



**GOBIERNO REGIONAL DE CUSCO**  
**GERENCIA REGIONAL DE SALUD CUSCO**  
**UNIDAD EJECUTORA 408 HOSPITAL DE ESPINAR**  
 "Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"  
 ANEXO No. 04  
**SOLICITUD DE COTIZACIÓN**



NRO	<b>004</b>
FECHA:	20 de Enero del 2025

RAZON SOCIAL : .....  
 DIRECCION : .....  
 REFERENCIA : INFORME N° 009-2025/GRCUSCO/DIRESA.UE 408/H.ESPINAR/NUTRIC.  
 META : 119

RUC N° .....  
 TELEFONO: .....  
 PEDIDO SIGA. N° : .....  
 FTE.FTO. : RO-DT

ITEM	CODIGO	CANT.	U.M	ARTICULO DESCRIPCION	MARCA	COTIZACION	
						P.U.	TOTAL
1	090600030542	41	KLG	ACEITUNA NEGRA A GRANEL			
2	090600030542	53	UNIDAD	ACELGA (POR ATADO)			
3	092200010358	27	KLG	AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO)			
4	099600010002	53	KLG	AJO ENTERO CATEGORÍA PRIMERA			
5	099600010004	12	UNIDAD	ALBAHACA (AL PESO)			
6	099600010010	265	UNIDAD	APIO			
7	099600010022	159	KLG	ARVEJA VERDE EN VAINA (AL PESO)			
8	099600010023	58	KLG	BERENJENA (AL PESO)			
9	099600010026	41	KLG	BETERRAGA (AL PESO)			
10	099600010031	77	KLG	BROCOLI (AL PESO)			
11	099600010058	72	KLG	CAIGUA (AL PESO)			
12	099600010060	132	KLG	CALABAZA (AL PESO)			
13	099600010068	106	KLG	CAMOTE AMARILLO			
14	099600010082	53	UNIDAD	CEBOLLA CHINA (POR ATADO)			
15	099600010100	399	KLG	CEBOLLA ROJA (AL PESO)			
16	099600010104	12	UNIDAD	CEDRON (POR ATADO)			
17	099600010107	636	UNIDAD	CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA			
18	099600010131	58	KLG	COL CRESPA CALIDAD PRIMERA			
19	099600010197	12	UNIDAD	COLA DE CABALLO (POR ATADO)			
20	099600010226	48	KLG	COLIFLOR (AL PESO)			
21	099600010226	12	KLG	CARAMBOLA CATEGORIA EXTRA			
22	099600010226	12	KLG	COCONA (AL PESO)			
23	099600010259	72	UNIDAD	CULANTRO (POR ATADO)			
24	099600010320	39	KLG	ESPINACA (AL PESO)			
25	099600010324	318	KLG	HABA FRESCA			
26	099600010327	12	UNIDAD	HIERBA BUENA (POR ATADO)			
27	99600010330	12	UNIDAD	HIERBA LUISA (POR ATADO)			
28	099600020004	12	UNIDAD	HUACATAY (POR ATADO)			
29	099600020010	9	KLG	KIÓN FRESCO (AL PESO)			
30	099600020034	48	UNIDAD	LECHUGA ESCAROLA			
31	099600020034	39	KLG	LIMON CATEGORIA EXTRA			
32	099600020036	12	UNIDAD	MANZANILLA FRESCA (POR ATADO)			
33	099600020036	12	KLG	MARACUYA CATEGORIA EXTRA			
34	099600020041	12	UNIDAD	MENTA (POR ATADO)			
35	099600020042	12	UNIDAD	MUÑA FRESCA (POR ATADO)			
36	99600020061	27	KLG	NABO (AL PESO)			
37	099600020092	72	KLG	OLLUCO			
38	099600020098	12	UNIDAD	OREGANO FRESCO (POR ATADO)			
39	099600070001	1512	KLG	PAPA CANCHAN CALIDAD PRIMERA			
40	099600070007	212	KLG	PAPA PERUANITA CALIDAD PRIMERA			
41	99600080003	80	UNIDAD	PEPINILLO (AL PESO)			
42	099600080008	53	UNIDAD	PEREJIL (POR ATADO)			
43	099600080011	41	KLG	PIMIENTO MORRON (AL PESO)			
44	099600080013	265	UNIDAD	PORO			
45	099600080014	29	UNIDAD	RABANITO (POR ATADO)			
46	099600080016	27	KLG	ROCOTO AL PESO			
47	099600080025	12	UNIDAD	ROMERO (POR ATADO)			
48	99600080028	293	KLG	TOMATE (AL PESO)			



49	099600080033	159	CLG	VAINITA CALIDAD PRIMERA			
50	99600080049	106	CLG	YUCA CATEGORÍA EXTRA			
51	99600080069	636	CLG	ZANAHORIA (AL PESO)			
52	099600080087	438	CLG	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA			
53	099600080087	53	CLG	ZAPALLO ITALIANO BEBE (AL PESO)			
SEGÚN CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN REQUERIDO ADJUNTO AL PRESENTE COTIZACIÓN							
<b>A) DOCUMENTACION:</b>							
* Registro Nacional de Proveedores VIGENTE							
* Declaración Jurada de Datos del Postor							
* Declaración Jurada de cumplimiento de las especificaciones Técnicas.							
* Declaración Jurada de acuerdo con el numeral 1 del artículo 31 del reglamento de la ley de contrataciones del estado.							
* RUC: Activo y Habido.							
* Cuenta Corriente Interbancaria - CCI							
<b>B) LUGAR DE ENTREGA:</b>							
Los Productos deberán ser entregados en perfecto estado de conservación según el cronograma (Miércoles de cada semana) en el Área de Nutrición del Hospital Espinar, Ubicado en la calle Domingo Huarca S/N. Espinar - Cusco. Dentro de los plazos establecidos y según la Notificación de la Orden de Compra.							
TOTAL IMPORTE DE COTIZACIÓN							

FECHA DE COTIZACIÓN .....

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

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

\* TIEMPO DE GARANTIA.....

\* OTROS.....

\* FORMA DE PAGO.....

**DEBERA CONSIGNAR EN LA PRESENTE COTIZACIÓN:**

\* La presente cotización contempla las condiciones estipuladas en los TERMINOS DE REFERENCIA y/o ESPECIFICACIONES TÉCNICAS del requerimiento

\* Consignar su dirección de correo electrónico y mantenerla activa .....

\* Precisar periodo de VIGENCIA en días calendario (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, sin borradores 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 16:30 horas) hasta la fecha de vigencia, caso contrario no será tomado en cuenta.



.....  
PROVEEDOR  
Firma y Sello



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE INSUMOS FRESCOS VERDURAS PARA EL SERVICIO DE NUTRICIÓN

### 1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

Adquisición de Alimentos frescos verduras, para el servicio de Nutrición del Hospital Espinar

### 2. FINALIDAD PÚBLICA:

El Hospital Espinar, desea recibir propuestas relacionadas a la compra Anual de "SUMINISTRO DE ALIMENTOS VERDURAS, PARA GARANTIZAR LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DE LOS PACIENTES ENFERMOS HOSPITALIZADOS Y PERSONAL DE GUARDIA DEL HOSPITAL ESPINAR, correspondientes al año 2025".

### 3. OBJETO DE LA CONTRATACIÓN:

"Suministro de alimentos frescos verduras, para garantizar la preparación de los alimentos de los pacientes enfermos hospitalizados y personal de salud con guardias hospitalarias de la U.E. 408 HOSPITAL DE ESPINAR".

### 4. ALCANCE Y DESCRIPCION DE LOS BIENES A CONTRATAR

CUADRO N°01 - REQUERIMIENTO ANUAL DE VIVERES FRESCOS 2025

DESCRIPCIÓN DEL BIÉN	Unidad. Med.	Total Nec.
ACEITUNA NEGRA A GRANEL	KILOGRAMO	41.0
ACELGA (POR ATADO)	UNIDAD	53.0
AJI AMARILLO FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	27.0
AJO ENTERO CATEGORÍA PRIMERA	KILOGRAMO	53.0
ALBAHACA (POR ATADO)	UNIDAD	12.0
ARVEJA VERDE CATEGORIA PRIMERA	KILOGRAMO	159.0
APIO	UNIDAD	265.0
BERENJENA (AL PESO)	KILOGRAMO	58.0
BETERRAGA (AL PESO)	KILOGRAMO	41.0
BROCOLI (AL PESO)	KILOGRAMO	77.0
CAIGUA (AL PESO)	KILOGRAMO	72.0
CALABAZA (AL PESO)	KILOGRAMO	132.0
ZAPALLO ITALIANO BEBE (AL PESO)	KILOGRAMO	53.0
CAMOTE AMARILLO	KILOGRAMO	106.0
CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	UNIDAD	53.0
CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILOGRAMO	399.0
CEDRON (POR ATADO)	UNIDAD	12.0
CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA	UNIDAD	636.0
COLA DE CABALLO (POR ATADO)	UNIDAD	12.0
COL CRESPA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	58.0
COLIFLOR (AL PESO)	KILOGRAMO	48.0
CARAMBOLA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	12.0
COCONA (AL PESO)	KILOGRAMO	12.0
CULANTRO (POR ATADO)	UNIDAD	72.0
ESPINACA AL PESO	KILOGRAMO	39.0





"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

HABA FRESCA	KILOGRAMO	318.0
HIERBA BUENA (POR ATADO)	UNIDAD	12.0
HIERBA LUISA (POR ATADO)	UNIDAD	12.0
HUACATAY (POR ATADO)	UNIDAD	12.0
KIÓN FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	9.0
LECHUGA ESCAROLA	UNIDAD	48.0
LIMON CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	39.0
MANZANILLA FRESCA (POR ATADO)	UNIDAD	12.0
MARACUYA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO	12.0
MENTA (POR ATADO)	UNIDAD	12.0
MUÑA FRESCA (POR ATADO)	UNIDAD	12.0
NABO (AL PESO)	KILOGRAMO	27.0
OLLUCO	KILOGRAMO	72.0
OREGANO FRESCO (POR ATADO)	UNIDAD	12.0
PAPA PERUANITA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	212.0
PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	1,512.0
PEPINILLO (AL PESO)	KILOGRAMO	80.0
PEREJIL (POR ATADO)	UNIDAD	53.0
PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KILOGRAMO	41.0
PORO	UNIDAD	265.0
RABANITO (POR ATADO)	UNIDAD	29.0
ROCOTO (AL PESO)	KILOGRAMO	27.0
ROMERO (POR ATADO)	UNIDAD	12.0
TOMATE (AL PESO)	KILOGRAMO	293.0
VAINITA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	159.0
YUCA CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	106.0
ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAMO	636.0
ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA	KILOGRAMO	438.0



#### 4.1. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIÉN REQUERIDO:

##### CARACTERÍSTICAS GENERALES

Denominación técnica	Verduras de Hojas
Grupo y Tipo de alimentos	Verduras, hortalizas y derivados
Descripción General	<p>Presentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Acelga</li> <li>2. Espinaca</li> <li>3. Albahaca</li> <li>4. Cedrón</li> <li>5. Col crespá</li> <li>6. Cola de caballo</li> <li>7. Culantro</li> <li>8. Hierba buena</li> <li>9. Hierba Luisa</li> <li>10. Huacatay</li> <li>11. Lechuga escarola</li> <li>12. Manzanilla fresca</li> <li>13. Menta</li> <li>14. Muña</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>* De primera Calidad, aspecto limpio y libre de impurezas. Se suministrarán de acuerdo a las peticiones y a la época del año en que se encuentren. Presentarán el punto adecuado de madurez y frescura, cumpliendo en todo caso las condiciones de limpieza requerida.</li> <li>* En manojos, deben presentar un aspecto fresco, sano y limpio, exentas de podredumbre, insectos, parásitos y cuerpos extraños, así como de olores y sabores extraños.</li> <li>* La hoja deberá de estar íntegra y sin quemaduras y</li> </ul>



"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

15. Orégano 16. Perejil 17. Romero	picaduras.
Conformidad a la calidad del producto	0% de tolerancia al control de plagas, la materia prima será rechazada y devuelta al proveedor en caso de encontrar infestación por plagas.
Conformidad a la cantidad recibida	Se registra solo cantidad recepcionada, sujeto a cambio de facturación, nota de crédito o reposición en coordinación con almacén y proveedor.
Envase	Deberá de ser trasladado en jabas plásticas limpias o cartón prensado, seco e higienizado que protejan la integridad del producto.
Transporte	De uso exclusivo para alimentos bajo condiciones que eviten su contaminación.

Denominación técnica	Verduras de Tallo
Grupo y Tipo de alimentos	Verduras, hortalizas y derivados
Descripción General 1. Apio 2. Foro 3. Kion.	Presentación: • Fresca, de Primera seleccionado, tallo grande, de color entre blanco crema y verde oscuro, hojas enteras limpias y verdes en condiciones adecuadas.  • Deben estar enteros, frescos, sanos y limpios, exentos de insectos, parásitos y de humedad externa excesiva, así como de olores y sabores extraños.
Conformidad a la calidad del producto	0% de tolerancia al control de plagas, la materia prima será rechazada y devuelta al proveedor en caso de encontrar infestación por plagas.
Conformidad a la cantidad recibida	Se registra solo cantidad recepcionada, sujeto a cambio de facturación, nota de crédito o reposición en coordinación con almacén y proveedor.
Envase	Deberá de ser trasladado en jabas plásticas limpias o cartón prensado, seco e higienizado que protejan la integridad del producto.
Transporte	De uso exclusivo para alimentos bajo condiciones que eviten su contaminación.

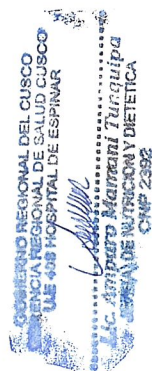




"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Denominación técnica	Verduras de flor o inflorescencia
Grupo y Tipo de alimentos	Verduras, hortalizas y derivados
Descripción General 1. Brócoli 2. Coliflor	Presentación: * De primera calidad, Seleccionada, Fresca, sin hojas, Cabeza compacta, sin pulgones, color blanco homogéneo o crema y verde característico, condiciones adecuadas de transporte.  * Deben estar enteros, frescos, sanos y limpios, exentos de insectos, parásitos y de humedad externa excesiva, así como de olores y sabores extraños.
Conformidad a la calidad del producto	0% de tolerancia al control de plagas, la materia prima será rechazada y devuelta al proveedor en caso de encontrar infestación por plagas.
Conformidad a la cantidad recibida	Se registra solo cantidad recepcionada, sujeto a cambio de facturación, nota de crédito o reposición en coordinación con almacén y proveedor.
Envase	Deberá de ser trasladado en jabs plásticas limpias o cartón prensado, seco e higienizado que protejan la integridad del producto.
Transporte	De uso exclusivo para alimentos bajo condiciones que eviten su contaminación.

Denominación técnica	Verduras de fruto
Grupo y Tipo de alimentos	Verduras, hortalizas y derivados
Descripción General 1. Aceituna negra 2. Berenjena 3. Calabaza 4. Carambola 5. Cocona 6. Limón 7. maracuyá 8. Pepinillo 9. Fimientto morrón 10. Rocoto 11. Tomate 12. Zapallo Italiano	Presentación: * De primera calidad, Seleccionada, Fresca, tamaño uniforme, agua de conservación (En caso de aceitunas)  * Deben estar enteros, frescos, sanos y limpios, exentos de insectos, parásitos y de humedad externa excesiva, así como de olores y sabores extraños, libre de deterioro por moho.  * Tamaño de berenjena de 500 gr aprox, el color de aceptación de las verduras de fruto deberá de ser amarillo claro
Conformidad a la calidad del producto	0% de tolerancia al control de plagas, la materia prima será rechazada y devuelta al proveedor en caso de encontrar infestación por plagas.
Conformidad a la cantidad recibida	Se registra solo cantidad recepcionada, sujeto a cambio de facturación, nota de crédito o reposición en coordinación con almacén y proveedor.
Envase	Deberá de ser trasladado en jabs plásticas limpias o cartón prensado, seco e higienizado que protejan la integridad del producto.





"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

Transporte	De uso exclusivo para alimentos bajo condiciones que eviten su contaminación.
------------	---

Denominación técnica	Verduras de bulbo
Grupo y Tipo de alimentos	Verduras, hortalizas y derivados
Descripción General <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ajos</li> <li>2. Betarraga</li> <li>3. Cebolla china</li> <li>4. Cebolla roja</li> </ol>	Presentación: * De primera calidad, Seleccionada, Fresca, tamaño uniforme sin brotes en el contenido.  * Deben estar enteros, frescos, sanos y limpios, exentos de insectos, parásitos y de humedad externa excesiva, así como de olores y sabores extraños, libre de deterioro por moho.
Conformidad a la calidad del producto	0% de tolerancia al control de plagas, la materia prima será rechazada y devuelta al proveedor en caso de encontrar infestación por plagas.
Conformidad a la cantidad recibida	Se registra solo cantidad recepcionada, sujeto a cambio de facturación, nota de crédito o reposición en coordinación con almacén y proveedor.
Envase	Deberá de ser trasladado en jabas plásticas limpias o cartón prensado, seco e higienizado que protejan la integridad del producto.
Transporte	De uso exclusivo para alimentos bajo condiciones que eviten su contaminación.

Denominación técnica	Verduras de Semilla
Grupo y Tipo de alimentos	Verduras, hortalizas y derivados
Descripción General <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aji amarillo</li> <li>2. Alverja</li> <li>3. Caigua</li> <li>4. Choclo</li> <li>5. Habas frescas</li> <li>6. Vainitas</li> <li>7. Zapallo macre</li> </ol>	Presentación: * De primera calidad, Seleccionada, Fresca.  * Deben estar enteros, frescos, sanos y limpios, exentos de insectos, parásitos y de humedad externa excesiva, así como de olores y sabores extraños, libre de deterioro por moho.  * Granos de textura tierna (choclo)
Conformidad a la calidad del producto	0% de tolerancia al control de plagas, la materia prima será rechazada y devuelta al proveedor en caso de encontrar infestación por plagas.
Conformidad a la cantidad recibida	Se registra solo cantidad recepcionada, sujeto a cambio de facturación, nota de crédito o reposición en coordinación con almacén y proveedor.
Envase	Deberá de ser trasladado en jabas plásticas limpias o cartón prensado, seco e higienizado que protejan la





"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

	integridad del producto.
Transporte	De uso exclusivo para alimentos bajo condiciones que eviten su contaminación.

Denominación técnica	Verduras de raíz
Grupo y Tipo de alimentos	Verduras, hortalizas y derivados
Descripción General 1. Nabo 2. Rabanito 3. Zanahoria 4. Yuca	Presentación: * De primera calidad, Seleccionada, Fresca.  * Deben estar enteros, frescos, sanos y limpios, exentos de insectos, parásitos y de humedad externa excesiva, así como de olores y sabores extraños, libre de deterioro por moho.
Conformidad a la calidad del producto	0% de tolerancia al control de plagas, la materia prima será rechazada y devuelta al proveedor en caso de encontrar infestación por plagas.
Conformidad a la cantidad recibida	Se registra solo cantidad recepcionada, sujeto a cambio de facturación, nota de crédito o reposición en coordinación con almacén y proveedor.
Envase	Deberá de ser trasladado en jabas plásticas limpias o cartón prensado, seco e higienizado que protejan la integridad del producto.
Transporte	De uso exclusivo para alimentos bajo condiciones que eviten su contaminación.

Denominación técnica	Verduras de tubérculos
Grupo y Tipo de alimentos	Verduras, hortalizas y derivados
Descripción General 1. Camote amarillo 2. Ollucos 3. Papa peruanita 4. Papa canchan	Presentación: * De primera calidad, Seleccionada, Fresca.  * Deben estar enteros, frescos, sanos y limpios, exentos de insectos, parásitos y de humedad externa excesiva, así como de olores y sabores extraños, libre de deterioro por moho.
Conformidad a la calidad del producto	0% de tolerancia al control de plagas, la materia prima será rechazada y devuelta al proveedor en caso de encontrar infestación por plagas.
Conformidad a la cantidad recibida	Se registra solo cantidad recepcionada, sujeto a cambio de facturación, nota de crédito o reposición en coordinación con almacén y proveedor.
Envase	Deberá de ser trasladado en jabas plásticas limpias o cartón prensado, seco e higienizado que protejan la integridad del producto.
Transporte	De uso exclusivo para alimentos bajo condiciones que eviten su contaminación.







#### 4.2. CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ALIMENTOS FRESCOS VERDURAS - 2025

La distribución de alimentos frescos verduras (Requerimiento anual) está dividida en 02 formas de entrega, tomando en cuenta las cantidades del cuadro N° 01 adjuntos en la pág. 1

Cuadro N°02 - Cronograma de entrega de Alimentos Cárnicos por R.O.

Cuadro N°03 - Cronograma de entrega de Alimentos Cárnicos por D.T.

##### 4.2.1. CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ALIMENTOS CARNICOS POR R.O.

CUADRO N°02 - CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ALIMENTOS CÁRNICOS POR R.O.

DESCRIPCIÓN DEL BIÉN	Unidad. Med.	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic	Total Nec.
ACEITUNA NEGRA A GRANEL	KILOGRAMO	4	3	3	4	3	3	4	3	3	4	3	4	41.0
ACELGA (POR ATADO)	UNIDAD	5	4	4	5	4	4	1	1	1	1	1	1	32.0
AJI AMARILLO FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	2.5	2	2	2.5	2	2	3	2	2	2.5	2	2.5	27.0
AJO ENTERO CATEGORÍA PRIMERA	KILOGRAMO	5.0	4.0	4.0	5.0	4.0	4.0	1.5	0.5	0.5	1.5	0.5	1.5	32.0
ALBAHACA (POR ATADO)	UNIDAD	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12.0
ARVEJA VERDE CATEGORÍA PRIMERA	KILOGRAMO	15	12	12	15	12	12	4	2	2	4	1	4	95.0
APIO	UNIDAD	25	20	20	25	20	20	25	20	20	25	20	25	265.0
BERENJENA (AL PESO)	KILOGRAMO	6	4	4	6	4	4	2	1		2		2	35.0
BETERRAGA (AL PESO)	KILOGRAMO	4	3	3	4	3	3	4	3	3	4	3	4	41.0
BROCOLI (AL PESO)	KILOGRAMO	7	6	6	7	6	6	1	1	1	2	1	2	46.0
CAIGUA (AL PESO)	KILOGRAMO	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72.0
CALABAZA (AL PESO)	KILOGRAMO	12.5	10	10	12.5	10	10	3.5	1	2	3.5	1	3	79.0
ZAPALLO ITALIANO BEBE (AL PESO)	KILOGRAMO	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	5	53.0
CAMOTE AMARILLO	KILOGRAMO	10	8	8	10	8	8	3	1	1	3	1	3	64.0
CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	UNIDAD	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	5	53.0
CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILOGRAMO	35	32	32	35	32	32	8	6	6	8	5	8	239.0
CEDRON (POR ATADO)	UNIDAD	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12.0
CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA	UNIDAD	60	48	48	60	48	48	18	6	6	17	6	17	382.0
COLA DE CABALLO (POR ATADO)	UNIDAD	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12.0
COL CRESPA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	6	4	4	6	4	4	6	4	4	6	4	6	58.0
COLIFLOR (AL PESO)	KILOGRAMO	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48.0
CARAMBOLA CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12.0
COCONA (AL PESO)	KILOGRAMO	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12.0
CULANTRO (POR ATADO)	UNIDAD	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72.0
ESPINACA AL PESO	KILOGRAMO	3.5	3.0	3.0	3.5	3.0	3.0	0.5	1.0	1.0	0.5	1.0	1.0	24.0





"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

HABA FRESCA	KILOGRAMO	30	24	24	30	24	24	9	3	3	9	3	8	191.0
HIERBA BUENA (POR ATADO)	UNIDAD	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12.0
HIERBA LUISA (POR ATADO)	UNIDAD	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12.0
HUACATAY (POR ATADO)	UNIDAD	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12.0
KIÓN FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	1	0.5	0.5	1	0.5	1	1	0.5	0.5	1	0.5	1	9.0
LECHUGA ESCAROLA	UNIDAD	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	48.0
LIMON CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	3.5	3.0	3.0	3.5	3.0	3.0	0.5	1.0	1.0	0.5	1.0	1.0	24.0
MANZANILLA FRESCA (POR ATADO)	UNIDAD	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12.0
MARACUYA CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	1	1	1	1	1	1	1						7.0
MENTA (POR ATADO)	UNIDAD	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12.0
MUÑA FRESCA (POR ATADO)	UNIDAD	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12.0
NABO (AL PESO)	KILOGRAMO	2.5	2	2	2.5	2	2.5	2.5	2	2	2.5	2	2.5	27.0
OLLUCO	KILOGRAMO	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72.0
OREGANO FRESCO (POR ATADO)	UNIDAD	1	1	1	1	1	1	1						7.0
PAPA PERUANITA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	20	16	16	20	16	16	5	2	2	6	2	6	127.0
PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	140	116	116	140	116	116	38	16	16	39	16	38	907.0
PEPINILLO (AL PESO)	KILOGRAMO	7.5	6	6	7.5	6	6	1.5	1	1	1.5	1.5	2.5	48.0
PEREJIL (POR ATADO)	UNIDAD	5	4	4	5	4	4	1	1	1	1	1	1	32.0
PIMIENTO MORRON (AL PESO)	KILOGRAMO	4	3	3	4	3	3	4	3	3	4	3	4	41.0
PORO	UNIDAD	25	20	20	25	20	20	25	20	20	25	20	25	265.0
RABANITO (POR ATADO)	UNIDAD	3	2	2	3	2	2	3	2	2	3	2	3	29.0
ROCOTO (AL PESO)	KILOGRAMO	2.5	2	2	2.5	2	2	2.5	2	2.5	2.5	2	2.5	27.0
ROMERO (POR ATADO)	UNIDAD	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12.0
TOMATE (AL PESO)	KILOGRAMO	25	24	24	25	24	24	5	5	5	5	5	5	176.0
VAINITA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	15	12	12	15	12	12	4	2	2	4	1	4	95.0
YUCA CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	10	8	8	10	8	8	3	1	1	3	1	3	64.0
ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAMO	60	48	48	60	48	48	17	6	6	17	7	17	382.0
ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA	KILOGRAMO	40	34	34	40	34	34	11	5	5	11	5	10	263.0

#### 4.2.2. CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ALIMENTOS CÁRNICOS POR D.T.

CUADRO N°03 - CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ALIMENTOS CÁRNICOS POR D.T.

DESCRIPCIÓN DEL BIÉN	Unidad Med.	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic	Total Nec.
ACELGA (POR ATADO)	UNIDAD							4	3	3	4	3	4	21.0
CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILOGRAMO							27	26	26	27	27	27	160.0
CALABAZA (AL PESO)	KILOGRAMO							9	9	8	9	9	9	53.0
PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO							102	100	100	101	100	102	605.0
ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA	KILOGRAMO							29	29	29	29	29	30	175.0



HABA FRESCA	KILOGRAMO							21	21	21	21	21	22	127.0
BRÓCOLI (AL PESO)	KILOGRAMO							6	5	5	5	5	5	31.0
MARACUYA CATEGORIA EXTRA	KILOGRAMO								1	1	1	1	1	5.0
VAINITA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO							11	10	10	11	11	11	64.0
ARVEJA VERDE CATEGORIA PRIMERA	KILOGRAMO							11	10	10	11	11	11	64.0
ESPINACA AL PESO	KILOGRAMO							3	2	2	3	2	3	15.0
AJO ENTERO CATEGORÍA PRIMERA	KILOGRAMO							3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5	21.0
LIMON CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO							3	2	2	3	2	3	15.0
ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAMO							43	42	42	42	42	43	254.0
YUCA CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO							7	7	7	7	7	7	42.0
CAMOTE AMARILLO	KILOGRAMO							7	7	7	7	7	7	42.0
CHOCLO CATEGORIA EXTRA O PRIMERA	KILOGRAMO							42	42	42	43	42	43	254.0
TOMATE (AL PESO)	KILOGRAMO							20	19	19	20	19	20	117.0
OREGANO FRESCO (POR ATADO)	KILOGRAMO								1	1	1	1	1	5.0
PEREJIL (POR ATADO)	KILOGRAMO							4	3	3	4	3	4	21.0
PEPINILLO (AL PESO)	KILOGRAMO							6	5	5	6	5	5	32.0
PAPA PERUANITA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO							15	14	14	14	14	14	85.0
BERENJENA (AL PESO)	KILOGRAMO							4	3	4	4	4	4	23.0

### 5. REQUISITOS GENERALES:

El proveedor debe contar con lo siguiente:

- Contar con Registro Nacional de proveedores vigente
- Declaración Jurada del postor
- Declaración Jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas requeridos.
- Declaración Jurada de acuerdo con el numeral 1 del artículo 31 del Reglamento de la Ley de contrataciones del Estado.

### 6. TRANSPORTE:

El contratista es responsable del transporte de los alimentos frescos verduras, por lo tanto deberá tomar las medidas necesarias servicios de carga y descarga, transportadas en jabs o cubetas limpias que garanticen adecuadas condiciones de higiene y conservación del producto, en las condiciones requeridas por el área usuaria.

### 7. GARANTÍA COMERCIAL:

La Garantía comercial y/o fabricante del bien ofertado, contados a partir del internado en el almacén del servicio de nutrición y su respectiva conformidad.

#### Del Internamiento

El contratista deberá internar los productos frescos verduras, de forma semanal (cada miércoles), con los siguientes documentos:

- Guía de remisión original y copia al finalizar la entrega.
- Registro diario en un cuaderno y/o nota de entrega





"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

- Copia de la orden de compra

## 8. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

**LUGAR:** El producto deberá ser entregado por el mismo proveedor en el servicio de nutrición del Hospital Espinar, sito en calle Domingo Huarca Cruz S/N de la ciudad de Espinar, de acuerdo al cronograma requerido por el Área Usuaria.

**PLAZO DE ENTREGA:** Será desde el día siguiente de la suscripción del contrato hasta la culminación y/o recepción de la última prestación. El bien se entregará de forma semanal todos los martes.

## 9. CONFORMIDAD:

La conformidad del bien será otorgada por:

- El área usuaria emitiendo su conformidad de la prestación efectuada.
- De existir observaciones, se otorgará al contratista un plazo no menor de dos días, para la subsanación correspondiente.

## 10. FUENTE DE FINANCIAMIENTO:

RO (RECURSOS ORDINARIOS)

DT (DONACIONES Y TRANSFERENCIAS)

ACTIVIDAD: 5000723 Y ESPECIFICA DE ALIMENTOS 23.11.11

## 11. PENALIDADES:

Si el contratista incurre en retraso injustificado en la ejecución de la prestación objeto de la contratación, La Entidad le aplicará una penalidad por cada día de atraso, hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contratado vigente, de ser el caso, del monto del ítem que debió ejecutarse, en concordancia con el artículo 132 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Esta penalidad será deducida de los pagos parciales y cuando se llegue a cubrir el monto máximo de la penalidad, la Entidad podrá resolver el contrato por incumplimiento.

## 12. FORMA DE PAGO:

La Entidad se obliga a pagar la contraprestación a el contratista en nuevos soles (S/.), luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, en un plazo que no exceda los 10 días.

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

- Recepción y conformidad del Responsable del almacén Central
- Informe del responsable del área usuaria emitiendo su conformidad de la prestación efectuada, cuando corresponda.
- Comprobante de pago (Factura) - guía de Remisión de ser el caso.

## 13. OBLIGACIONES DEL HOSPITAL ESPINAR:

LA UE Nº 408 Hospital de Espinar, como entidad contratante proveerá de información y documentación como (cargo del contrato, órdenes de compra) en el debido plazo dentro de las fechas establecidas para su ejecución de pago.





"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

**13.1 OBLIGACIONES DEL PROVEEDOR DEL BIEN:**

El proveedor tiene la obligación de proveer los productos de acuerdo a las especificaciones técnicas y en los plazos establecidos durante la vigencia del contrato.

**13.2 OTRAS OBLIGACIONES:**

El contratista debe garantizar el suministro del insumo de verduras, en caso de un desabastecimiento del producto por algún hecho no controlable (huelgas, atentados, escasez, cierre de caminos, desastres naturales, etc.).

GERENCIA REGIONAL DEL CUSCO  
GERENCIA REGIONAL DE SALUD CUSCO  
U.E. HOSPITAL DE ESPINAR  
*Amparo Mamani Turquipa*  
D<sup>ca</sup>. Amparo Mamani Turquipa  
SERV. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA  
CNP 2392

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 Firma del postor

**ANEXO**  
**CARTA DE AUTORIZACIÓN CUENTA CCI**

**(Para el pago con abonos en cuenta bancaria del proveedor)**

Espinar,

Señores:  
Unidad Ejecutora 408 Hospital de Espinar  
Presente.

Asunto: Autorización para el pago con abonos en cuenta.

Por el medio del presente, comunico a Ud. que el número del Código de Cuenta Interbancario (CCI) de la empresa que represento es el .....con Razón Social .....  
.....agradeciéndole se sirva disponer lo conveniente para que los pagos a nombre de mi representada sean abonados en la cuenta que corresponde al indicado CCI en el Banco.....

Asimismo, dejo constancia que la factura, emitido por mi representada, una vez cumplida o atendida la correspondiente Orden de Compra y/o de Servicio, o las prestaciones en bienes y/o servicios materia del contrato quedara cancelada para todos sus efectos mediante la sola acreditación del importe de la referida factura a favor de la cuenta en la entidad bancaria a que se refiere el primer párrafo de la presente.

Atentamente,

.....

Firma

Nombre y apellidos del proveedor o de su representante

DNI: