



GOBIERNO REGIONAL DE CUSCO
GERENCIA REGIONAL DE SALUD CUSCO
UNIDAD EJECUTORA 408 HOSPITAL DE ESPINAR

RUC: 20564356116

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y EL DESARROLLO"



SOLICITUD DE COTIZACIÓN

FECHA:

NRO

127

15 de setiembre del 2023

RAZON SOCIAL :

RUC N° :

DIRECCION :

TELEFONO:

REFERENCIA : INFORME N° 173-2023/GRCUSCO/DIRESA.UE408/H.ESPINAR/NUTRICION

PEDIDO SIGA. N° :

META : 117, 123, 124

FTE.FTO. :

ITEM	CODIGO	CANT.	U.M	ARTICULO	MARCA	COTIZACION	
				DESCRIPCION		P.U.	TOTAL
1	91400010082	490	KILOGRAMO	CARNE DE POLLO FRESCO (PIERNA Y PECHO)			
			CALIDAD	carne de pollo fresco (pierna y pecho), perfectamente procesado, altamente fresco (reciente beneficio), de optima conformación y madurez, libre de defectos o deformidades que cambien la apariencia o el efecto de una adecuada distribución de carnes; libre de plumas con leve tolerancia de rezago de cañones de pluma (6 rezagos de cañones). No deben presentar lesiones por frío o por escaldado, sin folículos pilosos ni laceraciones en la piel. El porcentaje de merma no excederá el 13% del peso total.			
			CARACTERISTICAS GENERALES	<input checked="" type="checkbox"/> Procederán de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la autoridad competente. <input checked="" type="checkbox"/> No contendrán, materias colorantes naturales o artificiales añadidas durante el beneficio, sustancias utilizadas para eliminar el color, antibióticos, conservadores, ablandadores o sustancias soporíferas que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor. <input checked="" type="checkbox"/> Carne fresca, no debiendo tener más de dos días (48 horas) de beneficiado. <input checked="" type="checkbox"/> La inocuidad debe Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias.			
			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	<input checked="" type="checkbox"/> Aspecto General: Presentarán un buen acabado y conformación. <input checked="" type="checkbox"/> Parte externa de color amarillo, apariencia brillante. <input checked="" type="checkbox"/> Parte interna de color característico del pollo. <input checked="" type="checkbox"/> Olor: Sui generis y exento de cualquier olor anormal. <input checked="" type="checkbox"/> Consistencia: Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular. Vida útil: refrigeración 7 días			
2	91400030050	294	KILOGRAMO	CARNE DE RES PIERNA			
			CALIDAD	primera, perfectamente procesado, altamente fresco (reciente beneficio), de optima conformación y madurez, libre de defectos o deformidades que cambien la apariencia o el efecto de una adecuada distribución de carnes. El porcentaje de merma no excederá el 34% del peso total.			
			CARACTERISTICAS GENERALES	<input checked="" type="checkbox"/> No contendrán, materias colorantes naturales o artificiales añadidas durante el beneficio deberá estar libre de residuos derivados del uso de antibióticos y productos veterinarios en los animales. <input checked="" type="checkbox"/> Libre de residuos químicos que puedan producir alergias, toxicidad y/o cambios en la microflora del tracto gastrointestinal de los seres humanos, especialmente en aquellos individuos sensibles. <input checked="" type="checkbox"/> Carne fresca no debiendo tener más de dos semanas de beneficiado, que conserve sus cualidades organolépticas químicas y microbiológicas.			
			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	<input checked="" type="checkbox"/> Aspecto General: Superficie brillante, ligeramente húmeda, limpia libre de grasa, materia fecal, coágulos de sangre, pelos, quistes y parásitos. <input checked="" type="checkbox"/> Color: rojo cereza vivo. <input checked="" type="checkbox"/> Olor: Característico <input checked="" type="checkbox"/> Consistencia: De textura firme, se deberá retractar (relajar) al tacto. Vida útil: refrigeración 7 días			
3	91400050124	39	KILOGRAMO	PESCADO JUREL EVISCERADO (AL PESO)			
			CALIDAD	De primera			

				<p>CARACTERISTICAS GENERALES</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Jurel fresco eviscerado sanitariamente apto para el consumo humano que ha sido enfriado a temperaturas cercanas al punto de fusión del hielo, no deberá presentar desgarramiento o rotura ventral. <input checked="" type="checkbox"/> Libre de materias extrañas, ausencia de daños físicos extremos. <input checked="" type="checkbox"/> Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente. 		
				<p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Aspecto General: pescado libre de deshidratación y oxidación, ausencia de materias extrañas. <input checked="" type="checkbox"/> Color: - ojo: Convexo; muy brillante e iridiscente; pupilas pequeñas. - Piel y mucus: Con rigor mortis o parcialmente rígido; presencia de un poco de mucosidad clara sobre la piel. <input checked="" type="checkbox"/> Olor: Característico de la especie. <input checked="" type="checkbox"/> Consistencia: De textura firme y elástica al tacto. <p>Vida útil: refrigeración 7 días</p>		
4	91400050036	38	KILOGRAMO	PESCADO TRUCHA (AL PESO)		
			CALIDAD	De primera		
				<p>CARACTERISTICAS GENERALES</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Trucha fresca sanitariamente apto para el consumo humano, con cuerpo flácido o rígido pero sin perder su forma original por golpes, mal acomodados o aplastados. <input checked="" type="checkbox"/> Cumplir con los requisitos establecidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, autoridad nacional competente. 		
				<p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Aspecto General: pescado libre de deshidratación y oxidación, ausencia de materias extrañas. <input checked="" type="checkbox"/> Color: - ojo: Deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes. - Piel: Debe estar húmeda, tensa, bien adherida a los tejidos subyacentes y no presentar arrugas ni laceraciones, deben conservar los colores y reflejos propios de la especie. - Escamas: Deben estar bien unidas entre sí y fuertemente adheridas a la piel, conservar su luminosidad y brillo metálico. - Vasos sanguíneos: Deben presentarse llenos y firmes y no deben romperse a la presión digital. - Branquias: Deben presentar coloración rosada a rojo intenso, deben estar húmedas y brillantes - Musculos: Deben estar adheridos firmemente a los huesos y no desprenderse de ellos al ejercer presión con los dedos. <input checked="" type="checkbox"/> Olor: Característico de la especie. <input checked="" type="checkbox"/> Consistencia: De textura firme y elástica al tacto. <p>Vida útil: refrigeración 7 días</p>		
5	91400010076	96	KILOGRAMO	POLLO ENTERO SIN MENUENCIA		
			CALIDAD	carne de pollo fresco sin menudencia, perfectamente procesado, altamente fresco (reciente beneficio), de óptima conformación y madurez, libre de defectos o deformidades que cambien la apariencia o el efecto de una adecuada distribución de carnes; libre de plumas con leve tolerancia de rezago de cañones. No deben presentar lesiones por frío o por escaldado, sin folículos pilosos ni laceraciones en la piel.		
				<p>CARACTERISTICAS GENERALES</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Procederán de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales autorizados por la autoridad competente. <input checked="" type="checkbox"/> No contendrán, materias colorantes naturales o artificiales añadidas durante el beneficio, sustancias utilizadas para eliminar el color, antibióticos, conservadores, ablandadores o sustancias soporíferas que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor. <input checked="" type="checkbox"/> Carne fresca, no debiendo tener más de dos días (48 horas) de beneficiado. <input checked="" type="checkbox"/> La inocuidad debe Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. 		
				<p>CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> <input checked="" type="checkbox"/> Aspecto General: Presentarán un buen acabado y conformación. <input checked="" type="checkbox"/> Parte externa de color amarillo, apariencia brillante. <input checked="" type="checkbox"/> Parte interna de color característico del pollo. <input checked="" type="checkbox"/> Olor: Sui generis y exento de cualquier olor anormal. <input checked="" type="checkbox"/> Consistencia: Firma y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular. 		
6	95400090024	120	KILOGRAMO	QUESO PARIA		
			CALIDAD	primera, sujeta a control bromatológico y microbiológico según NTP 202.195.2004		

			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	<input checked="" type="checkbox"/> Limpio al corte exento de materias extrañas como paja o tierra. <input checked="" type="checkbox"/> Color: blanco uniforme o ligeramente amarillento. <input checked="" type="checkbox"/> Olor: Sui generis <input checked="" type="checkbox"/> Consistencia: textura suave fácil de cortar, podrá presentar grietas mínimas.			
7	93300020034	135	KILOGRAMO	HUEVO DE GALLINA CALIDAD SEGUNDA			
			CALIDAD	Calidad de segunda			
			CARACTERISTICAS GENERALES	Libre de rajaduras, cuerpos extraños, olores desagradables, sin manchas limpios y secos exentos de plumas y materia fecal.			
			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	<input checked="" type="checkbox"/> Color: pardo, rosado <input checked="" type="checkbox"/> Olor: característico sui generis <input checked="" type="checkbox"/> Sabor: suigéneris			
8	91400100004	196	KILOGRAMO	PIERNA DE ALPACA			
			CALIDAD	primera, perfectamente procesado, altamente fresco (reciente beneficio), de optima conformación y madurez, libre de defectos o deformidades que cambien la apariencia o el efecto de una adecuada distribución de carnes.			
			CARACTERISTICAS GENERALES	<input checked="" type="checkbox"/> No contendrán, materias colorantes naturales o artificiales añadidas durante el beneficio deberá estar libre de residuos derivados del uso de antibióticos y productos veterinarios en los animales. <input checked="" type="checkbox"/> Libre de residuos químicos que puedan producir alergias, toxicidad y/o cambios en la microflora del tracto gastrointestinal de los seres humanos, especialmente en aquellos individuos sensibles. <input checked="" type="checkbox"/> Carne fresca no debiendo tener más de dos semanas de beneficiado, que conserve sus cualidades organolépticas químicas y microbiológicas.			
			CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	<input checked="" type="checkbox"/> Aspecto General: Con buen terminado y aprobado por la inspección sanitaria. <input checked="" type="checkbox"/> Color: rojo cereza brillante. <input checked="" type="checkbox"/> Olor: sui generis <input checked="" type="checkbox"/> Consistencia: De textura firme y elástica al tacto			
				A) DOCUMENTACION:			
				* Registro Nacional de Proveedores Vigente			
				* RUC: Activo y Habido.			
				* Declaración Jurada de Datos del Postor			
				B) EMBALAJE, PRESENTACION:			
				• El envase y embalaje deben ser inocuos, limpios e higiénicos, de grado alimentario y no deben comunicar olores o sabores extraños al producto. Asimismo, deben ser impermeables, Según el artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG. Versión 01, resistentes, Cajas de cartón nuevas y resistentes que garanticen la integridad, orden, conservación, transporte y adecuado almacenamiento.			
				• El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 del código de práctica Codex CXC 1-1969 (2020). Principios generales de higiene de los alimentos.			
				C) PLAZO DE ENTREGA:			
				Los productos serán entregados en el almacén del Hospital Espinar, al día siguiente de suscrito el contrato.			
				D) LUGAR DE ENTREGA:			
				Deberán ser entregados en almcan del Hospital de Espinar, ubicado en la calle Domingo Huarca Cruz S/N. Ciudad de Espinar – Cusco. Dentro del horario de trabajo, y con coordinacion del Area Usuaría.			
NOTA: TENER EN CUENTA LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ADJUNTADO AL PRESENTE.							
							TOTAL IMPORTE DE COTIZACION

FECHA DE COTIZACIÓN

CONDICIONES DE VENTA: ESTA COTIZACION INCLUYE EL IGV (18 %)

* PLAZO DE ENTREGA..... DIAS CALENDARIOS.

* TIEMPO DE GARANTIA.....

* OTROS.....

* FORMA DE PAGO.....

DEBERA CONSIGNAR EN LA PRESENTE COTIZACION:

* La presente cotización contempla las condiciones estipuladas en los **TERMINOS DE REFERENCIA** del requerimiento

* Consignar su dirección de correo electrónico y mantenerla activa

* Precisar periodo de VIGENCIA en días calendarios (Oferta Económica Válida Del _____ Al _____)

* Si no estuviera en condiciones de atender la presente solicitud de cotización, sírvase firmar y devolver la presente.

* N° de cuenta interbancaria de abono CCI :

PARA EFECTOS DE PRESENTACION DEBERA TENER EN CUENTA:

* La cotización se entrega en **SOBRE CERRADO** o vía correo electrónico, sin borrones y/o enmendaduras, firmada y sellada, precisando número de requerimiento y Razon Social del Proveedor en la Unidad de Logística, en horario de oficina (08:00 hasta 16:00 horas) hasta la fecha de vigencia, caso contrario no será tomado en cuenta.

**MINISTERIO DE SALUD DEL PERU
U.E. 408 HOSPITAL ESPINAR**

Lic. Adm. Jorge E. Nuci Ccolque
(e) COTIZACIÓN

.....
JEFE DE LOGISTICA
Firma y Sello

RESP. COTIZACIONES
Firma y Sello

.....
PROVEEDOR
Firma y Sello



"Año de la Unidad, la Paz, y el Desarrollo"

ANEXO N° 4

DECLARACIÓN JURADA DEL PROVEEDOR

Fecha, Señores: Unidad Ejecutora 408 Hospital de Espinar Presente. -

El que suscribe... identificado con DNI N° ... Representante Legal (de corresponder) ... con RUC N° ... con domicilio legal en... correo electrónico ... autorizado para notificaciones, y para efectos del proceso adjudicado:

DECLARO BAJO JURAMENTO:

- a) Conocer, aceptar y someterme a lo indicado en los TÉRMINOS DE REFERENCIA / ESPECIFICACIONES TÉCNICAS y/o condiciones y reglas de la contratación.
b) Tener conocimiento de las causales de abstención establecidas en el Artículo 99° del TUO de la Ley N° 27444-Ley del Procedimiento Administrativo General.
c) Tener conocimiento de los impedimentos establecidos en el artículo 2 de la Ley N° 27588-Ley que establece las prohibiciones e incompatibilidades de los funcionarios, servidores públicos y toda persona que presta servicios en una entidad pública, bajo cualquier modalidad de contratación.
d) No tener parentesco con Autoridades y/o funcionarios de la U. E. 408 Hospital de Espinar que tienen la facultad de proponer, seleccionar y/o aprobar contrataciones que se encuentran fuera del alcance de la Ley de Contrataciones y su Reglamento y no encontrarme inhabilitado para contratar con el Estado, ni tener participación en personas jurídicas que contraten con el Estado, mayor al establecido en la normativa vigente.
e) No ser cónyuge, conviviente o tener parientes hasta el cuarto grado de consanguinidad y segundo de afinidad con los funcionarios y servidores del Hospital de Espinar, que tengan poder de decisión o intervención en las contrataciones, formulación de requerimientos, aprobación de conformidades, aprobación de contrataciones.
f) No percibir del Estado Peruano más de una remuneración por cualquier tipo de ingreso y que es incompatible la percepción simultánea de remuneración y pensión por servicios prestados al Estado, salvo las excepciones permitidas por la Ley (por función docente y la percepción de dietas por participación en un directorio de entidad del Estado).
g) No haber incurrido y me obligo a no incurrir en actos de corrupción, así como respetar el principio de integridad.
h) Conocer las sanciones contenidas en la Ley de Contrataciones del Estado y su Reglamento, así como las disposiciones aplicables en la Ley N° 27444 Ley de Procedimiento Administrativo General.
i) No tener antecedentes penales, judiciales y/o policiales (de corresponder).
j) No divulgar ni utilizar información que sin tener reserva legal expresa, pudiera resultar privilegiada por su contenido relevante, empleándola en su beneficio o de terceros y en perjuicio o desmedro del Estado o de Terceros.

Caso contrario me hago acreedor a las sanciones administrativas y penales que imponen los reglamentos y dispositivos legales correspondientes.

..... Nombres y Firmas