



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	006
FECHA:	20 de Enero del 2025

RAZON SOCIAL : RUC N° :
 DIRECCION : TELEFONO:
 REFERENCIA : INFORME N°006-2025/GRCUSCO/DIRESA.UE408/H.ESPINAR/NUTRIC. PEDIDO SIGA. N° :
 META : 00119 FTE.FTO. : RO -DT

ITEM	CODIGO	CANT.	U.M	ARTICULO DESCRIPCION	MARCA	COTIZACION	
						P.U.	TOTAL
1	91400010013	154	KLG	PECHUGA DE POLLO SIN ALAS			
2	91400010039	648	KLG	PIERNA DE POLLO CON ENCUESTRO			
3	91400010066	572	KLG	POLLO ENTERO			
4	91400030042	728	KLG	CARNE DE RES CORTE UNICO			
5	91400100001	416	KLG	CARNE DE ALPACA			
				SEGÚN CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL BIEN REQUERIDO ADJUNTO AL PRESENTE COTIZACION			
				A) DOCUMENTACION:			
				* 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) LUGAR DE ENTREGA:			
				Los Productos deberán ser entregados en perfecto estado de conservación según el cronograma (Miercoles de cada semana) en el Area de Nutricion del Hospital Espinar, Ubicado en la calle Domingo Huarca S/N. Espinar - Cusco. Dentre de los plazos establecidos y según la Notificación de la Orden de Compra.			
				NOTA: TENER EN CUENTA LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ADJUNTADO AL PRESENTE.			

TOTAL IMPORTE DE COTIZACION

FECHA DE COTIZACION

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 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 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 16:30 horas) hasta la fecha de vigencia, caso contrario no será tomado en cuenta.



COTIZACIONES
Firma y Sello

PROVEEDOR
Firma y Sello



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE INSUMOS CARNICOS: POLLO, RES Y ALPACA PARA EL SERVICIO DE NUTRICIÓN

1. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN:

Adquisición de Alimentos Cárnicos, 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 CÁRNICOS, 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 cárnicos, 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 PRODUCTOS CARNICOS 2025

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
01	Pollo Entero	Kilogramos	832
02	Fierna de Follo con encuentro	Kilogramos	752
03	Pechuga de Pollo sin alas	Kilogramos	180
04	Carne de Res corte único	Kilogramos	832
05	Carne de Alpaca	Kilogramos	520

4.1. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIÉN REQUERIDO:

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Denominación técnica	Pollo Entero sin Menudencia
Grupo y Tipo de alimentos	Aves - Fresco
Descripción General	<p>Sin menudencia de calidad primera perfectamente procesado, altamente fresco (recientemente beneficiado), de óptima conformación y madurez, libre de defectos y 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 frio o por escaldado, sin folículos pilosos ni laceraciones en la piel.</p> <p>No contendrán, materias colorantes naturales o artificiales añadidas durante el beneficio, sustancias utilizadas para</p>

	eliminar el color, antibióticos, conservadores, ablandadores, o sustancias soporíferas que por su naturaleza atenten contra la salud del consumidor.
Características organolépticas	<ul style="list-style-type: none"> * Aspecto general, presentaran un buen acabado y conformación. * Parte externa de color amarillo, apariencia brillante. * Parte interna de color característico del pollo. * Olor: sui generis y exento de cualquier olor anormal. * Consistencia; firme y elástica al tacto tanto la grasa como el tejido muscular.
Contenido	El producto debe de ser de Primera, con un peso que oscile entre 1.6 kg a 1.8 kg
Envase	Deberá de ser trasladado en un envase primario (bolsas plásticas transparentes de primer uso) sellado, de tal manera que no permita el ingreso de agentes contaminantes.
Transporte	El producto debe ser transportado en jabas plásticas y bajo condiciones que eviten su contaminación y el vehículo debe de ser uso exclusivo para alimentos.
Temperatura de Traslado	El proveedor deberá de garantizar que el producto cárnico sea distribuido a las instalaciones del hospital con una temperatura de: <ul style="list-style-type: none"> - Refrigerado: Menor a 4.0°C - Fresco (Oreado): 10 a 15°C - 24 horas
Normas Legales	<p>D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre la vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas"</p> <p>NTP. N° 011.214 Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carnes de pollo, gallinas y gallos.</p> <p>Reglamento de inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante decreto supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias - SENASA</p> <p>REQUISITO OBLIGATORIO <i>El proveedor deberá de entregar de forma obligatoria al usuario (Nutricionista del Hospital de Espinar), el certificado de calidad concerniente al cárnico brindado.</i></p>

Denominación técnica	Pierna de Pollo con encuentro
Grupo y Tipo de alimentos	Aves - Fresco
Descripción General	Comprende la pierna, el muslo y la parte posterior del espinazo. Carne de pollo fresco, perfectamente procesado, libre de defectos y 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

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

	<p>escaldado, sin folículos pilosos ni laceraciones en la piel. 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.</p>
Características organolépticas	<ul style="list-style-type: none"> • Aspecto general, presentaran un buen acabado y conformación. • Parte externa de color amarillo, apariencia brillante. • Parte interna de color característico del pollo. • Olor: sui generis y exento de cualquier olor anormal. • Consistencia: firme y elástica al tacto tanto la grasa como el tejido muscular • Vida útil: refrigeración 7 días.
Envase	<p>Deberá de ser trasladado en un envase primario (bolsas plásticas transparentes de primer uso) sellado, de tal manera que no permita el ingreso de agentes contaminantes.</p>
Transporte	<p>El producto debe ser transportado en jabs plásticas y bajo condiciones que eviten su contaminación y el vehículo debe de ser uso exclusivo para alimentos.</p>
Temperatura de Traslado	<p>El proveedor deberá de garantizar que el producto cárnico sea distribuido a las instalaciones del hospital con una temperatura de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Refrigerado: Menor a 4.0°C - Fresco (Oreado): 10 a 15°C - 24 horas
Normas Legales	<p>D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre la vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas"</p> <p>NTP. N° 011.214 Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carnes de pollo, gallinas y gallos.</p> <p>Reglamento de inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante decreto supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias - SENASA</p> <p>REQUISITO OBLIGATORIO <i>El proveedor deberá de entregar de forma obligatoria al usuario (Nutricionista del Hospital de Espinar), el certificado de calidad concerniente al cárnico brindado.</i></p>



Denominación técnica	Pechuga de Pollo sin alas
Grupo y Tipo de alimentos	Aves - Fresco
Descripción General	<p>Músculo pectoral del pollo con el hueso central y con piel, sin alas, eviscerado y sin cuello</p> <p>Carne de pollo fresco, perfectamente procesado, de óptima conformación y madurez, libre de defectos y deformidades</p>



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

	<p>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> <p>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.</p>
Características organolépticas	<ul style="list-style-type: none"> * Aspecto general, presentaran un buen acabado y conformación. * Parte externa de color amarillo, apariencia brillante. * Parte interna de color característico del pollo. * Olor: sui generis y exento de cualquier olor anormal. * Consistencia: firme y elástica al tacto tanto la grasa como el tejido muscular * Vida útil: refrigeración 7 días.
Envase	Deberá de ser trasladado en un envase primario (bolsas plásticas transparentes de primer uso) sellado, de tal manera que no permita el ingreso de agentes contaminantes.
Transporte	El producto debe ser transportado en jabsas plásticas y bajo condiciones que eviten su contaminación y el vehículo debe de ser uso exclusivo para alimentos.
Temperatura de Traslado	<p>El proveedor deberá de garantizar que el producto cárnico sea distribuido a las instalaciones del hospital con una temperatura de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Refrigerado: Menor a 4.0°C - Fresco (Oreado): 10 a 15°C - 24 horas
Normas Legales	<p>D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre la vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas"</p> <p>NTP. N° 011.214 Aves para consumo. Definiciones y requisitos de las carnes de pollo, gallinas y gallos.</p> <p>Reglamento de inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante decreto supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias - SENASA</p> <p>REQUISITO OBLIGATORIO <i>El proveedor deberá de entregar de forma obligatoria al usuario (Nutricionista del Hospital de Espinar), el certificado de calidad concerniente al cárnico brindado.</i></p>

GERENCIA REGIONAL DE SALUD CUSCO
UPS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
Lc. Amparo Mariani Fajardo
CNP 2262

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

Denominación técnica	Carne de Res corte único
Grupo y Tipo de alimentos	Carne Vacuno - Fresco
Descripción General	<p>De primera, perfectamente procesado, alimento 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.</p> <p>El porcentaje de merma no excederá el 34% del peso total.</p> <p>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.</p> <p>Libre de residuos químicos que puedan producir alergias, toxicidad y/o cambios en la microflora del tracto intestinal de los seres humanos, especialmente en aquellos individuos sensibles.</p> <p>Carne fresca no debiendo tener más de dos semanas de beneficiado, que conserve sus cualidades organolépticas químicas y microbiológicas.</p>
Características organolépticas	<ul style="list-style-type: none"> * Aspecto general: superficie brillante, ligeramente húmeda, limpia, libre de grasa, material fecal, coágulos de sangre, pelos, quistes y parásitos. * Color: rojo cereza vivo * Olor: característico * Consistencia: de textura firme, se deberá retractar (relajar) al tacto. * Vida útil: refrigeración 7 días
Envase	Deberá de ser trasladado en un envase primario (bolsas plásticas transparentes de primer uso) sellado, de tal manera que no permita el ingreso de agentes contaminantes.
Transporte	El producto debe ser transportado en jabs plásticas y bajo condiciones que eviten su contaminación y el vehículo debe de ser uso exclusivo para alimentos.
Temperatura de Traslado	<p>El proveedor deberá de garantizar que el producto cárnico sea distribuido a las instalaciones del hospital con una temperatura de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Refrigerado: Menor a 4.0°C - Fresco (Oreado): 10 a 15°C - 24 horas
Normas Legales	<p>D.S. N° 007-98-SA "Reglamento sobre la vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas"</p> <p>NTP. N° 2001.001 Carnes y productos cárnicos. Definiciones y requisitos de las carnes rojas.</p>



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

	<p>Reglamento de inocuidad Agroalimentaria aprobado mediante decreto supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias - SENASA</p> <p>REQUISITO OBLIGATORIO El proveedor deberá de entregar de forma obligatoria al usuario (Nutricionista del Hospital de Espinar), el certificado de calidad concerniente al cárnico brindado.</p>
--	--

Denominación técnica	Carne de Alpaca
Grupo y Tipo de alimentos	Carne Alpaca - Fresco
Descripción General	<p>De primera, perfectamente procesado, alimento 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.</p> <p>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.</p> <p>Libre de residuos químicos que puedan producir alergias, toxicidad y/o cambios en la microflora del tracto intestinal de los seres humanos, especialmente en aquellos individuos sensibles.</p> <p>Carne fresca no debiendo tener más de dos semanas de beneficiado, que conserve sus cualidades organolépticas químicas y microbiológicas.</p>
Características organolépticas	<ul style="list-style-type: none"> * Aspecto general: con buen terminado y aprobado por la inspección sanitaria. * Color: rojo cereza brillante * Olor: sui generis * Consistencia: de textura firme y elástica al tacto.
Envase	Deberá de ser trasladado en un envase primario (bolsas plásticas transparentes de primer uso) sellado, de tal manera que no permita el ingreso de agentes contaminantes.
Transporte	El producto debe ser transportado en jabas plásticas y bajo condiciones que eviten su contaminación y el vehículo debe de ser uso exclusivo para alimentos.
Temperatura de Traslado	<p>El proveedor deberá de garantizar que el producto cárnico sea distribuido a las instalaciones del hospital con una temperatura de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Refrigerado: Menor a 4.0°C - Fresco (Oreado): 10 a 15°C - 24 horas
Normas Legales	<p>D.S. N° 007-98-SA</p> <p>"Reglamento sobre la vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas"</p>





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

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.

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 del Pan Individual, en caso de un desabastecimiento del producto por algún hecho no controlable (huelgas, atentados, escasez, cierre de caminos, desastres naturales, etc.).



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 electrónicoautorizado 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 elcon 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: