cebolla roja | KG | 1,800 | De cabeza, fresca | Por Kg., unid. 250-300 gr. En jaba de plástico acanalada | De primera, seleccionado, bulbos enteros, de hojas secas de tamaño uniforme sin brote | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.10 | 190040224 | Chinchu | KG | 24 | Fresco | Por Kg. Hojas verdes En jaba de plástico acanalada | De primera seleccionada, hojas | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados |

[Firma]
LC. MIRNA AGUIRRE ROJAS
 NUTRICIONISTA
 CHP 2706

283



| ITEM | SUB ITEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD | TIPO | PRESENTACION | CALIDAD | OBSERVACION |
|------|----------|------------|--------------------|----|----------|------------------------|---|--|---|
| | | | | | | | | enteras limpias y verdes | al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.11 | 190040053 | Col blanca | KG | 120 | fresca crespa y blanca | Por Kg. unidad grande de 2.5 a 3 kg en jabas de plástico acanalada | de primera seleccionada cabeza grande dura y compacta | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.12 | 190040055 | Col china | KG | 240 | Fresca | Por Kg. Unid. Grandes en jabas de plástico acanalada | De primera, seleccionado de cabeza grande tierna limpia | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.13 | 190040059 | Coliflor | KG | 480 | Fresca | Por Kg. Unid. Grandes de 1.500 a 2.000 gr. En jabas de plástico transparente acanalada. | De primera seleccionada sin hojas cabeza compacta | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.14 | 190040060 | Culantro entero | KG | 72 | Fresco entero | Por Kg. Atados de 500 gr. En jabas de plástico acanalada | De primera seleccionada, hojas grandes y tallos verdes | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.15 | 190040065 | Esparrago | KG | 96 | Fresco entera | Por Kg. En paquetes, tallos enteros y tiernos, en jabas de plástico acanalada | De primera seleccionado, tamaño uniforme, fresco, tallos sanos y limpias | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.16 | 190040067 | Espinaca Sin moler | KG | 840 | Fresca entera | Por kg. Hojas grandes, En jabas de plástico acanaladas | De primera, hojas verdes oscuras sanas y limpias | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.17 | 190070021 | Fideo chino | KG | 120 | Chino tradicional | Envase en bolsa de plástico transparente con etiqueta de producto de fabrica Presentación bolsa por 1 kilo. | De primera, (entero) Bolsas sellada sin enmendaduras | Registro Sanitario vigente Fecha mínimo de vencimiento de producto: mes (1) mes |
| | 6.18 | 190040074 | Frijol verde | KG | 48 | Fresco | Por Kg. En jabas de plástico acanalada | De primera seleccionado, grano liso con vainas grandes | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.19 | 190040075 | Frijolito Chino | KG | 144 | Fresco | Por Kg. Brotes verdes sin raíz, en jabas de plástico acanalada | De primera seleccionado, en estado de brotes, de tallos blancos e inflorescencia amarilla. | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |

[Firma]
J. C. MIRNA AGUIRRE ROJAS
 GERMATOLÓGICA INGENIERA
 CIP 3700
EsSalud
 RPA

280



| ITEM | SUB ÍTEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD | TIPO | PRESENTACION | CALIDAD | OBSERVACION |
|------|----------|------------|---------------|----|----------|--------------------------|---|--|---|
| | 6.20 | 190040083 | Habas Verdes | KG | 96 | Fresco entero | Por Kg. En jabas de plástico acanalada | De primera, seleccionado. grano grande liso con vaina | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.21 | 190040085 | Hierbabuena | KG | 48 | Fresca | Por Kg. Hoja verde oscura En jabas de plástico acanalada | De primera, seleccionado hojas sanas y limpias | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.22 | 190080021 | Hierba luisa | KG | 96 | Fresca | Por Kg. Hoja verde oscura En jabas de plástico acanalada | De primera, seleccionado hojas sanas y limpias | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.23 | 190040092 | Huacatay | KG | 48 | Fresco | Por kg. En jabas de plástico acanalada | De primera, seleccionado hojas sanas y limpias | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.24 | 190040094 | Jo Lan Tao | KG | 60 | Fresco | Por kg. En jaba de plástico acanalada | De primera, seleccionado, vainita entera. | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.25 | 190050050 | Kion | KG | 36 | Fresco maduro | Por kg. Limpio y sano En jabas de plástico acanalada | De primera, raiz madura, seleccionado, sin brotes | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.26 | 190040097 | Lechuga | Kg | 120 | Fresca Orgánica | Por Kg. Unidades con hojas grandes en jabas de plástico acanalada | De primera, seleccionada sanas y limpias | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.27 | 190040136 | Nabo | KG | 1,440 | Fresco | Por Kg. con unid. de 350- 400 gr. Sin hojas envase en jabas de plástico acanalada | De primera, seleccionado entero sano y sin brotes | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.28 | 190040142 | Olluco Grande | KG | 960 | Serrano, amarillo grande | Por kilo, envase en jaba de plástico acanalada, unidades de 100 a 120gr. | De primera, seleccionado grandes, sanos s/brotes | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.29 | 190040143 | Pacchoy | KG | 120 | Fresco | Por Kg. Atado de 500 gr. En jaba de plástico acanalada | De primera, seleccionado hojas verdes sanas y enteras. | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario |

Mirna Aguirre Rojas
LIC. MIRNA AGUIRRE ROJAS
DIPLOMADA EN INSTRUCCIONISTA
CNP 2700
ESSALUD

281



| ITEM | SUB ÍTEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD | TIPO | PRESENTACION | CALIDAD | OBSERVACION |
|------|----------|------------|---------------|----|----------|--------------------|---|--|---|
| | | | | | | | | | de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.30 | 190040162 | Pepinillo | KG | 96 | Fresco | Por kg. Unidades de 450-500 gr. En jaba de plástico acanalada | De primera seleccionadas sin magulladuras | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.31 | 190040169 | Perejil | KG | 144 | Fresco entero | Por Kg. Envase en jaba de plástico acanalada | De primera seleccionado hojas y tallos verdes oscuros | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.32 | 190040171 | Pimientos | KG | 960 | Morron rojo fresco | Por kg. con unid. de 140-150 gr. En jaba de plástico acanalada | De primera seleccionado, de color rojo, tamaño uniforme | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.33 | 190040182 | Poro | KG | 1,440 | Tallo fresco | De tallo largo, Por Kg. En jabas de plástico. | De primera seleccionado hojas verdes limpias y sanas | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.34 | 190040184 | Rabanito | KG | 96 | Fresco sin hojas. | Por atado 1 kg. En jaba de plástico acanalada | Seleccionado, tamaño grande, uniforme. | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.35 | 190040186 | Rocoto | KG | 120 | Fresco maduro | Por kg con unid de 50-60 gr. En jabas de plástico acanalada | De primera seleccionado tamaño uniforme enteros y limpios | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.36 | 190040193 | Tomate | KG | 1,200 | Italiano | Por kilos con unid. De 120- 150 gr. En jaba de plástico. | De primera seleccionado color caract. Limpio sano tamaño uniforme | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.37 | 190070107 | Wantán | KG | 24 | Entero y seco | Envase por kg, en bolsa de plástico con etiqueta de producto de fabrica. Sellada con precinto de seguridad. | Color, olor, sabor, aspecto y consistencia característico Libre de impurezas | Registro Sanitario vigente Fecha mínimo de vcto. de producto: un (01) mes |
| | 6.38 | 190040208 | Yuca amarilla | KG | 960 | Fresca | Por kilos, de 1.500 a 2.000gr c/u Envase en jaba de plástico. | De primera seleccionado y tamaño uniforme sin brotes | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.39 | 190040210 | Zanahoria | KG | 1,560 | Fresca tierna | Por kilos con unid. De250- 300 gr. | De primera seleccionados sanos | Copia simple de autorización sanitaria de |

[Firma]
D^{CA}. MIRNA AGUIRRE F. OJAS
ABDOLATOLGA INTRUCCIONISTA
CNP 2709
EsSalud

280



| ITEM | SUB ÍTEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD | TIPO | PRESENTACION | CALIDAD | OBSERVACION |
|------|----------|------------|------------------|----|----------|----------|---|--------------------------------------|---|
| | | | | | | | Envase jabas de plástico. | s/brotos tamaño uniforme | Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.40 | 190040211 | Zapallo italiano | KG | 960 | Italiano | Por Kg. Unidades de 1 Kg. en jaba de plástico acanalada | De primera Selección enteros y sanos | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |
| | 6.41 | 190040213 | Zapallo loche | KG | 24 | Luche | Unidad de 800 a 1000 gr. En jaba de plástico acanalada | De primera Selección enteros y sanos | Copia simple de autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos según D.S 04-2011 AG |

PAQUETE PAN

| ITEM | SUB ÍTEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD | TIPO | PRESENTACION | CALIDAD | OBSERVACIÓN |
|------|----------|------------|---------------------|----|----------|---------|---|--|---|
| | 7.1 | 190070080 | Pan de molde Grande | UN | 2,640 | Sin sal | Moldes de 26 tajadas x 28 gr aprox. cada tajada. Las tajadas no consideran las tapas de la corteza. Peso total 0,760 Kg fresco con ajonjolí | Color : de la miga será blanca cremosa sin zonas almidonosas con corteza dorada, uniforme y brillante, no sera pegajosa ni desmenuzable. Olor y Sabor característico. Textura: Corteza y miga suave al tacto, libre de bromato y agentes contaminantes. Envasado: debe proteger sus cualidades organolépticas y de cualquier contaminación, el envase deberá permitir ver el producto, total o parcialmente. Rotulado: El envase deberá llevar interiormente una etiqueta rotulada. Cumplimiento de la NTP 206.004 | El consumo del pan será en menos de 48 horas con fecha de vencimiento. Según Norma Técnica de Salud N°088-MINSA/DIGESA aprobada por RM N°1020-2010-MINSA el cual indica que los productos de panificación con un tiempo de vida menor a 48 horas, no requiere registro sanitario para el único ítem |
| | 7.2 | 190070085 | Pan de yema | UN | 24,000 | Con sal | Unid. De 40 gr. Fresco con ajonjolí de forma tipo bollo | Color : de la miga será amarillenta cremosa sin zonas almidonosas con corteza dorada, uniforme y brillante, no sera pegajosa ni desmenuzable. Olor y Sabor característico. Textura: Corteza y miga suave al tacto, libre de bromato y | El consumo del pan será en menos de 48 horas con fecha de vencimiento. Según Norma Técnica de Salud N°088-MINSA/DIGESA aprobada por RM N°1020-2010-MINSA el cual indica que los productos de panificación con un |

[Firma]
LIC. MERNA AGUIRRE ROJAS
INTEGRADORA NUTR. DIET. Y
FIT. CH. 2710
EsSalud



279

| ITEM | SUB ÍTEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD | TIPO | PRESENTACION | CALIDAD | OBSERVACIÓN |
|------|----------|------------|-------------------------|----|----------|-------------------------------------|------------------------------------|---|--|
| | | | | | | | | agentes contaminantes. Envasado: debe proteger sus cualidades organolépticas y de cualquier contaminación, el envase deberá permitir ver el producto, total o parcialmente. Cumplimiento de la NTP 206.005 | tiempo de vida menor a 48 horas, no requiere registro sanitario para el único ítem |
| | 7.3 | 190070088 | Pan frances | UN | 54,000 | Con Sal | Unid. De 40 gr. Fresco | Color : de la miga será blanca cremosa sin zonas almidonosas con corteza dorada, uniforme y mate. Olor y Sabor característico. Textura: Miga suave al tacto, corteza crocante a la presión, libre de bromato y agentes contaminantes. Envasado: debe proteger sus cualidades organolépticas y de cualquier contaminación, el envase deberá permitir ver el producto, total o parcialmente. Cumplimiento de la NTP 206.003 | El consumo del pan será en menos de 48 horas con fecha de vencimiento. Según Norma Técnica de Salud N°088- MINSA/DIGESA aprobada por RM N°1020-2010-MINSA el cual indica que los productos de panificación con un tiempo de vida menor a 48 horas, no requiere registro sanitario para el único ítem |
| | 7.4 | 190070093 | panetón en bolsa 1 kilo | UN | 60 | Suave con pasas y frutas confitadas | Bolsa de 900 gr rotulado y sellado | De primera, olor, olor y sabor característico | Registro sanitario, fecha de vencimiento 4 meses |

PAQUETE MISCELANEOS

| ITEM | SUB ÍTEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD | TIPO | PRESENTACION | CALIDAD | OBSERVACIÓN |
|------|----------|------------|--------------------|----|----------|----------|---|---|--|
| | 8.1 | 190060002 | Aceite de ajonjolí | UN | 12 | Ajonjolí | Envase de vidrio con etiqueta de producto de fábrica, capacidad 1 litro con tapa sellada y precinto de seguridad | Color, olor, sabor, aspecto y consistencia característico. Libre de impurezas | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vcto de producto seis (06) meses |
| | 8.2 | 190060004 | Aceite de Oliva | UN | 12 | Seco | Envase de vidrio oscuro con etiqueta de producto de fábrica. Capacidad 1 litro. Tapa sellada con precinto de seguridad | Color, olor, sabor, aspecto y consistencia característico. Libre de impurezas | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vcto de producto seis (06) meses |
| | 8.3 | 190050007 | AjÍ panca seco | KG | 24 | Seco | Envase de plástico transparente sellado en ambos extremos. Presentación sin pepa en bolsa de plástico transparente de 1 Kilo. | Color, olor, sabor, aspecto sin pepa característico. Libre de impurezas. | limpio sin pepas |
| | 8.4 | 190050002 | AjÍ Mirasol | KG | 12 | Seco | Envase de plástico transparente sellado en ambos extremos. | Color, olor, sabor, aspecto y consistencia | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vcto de |

(Firma)
LC. MIRNA AGUIRRE ROJAS
 DIETISTA NUTRICIONISTA
 CNP 2199
 EsSalud



278

| ITEM | SUB ITEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD | TIPO | PRESENTACION | CALIDAD | OBSERVACIÓN |
|------|----------|------------|---------------------------------|-----|----------|----------------------|---|--|---|
| | | | | | | | Presentación sin pepa en bolsa de plástico transparente de 1 kilo | característico. Libre de impurezas | producto seis (06) meses |
| | 8.5 | 190050006 | Ajinomoto | KG | 72 | Sazonador | Envase de plástico con etiqueta de producto de fábrica Sellado en su totalidad. Presentación bolsa de plástico (fabrica) por 1000 gramos | Color, olor, sabor, aspecto característico libre de impurezas y signos de humedad Bolsas sin enmendaduras | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vcto de producto seis (06) meses |
| | 8.6 | 190050014 | Anís | KG | 36 | Seco | Envase en bolsa de plástico transparente. Sellado en ambos extremos Presentación bolsa de plástico de 1 kilo | De primera grano entero, uniforme, limpio y seleccionado Olor aromático característico, sin signos de humedad Libre de impurezas | Copia simple de Autorización sanitaria de Establecimiento dedicados al Procesamiento Primario de alimentos Agropecuarios y Piensos se un D.S 04-2011 AG |
| | 8.7 | 190010023 | Bebidas Gaseosas x 1.5 Lt. | LT | 72 | Seco | Envase de plástico con etiqueta del producto de fábrica. Agua carbonada, azúcar, colorantes etc. Presentación: Botellas de 1,5 Lt | Color oscuro (negro), sabor, olor y aroma característico, de marca reconocida. | Registro Sanitario vigente Fecha mínimo de vcto. de producto: seis (06) meses |
| | 8.8 | 190080007 | Café instantáneo por 200 gramos | UN | 48 | Instantáneo gourmet | Envase de hojalata selladas con etiqueta de producto de fabrica Presentación: 200 gramos | Color, sabor, olor y aroma característico latas selladas sin abolladuras ni humedad | Registro Sanitario vigente Fecha mínimo de vcto. de producto: seis (06) meses |
| | 8.9 | 190080004 | Café molido | KG | 96 | Grano molido gourmet | Envase: bolsas laminadas, sellado y con etiqueta de producto presentación: de 1 kg | Color, sabor, olor y aroma característico Bolsas integra y sin enmendaduras | Registro Sanitario Vigente Fecha mínima de vcto. De producto: seis (06) meses |
| | 8.10 | 190050023 | Caldo de pollo cubito | CAJ | 36 | Sazonador | Envase en bolsa de plástico transparente. Sellado en ambos extremos Presentación caja de carton por 26 cubitos, cada uno de 18 gr o 19 gr con envoltura laminada | Olor, aromático característico, sin signos de humedad, libre de impurezas | Registro Sanitario Vigente Fecha mínima de vcto. De producto: seis (06) meses |
| | 8.11 | 190050022 | Caldo de carne Cubito | CAJ | 36 | Sazonador | Envase en bolsa de plástico transparente. Sellado en ambos extremos Presentación caja de carton por 26 cubitos, cada uno de 18 gr o 19 gr con envoltura laminada | Olor, aromático característico, sin signos de humedad, libre de impurezas | Registro Sanitario Vigente Fecha mínima de vcto. De producto: seis (06) meses |
| | 8.12 | 190050024 | Canela entera | KG | 12 | Corteza entera | Envase en bolsa de plástico transparente con etiqueta de producto de fábrica. Presentación bolsa de polietileno por 1 kilo | De primera, (corteza entera, y seleccionado) Color, sabor, olor y aroma característico | Registro Sanitario vigente Fecha mínimo de vcto. de producto: seis (06) meses |
| | 8.13 | 190040035 | Cebada | KG | 480 | Grano tostado | Envase en bolsa de plástico transparente, con etiqueta de producto de fábrica Presentación: 5 a 10 kilos | De primera: grano entero, grande, limpio y seleccionado Color, sabor, olor y aroma característico. Libre de impurezas y signos de humedad. | Registro Sanitario vigente Fecha mínimo de vcto. de producto: seis (06) meses |

LIC. MIRNA AGUIRRE ROJAS
DIPLOMADA EN NUTRICIONISTA
CNP 2708
ESSALUD
ALMENARA

277



| ITEM | SUB ITEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD | TIPO | PRESENTACION | CALIDAD | OBSERVACIÓN |
|------|----------|------------|--|----|----------|------------------------------|---|---|---|
| | 8.14 | 190010014 | Cerveza negra por 620 ml | UN | 48 | Negra | Envase de vidrio con etiqueta del producto de fábrica Presentación: Botellas de 620 ML. | Color, sabor, olor y aroma característico | Registro Sanitario vigente Fecha mínimo de vcto. de producto: seis (06) meses |
| | 8.15 | 190050028 | Champiñón | KG | 120 | Entero | Envase de hojalata selladas con etiqueta de producto de fábrica Presentación: de 425 gr. | Color, sabor, olor y aroma, textura y consistencia característico, sin signos de impurezas | Registro Sanitario vigente Fecha mínimo de vcto. de producto: seis (06) meses |
| | 8.16 | 190050030 | Chancaca | KG | 48 | De caña de azúcar | Chipas de 4 unidades | De primera (sin signos de humedad e impurezas) Color, sabor, olor y aroma característico | Registro Sanitario vigente Fecha mínimo de vcto. de producto: seis (06) meses |
| | 8.17 | 190010015 | Chicha de jora | KG | 48 | Bebida fermentada - Maiz | Envase de vidrio con etiqueta del producto de fábrica Presentación: Botellas de 1 LT. | Color, sabor, olor y aroma característico Bolsas integrales y sin enmendaduras | Registro Sanitario vigente DIGESA Fecha mínimo de vcto. de producto: seis (06) meses |
| | 8.18 | 190080012 | Chocolate de Tasa | KG | 48 | Cacao | Envase: bolsas laminadas, sellado y con etiqueta de producto Presentación: en tabletas de 90 a 120 gramos | Color, sabor, olor y aroma característico Libre de impurezas y signos de humedad | Registro Sanitario vigente Fecha mínimo de vcto. de producto: seis (06) meses |
| | 8.19 | 190050031 | Clavo de olor | KG | 12 | | | | |
| | 8.20 | 190020102 | Conserva de lomo deshuesado de anchoveta en aceite | UN | 576 | Lomo deshuesado de anchoveta | Envase de hojalata selladas con etiqueta de producto de fábrica Peso neto de 125 gr. c/u | Lomo deshuesado de anchoveta en aceite vegetal. Latas selladas sin abolladuras e hinchamientos | Registro Sanitario vigente Fecha mínimo de vcto. de producto: seis (06) meses |
| | 8.21 | 190080017 | Cocoa | KG | 48 | Deshidratado | envase en bolsa de polietileno, sellado hermético con etiqueta de producto de fábrica por kilos | De primera, (entero, seco y seleccionado) Color, sabor, olor y aromá característico. Libre de impurezas y signos de humedad. | Registro Sanitario vigente Fecha mínimo de vcto. de producto: seis (06) meses |
| | 8.22 | 190050075 | Pimienta negra molida | KG | 6 | Molido duro | Envase plástico transparente con etiqueta de producto de fábrica. Sellada en su totalidad. Presentación en bolsa de 32 gramas | De primera: grano entero, grande uniforme, limpio y seleccionado, libre de impurezas y signos de humedad, color, sabor, olor, aspecto característico y seleccionado | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vcto de 6 meses |
| | 8.23 | 190050035 | Comino molido | KG | 6 | Molido seco | Envase en bolsa de plástico transparente sellado hermético con etiqueta de producto de fábrica. Presentación: 100-200 gr. | Polvo fino libre de materiales Extraños y signos de humedad. Color sabor olor y aroma característicos | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vencimiento de producto 6 meses. |
| | 8.24 | 190030011 | Duraznos al Jugo en mitades x 850 gramos | UN | 432 | Conserva | Envase de hojalata sellada con etiqueta de producto de fábrica. Presentación: peso neto 850 gr. con unidades de 90 gr. Aprox. | De primera. Color sabor olor y aroma característicos. Latas selladas sin abolladuras ni hinchamientos | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vencimiento de producto 6 meses |
| | 8.25 | 190070020 | Fideo cabello de angel | KG | 240 | Cabello de ángel | Envase en bolsa de plástico transparente con etiqueta de producto de fábrica. | De primera, entero, bolsas sin enmendaduras. | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vencimiento de producto 6 meses |
| | 8.26 | 190070026 | Fideo surtidos | KG | 480 | surtido | Envase en bolsa de plástico transparente con | De primera, entero, bolsas sin | Registro sanitario vigente. |

[Firma]
LIC. TANNA AGUIRRE ROJAS
NUTRICIONISTA
CNP 2700
EsSalud
ALMENARA



276

| ITEM | SUB ITEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD | TIPO | PRESENTACION | CALIDAD | OBSERVACIÓN |
|------|----------|------------|------------------------------|-----|----------|----------------------------------|---|---|--|
| | | | | | | | etiqueta de producto de fábrica. Presentación: bolsas x 250 g 500g canuto, codo, corbata, cinta, munición, aritos. | enmendaduras. Cumplimiento de la NTPN°206.010.1981 (Revisado en el 2011) | Fecha mínimo de vencimiento de producto 6 meses |
| 8.27 | | 190070029 | Fideo tallarín Embolsado | KG | 480 | Grueso N° 42 | Envase en bolsa de plástico transparente con etiqueta de producto de fábrica. Presentación de 500 g a 1 Kg Presentación: bolsa por 5 kilos | De primera, entero, bolsas sin enmendaduras. Cumplimiento de la NTPN°206.010.1981 (Revisado en el 2011) Color sabor olor y aroma característicos. Libre de impurezas, sin signos de humedad. | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vencimiento de producto 6 meses |
| 8.28 | | 190070032 | Flan de vainilla | KG | 120 | Granulado | Envase en bolsa de plástico transparente con etiqueta de producto de fábrica presentación: bolsa por 5 kilos | De primera Color, sabor, olor y aroma característicos. Libre de impurezas, sin signos de humedad y emvase sin enmendaduras | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vencimiento de producto 6 meses |
| 8.29 | | 190070042 | Galletas de soda En caja | CAJ | 96 | Soda | Envase en bolsa de polietileno transparente con etiqueta de producto de fábrica. Presentación: Cajas de 3 kilos | De primera. Color sabor olor y aroma característicos. Libre de impurezas. | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vencimiento de producto 6 meses |
| 8.30 | | 190050045 | Gelatina de sabores surtidos | KG | 360 | Granulada a fresa, piña, naranja | Envase en bolsa de plástico transparente con etiqueta de producto de fábrica. Presentación: bolsa por 5-10 kilos. | De primera. Color sabor olor y aroma característicos. Libre de impurezas, sin signos de humedad. | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vencimiento de producto 6 meses |
| 8.31 | | 190040081 | Guindones | KG | 120 | Deshidratados | Envase caja de cartón y bolsa de polietileno, sellado con etiqueta de producto de fábrica. Presentación cajas y bolsas de 1kg hasta 10 kg. Peso por unidad 10 gramos. | De primera. Aspecto brillante Seleccionado. Color sabor olor y aroma característicos. Libre de impurezas, sin signos de humedad. | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vencimiento de producto 6 meses |
| 8.32 | | 190040082 | Habas secas | KG | 120 | Secas, peladas | Envase en bolsa de plástico transparente sellado. Presentación bolsa por 5 o 10 kilos | Seleccionado, tamaño uniforme, color, olor y sabor característico libre de impurezas y signos de humedad | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vencimiento de producto 6 meses |
| 8.33 | | 190070050 | Harina de arveja | KG | 240 | Harina de arveja | Envasado, sellado en bolsa de plástico con sello de fábrica de 1 kg | De primera, polvo uniforme, color característico, extra | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vencimiento de producto 6 meses |
| 8.34 | | 190070053 | Harina de Chuño | KG | 900 | Fécula de papa | Envase en bolsa de plástico transparente sellado y/o papel kraf. Sellado en ambos extremos Con etiqueta de producto. Presentación: 25 kg. | Color sabor olor y aroma característicos. Libre de impurezas, sin signos de humedad. Cumplimiento de la NTPN°206.067.1974 (Revisado en el 2013) | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vencimiento de producto 6 meses |

[Firma]
LIC. MIRNA AGUIRRE ROJAS
DIPLOMADA EN NUTRICIONISTA
CNP 2700
EsSalud
NUTRICION



275

| ITEM | SUB ITEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD | TIPO | PRESENTACION | CALIDAD | OBSERVACIÓN |
|------|----------|------------|---------------------------------|----|----------|--------------------------|--|---|--|
| | 8.35 | 190040087 | Higos secos | KG | 120 | Deshidratado | Envase en bolsa de plástico transparente litografiado. Presentación: caja y bolsa por 1-10 kg. Peso por unidad 13 gramos aprox. | Extra, textura y aspecto brillante, seleccionado. Color sabor olor y aroma característicos. Libre de impurezas, sin signos de humedad. | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vencimiento de producto 6 meses |
| | 8.36 | 190050047 | Hongos secos | KG | 6 | Deshidratado | Envase de plástico transparente etiquetado. Presentación: caja y/o bolsa de 100-500 gr | De primera, limpios secos, enteros. Color sabor olor y aroma característicos. Libre de impurezas, sin signos de humedad. | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vencimiento de producto 6 meses |
| | 8.37 | 190050052 | Laurel | KG | 6 | Hojas secas | Envase caja de cartón y bolsa de plástico transparente litografiado sellado con etiqueta de producto de fábrica. Presentación cajas y bolsas de 100-200 gr | De primera, seleccionados. Libre de impurezas, sin signos de humedad. | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vencimiento de producto 6 meses |
| | 8.38 | 190040107 | Linaza | KG | 120 | Linaza | Envase en bolsa de plástico transparente litografiado. Presentación: 5-10 kg. | De primera, grano entero uniforme y limpio, seleccionado. Libre de impurezas, sin signos de humedad. | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vencimiento de producto 6 meses |
| | 8.39 | 190030017 | Lomo de atún en conserva | UN | 576 | Lomo de atún en conserva | Envase de hojalata sellada con etiqueta de producto de fábrica. Peso neto: 170 gr. | Lomo de atún en aceite vegetal. Latas selladas sin abolladuras ni hinchamientos | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vencimiento de producto 6 meses. |
| | 8.40 | 190040112 | Maiz pelado | KG | 60 | Mote seco | Envase en bolsa de plástico transparente sellado, Presentación por 5 kilos | De primera: grano entero grande uniforme, limpio y seleccionado. Libre de impurezas y signos de humedad. Color, sabor, olor y aroma característico. | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vencimiento de producto 6 meses. |
| | 8.41 | 190040117 | Maní crudo | KG | 24 | Pelado y seco | Envase en bolsa de plástico transparente litografiado. Sellado Presentación: 1-4 kg. | De primera, grano entero uniforme y limpio, seleccionado. Libre de impurezas, sin signos de humedad. | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vencimiento de producto 6 meses |
| | 8.42 | 190060010 | Mantequilla | KG | 72 | Animal | Envase con envoltura de papel parafinado y oro impermeable que no altere su calidad ni sus características sensoriales., con etiqueta de producto de fábrica. Presentación: Paquete por 390 a 400 gr. Aprox. | Color sabor olor, aroma y consistencia característicos. Consistencia sólida y homogénea | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vencimiento de producto 6 meses |
| | 8.43 | 190050117 | Mayonesa | UN | 72 | salsa | Envase en bolsas laminadas, selladas y con etiqueta de producto de fábrica, rotulada y sellada. Presentación: bolsas de 1 Kg. | Color sabor olor, aroma y consistencia característicos. Libre de impurezas. | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vencimiento de producto 6 meses |
| | 8.44 | 190030020 | Mermelada de sabores diferentes | KG | 432 | De fruta | Envase de vidrio con etiqueta de producto de fábrica. Presentación: frascos de vidrio de 1kg. | Color, sabor, olor y aspecto consistencia característica. Libre de impurezas. | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vcto de 6 meses |

ESALUD
LIC. MIRNA AGUIRRE ROJAS
INFORMATICA Y SISTEMAS
EsSalud



271

| ITEM | SUB ÍTEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD | TIPO | PRESENTACION | CALIDAD | OBSERVACIÓN |
|------|----------|------------|---------------------------|-----|----------|---------------|--|---|---|
| | | | | | | | Tapa sellada con precinto de seguridad | | |
| | 8.45 | 190040133 | Morón | KG | 480 | Seco | Envase en bolsa de plástico transparente sellado y con su etiqueta del producto. Presentación: de 5 a 10 Kg Rotulada y sellada | De primera grano entero, uniforme, seco y seleccionado. Color, sabor, olor y aroma característico. Libre de impurezas y signos de humedad | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vcto de 6 meses |
| | 8.46 | 190050062 | Mostaza | KG | 48 | Pasta | Envase: bolsas laminadas o plastificadas, sellado y con etiqueta de producto de fábrica. Presentación: de 1 Kg Rotulada y sellada | Color, sabor, olor, aspecto, textura y consistencia característica (libre de impurezas). Bolsas integrales y sin enmendaduras | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vcto de 6 meses |
| | 8.47 | 190050065 | Orégano | KG | 24 | Hojas secas | Envase carta de cartón o bolsa de plástico transparente. Presentación: caja o bolsa de 100gr | De primera (limpio, entero, uniforme y seleccionado), color, sabor, olor y aroma característico. Libre de impurezas y signos de humedad | Registro sanitario vigente |
| | 8.48 | 190050066 | Palillo en polvo | KG | 12 | Molido puro | Envase sobres con etiquetado de fábrica por 32 g. Sellada en su totalidad. | Color, sabor, olor y aspecto característico (libre de impurezas y rotulado) | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vcto de 6 meses |
| | 8.49 | 190040158 | Pasas negras rubias | KG | 36 | Deshidratadas | Envase caja y bolsa de plástico transparente con etiqueta de producto de fábrica. Presentación: cajas selladas de 1-10 kilos. Peso promedio por unidad de 2 a 3 gramos | Color, sabor, olor, aspecto y consistencia característico. Libre de impurezas y sin pepas | Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vcto 6 meses |
| | 8.50 | 190050070 | Pimenton en polvo | KG | 24 | Molido puro | Envase plástico transparente con etiqueta de producto de fábrica por 32 g.. Sellada en su totalidad. | Color, sabor, olor y aspecto característico (libre de impurezas y rotulado) | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vcto de 6 meses |
| | 8.51 | 190030025 | Piña en Conserva | UN | 432 | Al jugo | Envasada de hojalata sellada con etiqueta de producto de fábrica sellado en su totalidad. Presentación: peso neto de 560 a 570 gr. Con unidad de 40 gr aprox. | Color, sabor, olor y aroma característico latas selladas sin abolladuras e hinchadas | Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vcto 6 meses |
| | 8.52 | 190050083 | Sal molida de cocina | KG | 840 | Yodada | Envase bolsa plástico transparente con etiqueta de producto de fábrica. Sellada en su totalidad sin enmendaduras. Presentación: 1 kilo. saco de 25 kilos | Color, sabor, olor, aroma y aspecto característico | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vcto de 6 meses |
| | 8.53 | 190050087 | Salsa de tamarindo | FCO | 24 | Pasta | Envase de vidrio con etiqueta de producto de fábrica. Presentación 350ml Tapa sellada con precinto de seguridad | Color, sabor, olor, aspecto y consistencia característica. Libre de impurezas | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vcto de 6 meses |
| | 8.54 | 190050088 | Salsa de tomate X 3 kilos | UN | 24 | Pasta | Envase de bolsa plástica transparente con etiqueta de producto de fábrica Presentación: bolsa 1 a 4 kilos | Color, sabor, olor, aroma, aspecto y consistencia característico (libre de impurezas) Latas selladas sin abolladuras e hinchamientos | Registro Sanitario vigente Fecha mínimo de vcto. de producto: seis (06) meses |

[Firma]
D.C. MIRNA AGUIRRE ROJAS
BIOMATELÓLOGA C.M.P. 2100
ESSALUD
RPA



273

| ITEM | SUB ÍTEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD | TIPO | PRESENTACION | CALIDAD | OBSERVACIÓN |
|------|----------|------------|--------------------------|----|----------|-------------|--|---|---|
| | 8.55 | 190070100 | Sémola | KG | 240 | De trigo | Envase plástico producto de fábrica. Sellada en su totalidad sin enmendaduras. Presentación: 1 – 10 kilos | Color, sabor, olor, aroma y aspecto característico sin signos de humedad, grumos e impurezas. Granulado | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vcto del producto de 6 meses |
| | 8.56 | 190050092 | Sillao | UN | 576 | De soya | Envase de vidrio o plástico con etiqueta de producto de fábrica. Presentación: frascos de vidrio o plástico de 500ml. Tapa sellada con precinto de seguridad | Color, sabor, olor, aspecto y consistencia característica. Libre de impurezas. | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vcto del producto de 6 meses |
| | 8.57 | 190080026 | Te Granel | KG | 12 | Hojas secas | Envase de caja o bolsa de polietileno con etiquetas de producto. Presentación cajas o bolsas de 0.5gr o 1 kg | De primera: grano lavado entero, uniforme, limpio y seleccionado. Libre de impurezas y signos de humedad. Color, olor, sabor y aspecto característico | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vcto del producto de 6 meses |
| | 8.58 | 190040198 | Trigo pelado | KG | 360 | Seco | Envase bolsa plástico transparente sellado con etiqueta de producto de fábrica. Presentación bolsa de 1 a 10 kilos | De primera: grano lavado entero, grande, uniforme, limpio y seleccionado. Libre de impurezas y signos de humedad. Color, olor, sabor y aspecto característico | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vcto del producto de 6 meses |
| | 8.59 | 190050096 | Vainilla | UN | 96 | Esencia | Envase de vidrio con etiqueta de producto de fábrica, sellada en su totalidad sin enmendaduras. Presentación: 1 litro. | Color, sabor, olor, aroma y aspecto característico sin signos de humedad, grumos e impurezas granulado. | Cumplimiento de D.S. 007-98-SA/Oficio N°5191-DCEA/DIGESA |
| | 8.60 | 190050098 | Vinagre blanco X 500 CC. | UN | 288 | Blanco | Envase de plástico con etiqueta de producto de fábrica. Presentación: frascos de vidrio o plástico de 500ml. Tapa sellada con precinto de seguridad | Color, sabor, olor, aspecto y consistencia característica. Libre de impurezas. | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vcto de 6 meses |
| | 8.61 | 190010020 | Vino tinto | UN | 60 | Seco | Envase de vidrio con etiqueta del producto de fábrica Presentación: envase de vidrio de 750 ml. Tapa sellada con precinto de seguridad | Color, sabor, olor, aspecto, textura y consistencia característica (libre de impurezas) | Registro Sanitario vigente Fecha mínimo de vcto. de producto: seis (06) meses |

PAQUETE LACTEOS

| ITEM | SUB ÍTEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD | TIPO | PRESENTACION | CALIDAD | OBSERVACIÓN |
|------|----------|------------|---------------------------------|----|----------|------------|---|--|--|
| 9 | 9.1 | 190020027 | Leche condensada por 397 gramos | UN | 48 | Condensado | Envase de hojalata selladas con etiqueta de producto de fabrica Presentación: Peso Neto de 397 gramos | Color, sabor, olor y aroma característico Latas selladas sin abolladuras e hinchamientos | Registro Sanitario vigente, Certificado de calidad emitido por laboratorio acreditado por INACAL. Fecha mínimo de vcto. de producto: seis (06) meses |
| | 9.2 | 190020093 | Leche evaporada | UN | 5,760 | Evaporada | Envase de hojalata selladas con etiqueta de producto de fabrica Presentación: latas de 400 g. x 48 unidades | Color, sabor, olor y aroma característico Latas selladas sin abolladuras e hinchamientos | Registro sanitario vigente. Fecha mínimo de vcto del producto de 6 meses |

[Firma]
LIC. MIRNA AGUIRRE ROJAS
BIOBÁTLOGA NUTRICIONISTA
CNP 2748
EsSalud



272

| ITEM | SUB ITEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD | TIPO | PRESENTACION | CALIDAD | OBSERVACIÓN |
|------|----------|------------|------------------------------|----|----------|-------|--|--|--|
| | 9.3 | 190020037 | Leche evaporada deslactosada | UN | 8,640 | Polvo | Envase: Bolsa de papel kraft de 4 pliegos plastificado, bolsa interior de polietileno sellado hermético de fábrica y con etiqueta de producto. Presentación de 25 kilos | Color, sabor, olor, aroma. Aspecto y consistencia y latas selladas sin abolladuras e hinchadas | Registro sanitario vigente. Fecha mínima de vcto del producto de 6 meses |

7. DOCUMENTOS TÉCNICOS

- a. Copia del Registro Sanitario Vigente y/o Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento vigente, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias para los ítems que lo requieran.
- b. Copia de Resolución Directoral Vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la R.M. N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias, para los ítems que lo requieran y si no cuenta con el Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento vigente, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.
- c. Para el caso de La micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarios (PGH), según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58) y 2 (incorporación del artículo 58-B) y las Disposiciones Complementarias Finales del D.S N°004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. N° 007-98-SA". para los ítems que lo requieran y si no cuenta con el Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento vigente, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias, siempre en cuando tenga registro sanitario vigente.
- d. Declaración Jurada del Cumplimiento de transporte adecuado según lo establecido en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por DS N° 007-98-SA y sus modificatorias, para los ítems que lo requieran.
- e. Declaración Jurada del Cumplimiento de transporte adecuado según lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementaria. para los ítems que lo requieran.

8. SISTEMA DE CONTRATACIÓN

El presente proceso se rige por el sistema de PRECIOS UNITARIOS.

Contraloría General de la República
Oficina de Asesoría y Asistencia Técnica
E. 3342
BOLSA DE COMPRAS
ESSALUD
CIP 2100

271



9. TRANSPORTE

El transporte del alimento debe cumplir con lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementaria. Así como lo establecido en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por DS N° 007-98-SA y sus modificatorias.

10. VIGENCIA MÍNIMA DEL PRODUCTO A LA ENTREGA

La vigencia mínima del producto alimenticio deberá ser igual a lo mencionado en las Especificaciones Técnicas.

11. LUGAR Y PLAZO DE ENTREGA

10.1 LUGAR: El lugar de entrega(s) de los bienes será(n) en el Almacén del Hospital II Clínica Geriátrica San Isidro Labrador, según cronograma establecido, en el horario de las 08:00 a 11:00 horas, debiendo realizarse de lunes a sábado. Las UOD de la Red Prestacional Almenara no está obligada a recibir los bienes fuera de la fecha u horarios establecidos.

La entrega se realizará en el siguiente centro asistencial:

| N° | CENTRO | PROVINCIA | DISTRITO | DIRECCION | TELEFONO |
|----|--|-----------|-------------|-------------------------|----------|
| 1 | Hospital II Clínica Geriátrica San Isidro Labrador | Lima | Santa Anita | Carretera Central KM3.5 | 4118000 |

10.2 ENTREGAS:

Las entregas se realizarán en doce (12) entregas mensuales cuyo plazo será a los dos (02) días calendario el cual será contabilizado a partir del día siguiente de notificada de la orden de compra y/o contrato respectivo, según cronograma y/o requerimiento referencial.

Si el último día es feriado o inhábil, la entrega será el día hábil siguiente.

Nota el detalle de las entregas referenciales se detalla en el siguiente anexo.

- Anexo - C: Cuadro de entregas mensual por ítem.

12. MEDIDAS DE CONTROL DURANTE LA EJECUCIÓN CONTRACTUAL

1. CONTROL DE CALIDAD

La calidad de los productos alimenticios debe entenderse como la condición de estar conforme y aptos para su uso en las preparaciones de las dietas que brinda el Hospital II Clínica Geriátrica San Isidro Labrador – Es salud, no se aceptan alimentos re envasados o re etiquetados por Terceros.


LIC. MIRNA AGUIRRE ROJAS
MEDICATOLOGA NUTRICIONISTA
CNP 2700
EsSalud
MISOL



270

En casos de presentarse alguna queja u observación de parte del usuario o reporte relacionado a la calidad del alimento, la entidad podrá solicitar el control posterior (a la entrega) del lote en cuestión, a un laboratorio acreditado de la Red de Laboratorios de Control de Calidad. En caso el resultado analítico es CONFORME, el costo de dichos controles será asumido por Es salud, caso contrario los costos serán asumidos por el proveedor.

Cuando un lote sea declarado NO CONFORME, el proveedor se obliga a retirar de los almacenes de Es salud los saldos de dicho lote, procediendo inmediatamente al canje y/o reposición del lote en un plazo no mayor a los 2 (dos) días calendarios contados a partir de la fecha de recibida la comunicación por parte de Es salud.

Si las causas o motivos de la no conformidad son extendibles a todas las unidades del lote y de haberse consumido parte del lote No Conforme y/o haberse efectuado el pago, el proveedor se obliga a reponer las cantidades consumidas y al canje de las unidades restantes.

En caso de no efectuarse el canje de un lote No Conforme, el proveedor abonará el costo correspondiente, siempre y cuando la entidad haya efectuado el pago de dicho lote, mediante pago en efectivo, cheque de gerencia, o deduciéndolo de cualquiera de sus facturas.

13. FORMA DE PAGO

LA ENTIDAD realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en PAGO PERIODICO por entregable.

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

- Recepción del área de Almacén del Hospital II Clínica Geriátrica San Isidro Labrador.
- Conformidad de la prestación efectuada por el Área de Nutrición y dietética
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en mesa de partes del Hospital II Clínica Geriátrica San Isidro Labrador de lunes a viernes de 8:00 am a 4:00pm.

14. DE LA CONFORMIDAD Y RECEPCIÓN

La conformidad y la recepción se sujeta a lo dispuesto en la normatividad de Contrataciones del Estado; la recepción será dada por el jefe de Almacén (o quien haga sus veces) y la conformidad por el encargado del Control de Calidad de Alimentos del Servicio de Nutrición de cada Unidad Operativa Desconcentrada de la RPA, considerando el cumplimiento de lo siguiente:

Verificación de los bienes a entregar:

Para llevar a cabo tal verificación el contratista deberá entregar copia simple de los siguientes documentos:

- Copia del Registro Sanitario y/o de la Autorización Sanitaria de Establecimiento



289

expedido por SENASA (Según Decreto Supremo N° 004-2011-AG).

- ⊕ Declaración Jurada del Cumplimiento de transporte adecuado según lo establecido en el Título V, Capítulo II "Del Transporte" del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" aprobado por DS N° 007-98-SA y sus modificatorias.
- ⊕ Declaración Jurada del Cumplimiento de transporte adecuado según lo establecido en la Guía para el Transporte de Alimentos Agropecuarios Primarios y Piensos, contenida en las Guías de Buenas Prácticas de Producción e Higiene, aprobadas mediante Resolución Directoral N° 154-2011-AG-SENASA-DIAIA, según indica el artículo 17 del D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementaria.
- ⊕ Copia del Registro Sanitario de DIGESA vigente a la fecha.
- ⊕ Copia Resolución Directoral vigente que otorga Validación Técnica Oficial al Plan HACCP, emitida por la DIGESA, según R.M. N° 449-2006-MINSA. El Plan HACCP deberá aplicarse a la línea de producción del bien objeto de contratación o a una línea de producción dentro de la cual esté inmerso el bien requerido, en razón del artículo 4 de la R.M. N° 449-2006-MINSA y sus modificatorias, para para los sub ítems que corresponda, si no cuenta con el Certificado de Autorización Sanitaria de establecimiento vigente, otorgado por el SENASA según indica el artículo 33 del D.S. N° 004-2011-AG, y sus modificatorias y complementarias.
- ⊕ Para La micro y pequeña empresa (MYPE) debe contar obligatoriamente con la Certificación de Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius (PGH), según lo establecido por los artículos 1 (modificación del artículo 58) y 2 (incorporación del artículo 58-B) y las Disposiciones Complementarias Finales del D.S N°004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por D.S. N° 007-98-SA". vigente a la fecha de presentación hasta la culminación de la entrega del suministro.
- ⊕ Declaración Jurada de Canje y/o Reposición por defecto o vicios ocultos

15. VICIOS OCULTOS

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

Si durante el acto de recepción de los bienes se advirtiera mermas /o productos deteriorados a consecuencia del transporte, el contratista deberá proceder a reponer o canjear los bienes que se hayan detectado en las situaciones descritas en un plazo máximo de 02 días de notificado el hecho por parte de la Entidad (ya sea por correo electrónico u otro medio técnico). A dicho plazo se le agregará el plazo establecido en la Resolución Administrativa N° 1325-CME-PJ-"Aprueba el Cuadro General de Términos de la Distancia".

El plazo máximo de responsabilidad del contratista es de un (01) año, contabilizado a partir de la emisión de la conformidad.


L.E. MIRIA AGUIRRE KOJAS
NUTRICIONISTA
ESSALUD
MICOSES



258

16. PENALIDADES

16.1. 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 según lo indicado en el Artículo N°162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones con el Estado.

16.2. 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.

| ÍTEMS | OCURENCIA | TIPO DE FALTA | SANCIÓN | PROCEDIMIENTO |
|-------|--|---------------|---|--|
| 1 | Traer productos no conformes según las especificaciones técnicas | Leve | levantamiento de acta de amonestación para su reposición en menos de 24 horas | El área de Nutrición levantará el acta de amonestación. |
| 2 | Por llegar una (01) hora tarde | Leve | levantamiento de acta de amonestación | El área de Nutrición levantará el acta de amonestación. |
| 3 | Por llegar más de dos (02) hasta veinticuatro (24) horas tarde | Moderada | Levantamiento de acta con la penalidad del 1% del monto total programado para el mes. | El área de Nutrición donde se cometió la infracción, levantará el acta de amonestación y comunicará mediante un informe a la Gerencia de Servicios Prestacionales del Hospital, quien solicitará la aplicación de la penalidad a la Oficina de Abastecimiento y Control Patrimonial de la Red Prestacional Almenara. |
| | No reponer los productos observados en el plazo establecido | Moderada | Levantamiento de acta con la penalidad del 2% del monto total programado para el mes. | El área de Nutrición donde se cometió la infracción, levantará el acta de amonestación y comunicará mediante un informe a la Gerencia de Servicios Prestacionales del Hospital, quien solicitará la aplicación de la penalidad a la Oficina de Abastecimiento y Control Patrimonial de la Red Prestacional Almenara. |
| 4 | Por llegar más de veinticuatro (24) hasta cuarenta y ocho (48) horas tarde | Grave | Levantamiento de acta con la penalidad del 5% del monto total programado para el mes. | El área de Nutrición donde se cometió la infracción, levantará el acta de amonestación y comunicará mediante un informe a la Gerencia de Servicios Prestacionales del Hospital, quien solicitará la aplicación de la |

[Firma]
D.C. MIRA AGUIRRE ROSA
Médico Especialista Nutricionista
ESSALUD
Almenara



207

| ÍTEMS | OCURRENCIA | TIPO DE FALTA | SANCIÓN | PROCEDIMIENTO |
|-------|---|---------------|---|---|
| | | | | penalidad a la Oficina de Abastecimiento y Control Patrimonial de la Red Prestacional Almenara. |
| 5 | Por llegar tarde más de cuarenta y ocho (48) horas hasta una semana | Grave | Levantamiento de acta con la penalidad del 10% del monto total programado para el mes. | El área de Nutrición donde se cometió la infracción, levantará el acta de amonestación y comunicará mediante un informe a la Gerencia de Servicios Prestacionales del Hospital, quien solicitará la aplicación de la penalidad a la Oficina de Abastecimiento y Control Patrimonial de la Red Prestacional Almenara. |
| 6 | Por no traer los productos más de una semana hasta 30 días. | Muy grave | Levantamiento de acta solicitando la penalidad de solución del contrato por su incumplimiento | El área de Nutrición donde se cometió la infracción, levantará el acta de amonestación y comunicará mediante un informe a la Gerencia de Servicios Prestacionales del Hospital, quien solicitará la aplicación de la penalidad a la Oficina de Abastecimiento y Control Patrimonial de la Red Prestacional Almenara. |
| 7 | Por acumular cinco (05) faltas leves | Grave | Levantamiento de acta con la penalidad del 15% del monto total programado para el mes. | El área de Nutrición donde se cometió la infracción, luego de constatar las cinco (05) actas de amonestación por faltas leves, comunicará mediante un informe a la Gerencia de Servicios Prestacionales del Hospital, quien solicitará la aplicación de la penalidad a la Oficina de Abastecimiento y Control Patrimonial de la Red Prestacional Almenara. |
| 8 | Por acumular cinco (03) faltas moderadas | Grave | Levantamiento de acta con la penalidad del 15% de penalidad del monto total programado para el mes. | El área de Nutrición donde se cometió la infracción, luego de constatar las tres (03) actas de amonestación por faltas moderadas, comunicará mediante un informe a la Gerencia de Servicios Prestacionales del Hospital, quien solicitará la aplicación de la penalidad a la Oficina de Abastecimiento y Control Patrimonial de la Red Prestacional Almenara. |

[Firma]
 LIC. MIRVA AGUIRRE ROJAS
 DENTISTA
 C.O.P. 2100
 EsSalud
 REG. 0001



17. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

| A | EXPERIENCIA DEL PÓSTOR EN LA ESPECIALIDAD |
|-----|---|
| A.1 | <p>FACTURACIÓN <u>Requisito:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ítem paquete 1: S/. 300.000.00 (Trecientos Mil con 00/100 soles) • ítem paquete 2: S/. 200.000.00 (Doscientos Mil con 00/100 soles) • ítem paquete 3 S/ 150,000.00 (Ciento cincuenta Mil con 00/100 soles) • ítem paquete 4 S/ 80.000.00 (Ochenta Mil con 00/100 soles) • ítem paquete 5 S/ 80.000.00 (Ochenta Mil con 00/100 soles) • ítem paquete 6 S/ 80.000.00 (Ochenta Mil con 00/100 soles) • ítem paquete 7 S/ 70,000.00 (Setenta Mil con 00/100 soles) • ítem paquete 8 S/ 100,000.00 (Cien Mil con 00/100 soles) • ítem paquete 9 S/ 80.000.00 (Ochenta Mil con 00/100 soles) <p>por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>En el caso de postores que declaren tener la condición de micro y pequeña empresa, se deberá acreditar una experiencia de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ítem paquete 1 S/ 42,000.00 (Cuarenta y Dos Mil con 00/100 soles). • ítem paquete 2 S/ 23,040.00 (Veintitres Mil Cuarenta con 00/100 soles). • ítem paquete 3 S/ 20,160.00 (Veinte Mil Ciento Sesenta con 00/100 soles) • ítem paquete 4 S/ 10,560.00 (Diez Mil Quinientos Sesenta con 00/100 soles) • ítem paquete 5 S/ 11.000.00 (Once Mil con 00/100 soles) • ítem paquete 6 S/ 14,000.00 (Catorce Mil con 00/100 soles) • ítem paquete 7 S/ 12,300.00 (Doce Mil Trecientos con 00/100 soles) • ítem paquete 8 S/ 17,000.00 (Diecisiete Mil con 00/100 soles) • ítem paquete 9 S/ 13,000.00 (Trece Mil con 00/100 soles) <p>por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los 8 años anteriores a la fecha de la presentación de las ofertas que se computarán desde la fecha de conformidad o emisión de comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p>Se consideran bienes similares a los siguientes:</p> |

[Firma manuscrita]
 LIC. MARIANA AGUIRRE ROJAS
 INGENIERA EN CONTABILIDAD
 ESSALUD
 HUANUCO



| | | |
|--|--|---|
| | | <ul style="list-style-type: none">> Ítem 01: Carne de Pollo, Gallina, Pavo, etc.> Ítem 02: Todo tipo de pescado> Ítem 03: Carne de Vacuno y Menudencias> Ítem 04: Carne de Pollo, Gallina, Pavo, etc.> Ítem 05: Todo tipo de embutidos> Ítem 06: Todo tipo de verduras, tubérculos y frutas> Ítem 07: Todo tipo de panes.> Ítem 08: Todo tipo de Víveres secos. (misceláneas, conservas, bebidas, cereales y menestras.)> Ítem 09: Todo tipo de lácteos. <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con Boucher 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 pago¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>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.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>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.</p> <p>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</p> |
|--|--|---|

¹ 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".


LIC MIRA AGUIRRE ROJAS
ECONOMISTA INDEPENDIENTE
CNP 2700
EsSalud
MIECUAL



| | | |
|--|--|---|
| | | <p>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.</p> <p>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 sustentadora correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de una persona absorbida como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el Anexo N° 9.</p> <p>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.</p> <p>Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el Anexo N° 8 referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.</p> <p>Importante</p> <p><i>En el caso de consorcios, solo se considera la experiencia de integrantes que se hayan comprometido, según la promesa de compra a ejecutar el objeto materia de la convocatoria, conforme a la D "Participación de Proveedores en Consorcio en las Contrataciones del Estado".</i></p> <ul style="list-style-type: none">• |
|--|--|---|


CARMEN AGUIRRE ROJAS
ODONTÓLOGA NUTRICIONISTA
RIP 2109




263

ANEXO A

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

- a. El Contratista **deberá cumplir** con lo establecidos en la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo – Ley 29783, su Reglamento y demás normatividad vigente.
- b. La empresa **declara conocer** el Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo de Seguro Social de Salud – ESSALUD aprobado mediante RESOLUCIÓN DE GERENCIA GENERAL N° 988 -GG-ESSALUD-2010 y sus modificatorias, el cual está disponible en el portal web del ESSALUD:
(https://ww1.essalud.gob.pe/compendio/pdf/0000002894_pdf.pdf)
- c. De la Matriz IPER (Identificación de Peligros, Evaluación de Riesgos y Medidas de Control.

- Considerar lo siguiente:

| Requisitos | Documentos a Entregar |
|---|---|
| <p>El contratista deberá tener conocimiento de los peligros y riesgos a los cuales está expuesto su personal, durante la ejecución del servicio.</p> <p>* Los controles que figuren en esta matriz serán los controles que el contratista deberá implementar, (medidas de seguridad, equipos de protección personal, señalética, etc.).</p> | <p>Matriz IPER (Identificación de Peligros, Evaluación de Riesgos y Medidas de Control, la cual se presentará a la Entidad con un plazo máximo de 15 días calendario después de haber suscrito el contrato.</p> |

- d. El contratista **deberá cumplir** con las disposiciones establecidas en la Resolución Ministerial N° 972-2020-MINSA "Lineamientos para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los Trabajadores con riesgo de exposición a COVID-19", así como, con los protocolos sanitarios y demás disposiciones que dicten los sectores y autoridades competentes, que resulten aplicables a la presente contratación, bajo costo y responsabilidad del contratista, con el fin de salvaguardar la salud del personal a cargo de la ejecución del servicio.
- ☞ Adjuntar copia del permiso para operar durante la reanudación de actividades .



262

ANEXO – B
Cuadro referencial alcance y descripción de los bienes a contratar

PAQUETE CÁRNICOS

| ITEM | SUB ÍTEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD |
|------|----------|------------|-------------------------------|----|----------|
| 1 | 1.1 | 190020011 | Carne de pollo Sin menudencia | KG | 15,000 |
| 2 | 2.1 | 190020092 | Pescado Espada o sierra | KG | 2,400 |
| | 2.2 | 190020097 | Pescado trucha | KG | 600 |
| 3 | 3.1 | 190020012 | Carne de vacuno | KG | 3,600 |
| 4 | 4.1 | 190020099 | Pechuga de pavo | KG | 960 |
| | 4.2 | 190020111 | Carne de pavita | KG | 1,440 |

PAQUETE EMBUTIDOS

| ITEM | SUB ÍTEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD |
|------|----------|------------|----------------------------|----|----------|
| 5 | 5.1 | 190040001 | Aceituna de botija | KG | 120 |
| | 5.2 | 190020017 | Hot dog | KG | 120 |
| | 5.3 | 190020022 | Jamón ingles | KG | 60 |
| | 5.4 | 190020021 | Jamón del país | KG | 60 |
| | 5.5 | 190020076 | Queso Edam | KG | 96 |
| | 5.6 | 190020081 | Queso pasteurizado Con sal | KG | 1200 |
| | 5.7 | 190020084 | Tocino | KG | 72 |

PAQUETE VERDURAS

| ITEM | SUB ÍTEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD |
|------|----------|------------|--------------------|----|----------|
| 6 | 6.1 | 190040005 | Ají verde | KG | 120 |
| | 6.2 | 190050009 | Ajo entero Pelado | KG | 216 |
| | 6.3 | 190040006 | Albahaca | AT | 48 |
| | 6.4 | 190040012 | Apio | KG | 1,680 |
| | 6.5 | 190040026 | Betarraga | KG | 120 |
| | 6.6 | 190040027 | Brócoli | KG | 600 |
| | 6.7 | 190040028 | Caigua | KG | 960 |
| | 6.8 | 190040038 | Cebolla china | KG | 120 |
| | 6.9 | 190040039 | Cebolla roja | KG | 1,800 |
| | 6.10 | 190040224 | Chincho | KG | 24 |
| | 6.11 | 190040053 | Col blanca | KG | 120 |
| | 6.12 | 190040055 | Col china | KG | 240 |
| | 6.13 | 190040059 | Coliflor | KG | 480 |
| | 6.14 | 190040060 | Culantro entero | KG | 72 |
| | 6.15 | 190040065 | Esparrago | KG | 96 |
| | 6.16 | 190040067 | Espinaca Sin moler | KG | 840 |
| | 6.17 | 190070021 | Fideo chino | KG | 120 |
| | 6.18 | 190040074 | Frijol verde | KG | 48 |
| | 6.19 | 190040075 | Frijolito Chino | KG | 144 |
| | 6.20 | 190040083 | Habas Verdes | KG | 96 |
| | 6.21 | 190040085 | Hierbabuena | KG | 48 |
| | 6.22 | 190080021 | Hierba luisa | KG | 96 |
| | 6.23 | 190040092 | Huacatay | KG | 48 |
| | 6.24 | 190040094 | Jo Lan Tao | KG | 60 |
| | 6.25 | 190050050 | Kion | KG | 36 |
| | 6.26 | 190040097 | Lechuga | KG | 120 |
| | 6.27 | 190040136 | Nabo | KG | 1,440 |
| | 6.28 | 190040142 | Olluco Grande | KG | 960 |

[Firma manuscrita]
LIC. ALMENA ALVARADO
GERENTE GENERAL
ESSALUD
MICOSSA



| ITEM | SUB ITEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD |
|------|----------|------------|------------------|----|----------|
| | 6.29 | 190040143 | Pacchoy | KG | 120 |
| | 6.30 | 190040162 | Pepinillo | KG | 96 |
| | 6.31 | 190040169 | Perejil | KG | 144 |
| | 6.32 | 190040171 | Pimientos | KG | 960 |
| | 6.33 | 190040182 | Poro | KG | 1,440 |
| | 6.34 | 190040184 | Rabanito | KG | 96 |
| | 6.35 | 190040186 | Rocoto | KG | 120 |
| | 6.36 | 190040193 | Tomate | KG | 1,200 |
| | 6.37 | 190070107 | Wantan | KG | 24 |
| | 6.38 | 190040208 | Yuca amarilla | KG | 960 |
| | 6.39 | 190040210 | Zanahoria | KG | 1,560 |
| | 6.40 | 190040211 | Zapallo italiano | KG | 960 |
| | 6.41 | 190040213 | Zapallo loche | KG | 24 |

PAQUETE PANES

| ITEM | SUB ITEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD |
|------|----------|------------|-------------------------|----|----------|
| 7 | 7.1 | 190070080 | Pan de molde Grande | UN | 2,640 |
| | 7.2 | 190070085 | Pan de yema | UN | 24,000 |
| | 7.3 | 190070088 | Pan frances | UN | 54,000 |
| | 7.4 | 190070093 | panetón en bolsa 1 kilo | UN | 60 |

PAQUETE MISCELANEOS

| ITEM | SUB ITEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD |
|------|----------|------------|--|-----|----------|
| 8 | 8.1 | 190060002 | Aceite de ajonjolí | UN | 12 |
| | 8.2 | 190060004 | Aceite de Oliva | UN | 12 |
| | 8.3 | 190050007 | Ají panca seco | KG | 24 |
| | 8.4 | 190050002 | Ají Mirasol | KG | 12 |
| | 8.5 | 190050006 | Ajinomoto | KG | 72 |
| | 8.6 | 190050014 | Anís | KG | 36 |
| | 8.7 | 190010023 | Bebidas Gaseosas x 1.5 Lt. | LT | 72 |
| | 8.8 | 190080007 | Café instantáneo por 200 gramos | UN | 48 |
| | 8.9 | 190080004 | Café molido | KG | 96 |
| | 8.10 | 190050023 | Caldo de pollo cubito | CAJ | 36 |
| | 8.11 | 190050022 | Caldo de carne Cubito | CAJ | 36 |
| | 8.12 | 190050024 | Canela entera | KG | 12 |
| | 8.13 | 190040035 | Cebada | KG | 480 |
| | 8.14 | 190010014 | Cerveza negra por 620 ml | UN | 48 |
| | 8.15 | 190050028 | Champiñón | KG | 120 |
| | 8.16 | 190050030 | Chancaca | KG | 48 |
| | 8.17 | 190010015 | Chicha de jora | KG | 48 |
| | 8.18 | 190080012 | Chocolate de Tasa | KG | 48 |
| | 8.19 | 190050031 | Clavo de olor | KG | 12 |
| | 8.20 | 190020102 | Conserva de lomo deshuesado de anchoveta en aceite | UN | 576 |
| | 8.21 | 190080017 | Cocoa | KG | 48 |
| | 8.22 | 190050075 | Pimienta negra molida | KG | 6 |
| | 8.23 | 190050035 | Comino molido | KG | 6 |
| | 8.24 | 190030011 | Duraznos al Jugo en mitades x 850 gramos | UN | 432 |
| | 8.25 | 190070020 | Fideo cabello de angel | KG | 240 |
| | 8.26 | 190070026 | Fideo surtidos | KG | 480 |
| | 8.27 | 190070029 | Fideo tallarín Embolsado | KG | 480 |
| | 8.28 | 190070032 | Flan de vainilla | KG | 120 |

[Firma manuscrita]
LICENCIADA AGUIRRE
ECONOMISTA
ESSALUD

200



| ITEM | SUB ÍTEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD |
|------|----------|------------|---------------------------------|-----|----------|
| | 8.29 | 190070042 | Galletas de soda En caja | CAJ | 96 |
| | 8.30 | 190050045 | Gelatina de sabores surtidos | KG | 360 |
| | 8.31 | 190040081 | Guindones | KG | 120 |
| | 8.32 | 190040082 | Habas secas | KG | 120 |
| | 8.33 | 190070050 | Harina de arveja | KG | 240 |
| | 8.34 | 190070053 | Harina de Chuño | KG | 900 |
| | 8.35 | 190040087 | Higos secos | KG | 120 |
| | 8.36 | 190050047 | Hongos secos | KG | 6 |
| | 8.37 | 190050052 | Laurel | KG | 6 |
| | 8.38 | 190040107 | Linaza | KG | 120 |
| | 8.39 | 190030017 | Lomo de atún en conserva | UN | 576 |
| | 8.40 | 190040112 | Maiz pelado | KG | 60 |
| | 8.41 | 190040117 | Maní crudo | KG | 24 |
| | 8.42 | 190060010 | Mantequilla | KG | 72 |
| | 8.43 | 190050117 | Mayonesa | UN | 72 |
| | 8.44 | 190030020 | Mermelada de sabores diferentes | KG | 432 |
| | 8.45 | 190040133 | Morón | KG | 480 |
| | 8.46 | 190050062 | Mostaza | KG | 48 |
| | 8.47 | 190050065 | Orégano | KG | 24 |
| | 8.48 | 190050066 | Palillo en polvo | KG | 12 |
| | 8.49 | 190040158 | Pasas negras rubias | KG | 36 |
| | 8.50 | 190050070 | Pimenton en polvo | KG | 24 |
| | 8.51 | 190030025 | Piña en Conserva | UN | 432 |
| | 8.52 | 190050083 | Sal molida de cocina | KG | 840 |
| | 8.53 | 190050087 | Salsa de tamarindo | FCO | 24 |
| | 8.54 | 190050088 | Salsa de tomate X 3 kilos | UN | 24 |
| | 8.55 | 190070100 | Sémola | KG | 240 |
| | 8.56 | 190050092 | Sillao | UN | 576 |
| | 8.57 | 190080026 | Te Granel | KG | 12 |
| | 8.58 | 190040198 | Trigo pelado | KG | 360 |
| | 8.59 | 190050096 | Vainilla | UN | 96 |
| | 8.60 | 190050098 | Vinagre blanco X 500 CC. | UN | 288 |
| | 8.61 | 190010020 | Vino tinto | UN | 60 |

PAQUETE LACTEOS

| ITEM | SUB ÍTEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | CANTIDAD |
|------|----------|------------|---------------------------------|----|----------|
| 9 | 9.1 | 190020027 | Leche condensada por 397 gramos | UN | 48 |
| | 9.2 | 190020093 | Leche evaporada | UN | 5,760 |
| | 9.3 | 190020037 | Leche evaporada deslactosada | UN | 8,640 |

[Firma manuscrita]
LIC. MILENA AGUIRRE
BROD. (C) 10.000.000 INSTITUCIONISTA
CUP 2700
ESSALUD
PERU



Anexo - C:
Cuadro de entregas mensual por ítem.

| ITEM | SUB ITEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | PAQUETE CÁRNICOS | | | | | | | | | | | | CANTIDAD | | |
|------|----------|------------|-------------------------------|----|------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|----------|-------|--------|
| | | | | | MES 1 | MES 2 | MES 3 | MES 4 | MES 5 | MES 6 | MES 7 | MES 8 | MES 9 | MES 10 | MES 11 | MES 12 | | | |
| 1 | 1.1 | 190020011 | Carne de pollo Sin menudencia | KG | 1250 | 1250 | 1250 | 1250 | 1250 | 1250 | 1250 | 1250 | 1250 | 1250 | 1250 | 1250 | 1250 | 1250 | 15,000 |
| 2 | 2.1 | 190020092 | Pescado Espada o sierra | KG | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | 2,400 |
| 3 | 2.2 | 190020097 | Pescado trucha | KG | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 600 |
| 3 | 3.1 | 190020012 | Carne de vacuno | KG | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 300 | 3,600 |
| 4 | 4.1 | 190020099 | Pechuga de pavo | KG | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 960 |
| 4 | 4.2 | 190020111 | Carne de pavita | KG | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 1,440 | |

PAQUETE EMBUTIDOS

| ITEM | SUB ITEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | PAQUETE EMBUTIDOS | | | | | | | | | | | | CANTIDAD | | |
|------|----------|------------|----------------------------|----|-------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|----------|-----|-------|
| | | | | | MES 1 | MES 2 | MES 3 | MES 4 | MES 5 | MES 6 | MES 7 | MES 8 | MES 9 | MES 10 | MES 11 | MES 12 | | | |
| 5 | 5.1 | 190040001 | Aceituna de botija | KG | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 120 |
| 5 | 2 | 190020017 | Hot dog | KG | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 120 |
| 5 | 3 | 190020022 | Jamon Ingles | KG | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 60 |
| 5 | 4 | 190020021 | Jamon del pais | KG | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 60 |
| 5 | 5 | 190020076 | Queso edam | KG | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 96 |
| 6 | 6 | 190020081 | Queso pasteurizado Con sal | KG | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 1,200 |
| 8 | 8 | 190020084 | Tocino | KG | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 72 |

PAQUETE VERDURAS

| ITEM | SUB ITEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | PAQUETE VERDURAS | | | | | | | | | | | | CANTIDAD | | |
|------|----------|------------|-------------------|----|------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|----------|-------|-----|
| | | | | | MES 1 | MES 2 | MES 3 | MES 4 | MES 5 | MES 6 | MES 7 | MES 8 | MES 9 | MES 10 | MES 11 | MES 12 | | | |
| 6 | 6.1 | 190040005 | Aji verde | KG | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 120 |
| 6 | 6.2 | 190050009 | Ajo entero Pelado | KG | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 216 |
| 6 | 6.3 | 190040006 | Albahaca | AT | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 48 | |
| 6 | 6.4 | 190040012 | Apio | KG | 140 | 140 | 140 | 140 | 140 | 140 | 140 | 140 | 140 | 140 | 140 | 140 | 140 | 1,680 | |
| 6 | 6.5 | 190040026 | Betarraga | KG | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 120 |
| 6 | 6.6 | 190040027 | Brocoli | KG | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 50 | 600 |
| 6 | 6.7 | 190040028 | Caigua | KG | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 960 |
| 6 | 6.8 | 190040038 | Cebolla china | KG | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 120 |
| 6 | 6.9 | 190040039 | Cebolla roja | KG | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 150 | 1,800 | |
| 6 | 6.10 | 190040224 | Chincho | KG | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 24 |

255

[Handwritten signature]
T.C. Almenara
ESSALUD



| ITEM | SUB ITEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | MES 1 | MES 2 | MES 3 | MES 4 | MES 5 | MES 6 | MES 7 | MES 8 | MES 9 | MES 10 | MES 11 | MES 12 | CANTIDAD |
|------|----------|------------|--------------------|----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|----------|
| | 6.11 | 190040053 | Col blanca | KG | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 120 |
| | 6.12 | 190040055 | Col china | KG | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 240 |
| | 6.13 | 190040059 | Coliflor | KG | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 480 | |
| | 6.14 | 190040060 | Culantro entero | KG | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 72 | |
| | 6.15 | 190040065 | Esparrago | KG | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 96 | |
| | 6.16 | 190040067 | Espinaca Sin moler | KG | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 840 | |
| | 6.17 | 190070021 | Fideo chino | KG | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 120 | |
| | 6.18 | 190040074 | Frijol verde | KG | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 48 | |
| | 6.19 | 190040075 | Frijolito Chino | KG | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 144 | |
| | 6.20 | 190040083 | Habas Verdes | KG | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 96 | |
| | 6.21 | 190040085 | Hierbabuena | KG | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 48 | |
| | 6.22 | 190080021 | Hierba luisa | KG | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 96 | |
| | 6.23 | 190040092 | Huacatay | KG | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 48 | |
| | 6.24 | 190040094 | Jo Lan Tao | KG | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 60 | |
| | 6.25 | 190050050 | Kion | KG | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 36 | |
| | 6.26 | 190040097 | Lechuga | Kg | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 120 | |
| | 6.27 | 190040136 | Nabo | KG | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 1,440 | |
| | 6.28 | 190040142 | Olluco Grande | KG | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 960 | |
| | 6.29 | 190040143 | Pacchoy | KG | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 120 | |
| | 6.30 | 190040162 | Pepinillo | KG | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 96 | |
| | 6.31 | 190040169 | Perejil | KG | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 144 | |
| | 6.32 | 190040171 | Pimientos | KG | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 960 | |
| | 6.33 | 190040182 | Porro | KG | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 1,440 | |
| | 6.34 | 190040184 | Rabanito | KG | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 96 | |
| | 6.35 | 190040186 | Rocoto | KG | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 120 | |
| | 6.36 | 190040193 | Tomate | KG | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 | 1,200 | |
| | 6.37 | 190070107 | Wantan | KG | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 24 | |
| | 6.38 | 190040208 | Yuca amarilla | KG | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 960 | |
| | 6.39 | 190040210 | Zanahoria | KG | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 130 | 1,560 | |
| | 6.40 | 190040211 | Zapallo italiano | KG | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 80 | 960 | |
| | 6.41 | 190040213 | Zapallo loche | KG | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 24 | |

25/03



| ITEM | SUB ITEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | MES 1 | MES 2 | MES 3 | MES 4 | MES 5 | MES 6 | MES 7 | MES 8 | MES 9 | MES 10 | MES 11 | MES 12 | CANTIDAD |
|------|----------|------------|---------------------------------|-----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|----------|
| | 8.25 | 190070020 | Fideo cabello de ángel | KG | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 240 |
| | 8.26 | 190070026 | Fideos surtidos | KG | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 480 |
| | 8.27 | 190070029 | Fideo tallarin Embolsado | KG | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 480 |
| | 8.28 | 190070032 | Fian de vainilla | KG | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 120 |
| | 8.29 | 190070042 | Galletas de soda En caja | CAJ | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 96 |
| | 8.30 | 190050045 | Gelatina de sabores surtidos | KG | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 360 |
| | 8.31 | 190040081 | Guinjones | KG | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 120 |
| | 8.32 | 190040082 | Habas secas | KG | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 120 |
| | 8.33 | 190070050 | Harina de arveja | KG | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 240 |
| | 8.34 | 190070053 | Harina de Chuño | KG | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 900 |
| | 8.35 | 190040087 | Higos secos | KG | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 120 |
| | 8.36 | 190050047 | Hongos secos | KG | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 6 |
| | 8.37 | 190050052 | Laurel | KG | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 0.5 | 6 |
| | 8.38 | 190040107 | Linaza | KG | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 120 |
| | 8.39 | 190030017 | Lomo de atún en conserva | UN | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 576 |
| | 8.40 | 190040112 | Maiz pelado | KG | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 60 |
| | 8.41 | 190040117 | Mani crudo | KG | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 24 |
| | 8.42 | 190060010 | Mantequilla | KG | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 72 |
| | 8.43 | 190050117 | Mayonesa | UN | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 72 |
| | 8.44 | 190030020 | Mermelada de sabores diferentes | KG | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 432 |
| | 8.45 | 190040133 | Morón | KG | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 | 480 |
| | 8.46 | 190050062 | Mostaza | KG | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 48 |
| | 8.47 | 190050065 | Orégano | KG | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 24 |
| | 8.48 | 190050066 | Palillo en polvo | KG | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 12 |
| | 8.49 | 190040158 | Pasas negras rubias | KG | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 36 |
| | 8.50 | 190050070 | Pimentón en polvo | KG | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 24 |
| | 8.51 | 190030025 | Piña en Conserva | UN | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 36 | 432 |
| | 8.52 | 190050083 | Sal molida de cocina | KG | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 70 | 840 |
| | 8.53 | 190050087 | Salsa de tamarindo | FCO | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 24 |
| | 8.54 | 190050088 | Salsa de tomate X 3 kilos | UN | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 24 |
| | 8.55 | 190070100 | Sémola | KG | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 240 |
| | 8.56 | 190050092 | Sillao | UN | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 48 | 576 |
| | 8.57 | 190080026 | Te Granel | KG | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 12 |
| | 8.58 | 190040198 | Trigo pelado | KG | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 | 360 |
| | 8.59 | 190050096 | Vainilla | UN | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 96 |

250

[Handwritten signature]

[Stamp: Lic. en Administración de ESSALUD Almenara]



| ITEM | SUB ITEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | MES 1 | MES 2 | MES 3 | MES 4 | MES 5 | MES 6 | MES 7 | MES 8 | MES 9 | MES 10 | MES 11 | MES 12 | CANTIDAD |
|------|----------|------------|--------------------------|----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|----------|
| | 8.60 | 190050098 | Vinagre blanco X 500 CC. | UN | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 288 |
| | 8.61 | 190010020 | Vino tinto | UN | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 60 |

PAQUETE LACTEOS

| ITEM | SUB ITEM | CODIGO SAP | PRODUCTO | UM | MES 1 | MES 2 | MES 3 | MES 4 | MES 5 | MES 6 | MES 7 | MES 8 | MES 9 | MES 10 | MES 11 | MES 12 | CANTIDAD |
|------|----------|------------|---------------------------------|----|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|----------|
| 9 | 9.1 | 190020027 | Leche condensada por 397 gramos | UN | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 48 |
| | 9.2 | 190020093 | Leche evaporada | UN | 480 | 480 | 480 | 480 | 480 | 480 | 480 | 480 | 480 | 480 | 480 | 480 | 5,760 |
| | 9.3 | 190020037 | Leche evaporada deslactosada | UN | 720 | 720 | 720 | 720 | 720 | 720 | 720 | 720 | 720 | 720 | 720 | 720 | 8,640 |

Observación:

Para el ítem N° 1, 2, 3, 4, 5, 6 y 7 se hace la observación que la cantidad mensual, será una (02) veces por semana siendo un promedio de 08 entregas en el mes, y el ítem 4 será dos veces por mes previa coordinación con el área usuaria, debiendo realizarse la entrega total durante el mes en curso.

Para el ítem N° 8: se hace la observación que la cantidad mensual, será entregada diariamente, previa coordinación con el área usuaria, debiendo realizarse la entrega total durante el mes en curso.

Para el ítem N° 8.4: se hace la observación que se hará en una única entrega en el mes de diciembre.

Para el ítem 9 y 10 se hace la observación que la cantidad mensual, será entregada una vez al mes, previa coordinación con el área usuaria, debiendo realizarse la entrega total durante el mes en curso.

255

3.2. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN



17. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

| A | EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD |
|-----|--|
| A.1 | <p data-bbox="483 528 635 544">FACTURACIÓN</p> <p data-bbox="655 528 743 544"><u>Requisito:</u></p> <p data-bbox="655 573 1259 613">El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a:</p> <ul data-bbox="692 622 1259 920" style="list-style-type: none">• ítem paquete 1: S/. 300.000.00 (Trecientos Mil con 00/100 soles)• ítem paquete 2: S/. 200.000.00 (Doscientos Mil con 00/100 soles)• ítem paquete 3 S/ 150,000.00 (Ciento cincuenta Mil con 00/100 soles)• ítem paquete 4 S/ 80.000.00 (Ochenta Mil con 00/100 soles)• ítem paquete 5 S/ 80.000.00 (Ochenta Mil con 00/100 soles)• ítem paquete 6 S/ 80.000.00 (Ochenta Mil con 00/100 soles)• ítem paquete 7 S/ 70,000.00 (Setenta Mil con 00/100 soles)• ítem paquete 8 S/ 100,000.00 (Cien Mil con 00/100 soles)• ítem paquete 9 S/ 80.000.00 (Ochenta Mil con 00/100 soles) <p data-bbox="655 949 1259 1055">por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p data-bbox="655 1084 1259 1124">En el caso de postores que declaren tener la condición de micro y pequeña empresa, se deberá acreditar una experiencia de:</p> <ul data-bbox="692 1153 1259 1496" style="list-style-type: none">• ítem paquete 1 S/ 42,000.00 (Cuarenta y Dos Mil con 00/100 soles).• ítem paquete 2 S/ 23,040.00 (Veintitres Mil Cuarenta con 00/100 soles).• ítem paquete 3 S/ 20,160.00 (Veinte Mil Ciento Sesenta con 00/100 soles)• ítem paquete 4 S/ 10,560.00 (Diez Mil Quinientos Sesenta con 00/100 soles)• ítem paquete 5 S/ 11.000.00 (Once Mil con 00/100 soles)• ítem paquete 6 S/ 14,000.00 (Catorce Mil con 00/100 soles)• ítem paquete 7 S/ 12,300.00 (Doce Mil Trecientos con 00/100 soles)• ítem paquete 8 S/ 17,000.00 (Diecisiete Mil con 00/100 soles)• ítem paquete 9 S/ 13,000.00 (Trece Mil con 00/100 soles) <p data-bbox="655 1525 1259 1659">por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los 8 años anteriores a la fecha de la presentación de las ofertas que se computarán desde la fecha de conformidad o emisión de comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.</p> <p data-bbox="655 1704 1078 1720">Se consideran bienes similares a los siguientes:</p> |


LIC. MARA AGUIRRE ROJAS
INGENIERA DE SISTEMAS INFORMÁTICAS
EsSalud
MIRAFLORES



| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none">➤ Ítem 01: Carne de Pollo, Gallina, Pavo, etc.➤ Ítem 02: Todo tipo de pescado➤ Ítem 03: Carne de Vacuno y Menudencias➤ Ítem 04: Carne de Pollo, Gallina, Pavo, etc.➤ Ítem 05: Todo tipo de embutidos➤ Ítem 06: Todo tipo de verduras, tubérculos y frutas➤ Ítem 07: Todo tipo de panes.➤ Ítem 08: Todo tipo de Víveres secos. (misceláneas, conservas, bebidas, cereales y menestras.)➤ Ítem 09: Todo tipo de lácteos. <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con Boucher 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 pago¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>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.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>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.</p> <p>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</p> |
|--|--|

¹ 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".



| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none">➤ Ítem 01: Carne de Pollo, Gallina, Pavo, etc.➤ Ítem 02: Todo tipo de pescado➤ Ítem 03: Carne de Vacuno y Menudencias➤ Ítem 04: Carne de Pollo, Gallina, Pavo, etc.➤ Ítem 05: Todo tipo de embutidos➤ Ítem 06: Todo tipo de verduras, tubérculos y frutas➤ Ítem 07: Todo tipo de panes.➤ Ítem 08: Todo tipo de Víveres secos. (misceláneas, conservas, bebidas, cereales y menestras.)➤ Ítem 9: Todo tipo de lácteos. <p>La experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de (i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o (ii) comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente con Boucher 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 pago¹, correspondientes a un máximo de veinte (20) contrataciones.</p> <p>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.</p> <p>En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada a la fecha de presentación de ofertas, debiendo adjuntarse copia de las conformidades correspondientes a tal parte o los respectivos comprobantes de pago cancelados.</p> <p>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.</p> <p>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</p> |
|--|---|

¹ 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".

**CAPÍTULO IV
 FACTORES DE EVALUACIÓN**

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

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

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

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 PAGO⁸

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

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

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

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

⁸ En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

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

CLÁUSULA QUINTA: DEL PLAZO DE LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

El plazo de ejecución del presente contrato es de [.....], el mismo que se computa desde [CONSIGNAR SI ES DEL DÍA SIGUIENTE DEL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO, DESDE LA FECHA QUE SE ESTABLEZCA EN EL CONTRATO O DESDE LA FECHA EN QUE SE CUMPLAN LAS CONDICIONES PREVISTAS EN EL CONTRATO PARA EL INICIO DE LA EJECUCIÓN, DEBIENDO INDICAR LAS MISMAS EN ESTE 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 accesoría como garantía de fiel cumplimiento de prestaciones accesorias, debe consignarse lo siguiente:

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

Importante

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

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

CLÁUSULA OCTAVA: EJECUCIÓN DE GARANTÍAS POR FALTA DE RENOVACIÓN

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

CLÁUSULA DÉCIMA: RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD DE LA PRESTACIÓN

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

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

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

CLÁUSULA UNDÉCIMA: DECLARACIÓN JURADA DEL CONTRATISTA

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

CLÁUSULA DUODÉCIMA: RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA: PENALIDADES

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

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

Donde:

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

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

Estado.

Importante

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: RESPONSABILIDAD DE LAS PARTES

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: ANTICORRUPCIÓN

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

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

demás normas de derecho privado.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS⁹

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”

⁹ 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

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° 10 – 2022 - ESSALUD – RPA - 1

Presente.-

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

| | | | |
|---------------------------------------|---------------|----|----|
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | |
| Domicilio Legal : | | | |
| RUC : | Teléfono(s) : | | |
| MYPE ¹⁰ | | 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 compra¹¹

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.

¹⁰ 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.

¹¹ Consignar en el caso de procedimientos de selección por relación de ítems, cuando el monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200 000.00), cuando se haya optado por perfeccionar el contrato con una orden de compra.

ANEXO N° 1

DECLARACIÓN JURADA DE DATOS DEL POSTOR

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 10 – 2022 - ESSALUD – RPA - 1

Presente.-

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

| | | | | | |
|---------------------------------------|--|---------------|--|----|--|
| Datos del consorciado 1 | | | | | |
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | | | |
| Domicilio Legal : | | | | | |
| RUC : | | Teléfono(s) : | | | |
| MYPE ¹² | | Sí | | No | |
| Correo electrónico : | | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------------------|--|---------------|--|----|--|
| Datos del consorciado 2 | | | | | |
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | | | |
| Domicilio Legal : | | | | | |
| RUC : | | Teléfono(s) : | | | |
| MYPE ¹³ | | Sí | | No | |
| Correo electrónico : | | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------------------|--|---------------|--|----|--|
| Datos del consorciado ... | | | | | |
| Nombre, Denominación o Razón Social : | | | | | |
| Domicilio Legal : | | | | | |
| RUC : | | Teléfono(s) : | | | |
| MYPE ¹⁴ | | Sí | | No | |
| Correo electrónico : | | | | | |

Autorización de notificación por correo electrónico:

Correo electrónico del consorcio:

¹² 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.

¹³ Ibidem.

¹⁴ Ibidem.

... [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 compra¹⁵

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

.....
**Firma, Nombres y Apellidos del 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.

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

ANEXO N° 2

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 10 – 2022 - ESSALUD – RPA – 1.
Presente.-

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

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 3

DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 10 – 2022 - ESSALUD – RPA - 1

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 10 – 2022 - ESSALUD – RPA - 1

Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 5

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 10 – 2022 - ESSALUD – RPA - 1

Presente.-

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

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

a) Integrantes del consorcio

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

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

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

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

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

1. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 1] [%]¹⁶

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 1]

2. OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2] [%]¹⁷

[DESCRIBIR LAS OBLIGACIONES DEL CONSORCIADO 2]

TOTAL OBLIGACIONES

100%¹⁸

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

¹⁶ Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

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

¹⁸ Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.

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

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

Importante

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

ANEXO N° 6

PRECIO DE LA OFERTA

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 10 – 2022 - ESSALUD – RPA - 1

Presente.-

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

| CONCEPTO | CANTIDAD | PRECIO UNITARIO | PRECIO TOTAL |
|--------------|----------|-----------------|--------------|
| | | | |
| TOTAL | | | |

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

Importante para la Entidad

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

Incluir o eliminar, según corresponda

ANEXO N° 8

EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 10 – 2022 - ESSALUD – RPA - 1

Presente.-

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

| Nº | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP ¹⁹ | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁰ | EXPERIENCIA PROVENIENTE ²¹ DE: | MONEDA | IMPORTE ²² | TIPO DE CAMBIO VENTA ²³ | MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁴ |
|----|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 1 | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | |

¹⁹ 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.

²⁰ 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.

²¹ 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".

²² Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

²³ 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.

²⁴ Consignar en la moneda establecida en las bases.

| Nº | CLIENTE | OBJETO DEL CONTRATO | Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO | FECHA DEL CONTRATO O CP ¹⁹ | FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO ²⁰ | EXPERIENCIA PROVENIENTE ²¹ DE: | MONEDA | IMPORTE ²² | TIPO DE CAMBIO VENTA ²³ | MONTO FACTURADO ACUMULADO ²⁴ |
|--------------|---------|---------------------|---|---------------------------------------|--|---|--------|-----------------------|------------------------------------|---|
| 5 | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | |
| ... | | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | | |
| TOTAL | | | | | | | | | | |

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

ANEXO N° 9

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

Señores
COMITÉ DE SELECCIÓN
LICITACIÓN PÚBLICA N° 10 – 2022 - ESSALUD – RPA - 1
Presente.-

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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

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

ANEXO N° 10

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

Señores

COMITÉ DE SELECCIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA N° 10 – 2022 - ESSALUD – RPA - 1

Presente. -

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

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

Importante

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