



SOLICITUD DE COTIZACIÓN N° 0216

UNIDAD EJECUTORA : 408 UNIDAD EJECUTORA 408 HOSPITAL DE ESPINAR
NRO. IDENTIFICACIÓN : 001547
N° E/M : 00272

Señores :	R.U.C. :
Dirección :	
Teléfono :	Fax :
Email :	Fecha : 16/09/2025
Concepto :	Moneda : S/.

Concepto : ADQUISICION DE ALIMENTOS FRESCOS(VERDURAS)

CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD MEDIDA	ITEM	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
21	UNIDAD	099600010104	ACELGA (POR ATADO) ✓		
254	UNIDAD	090600030542	CHOCLO CATEGORÍA EXTRA O PRIMERA ✓		
5	UNIDAD	092200010358	OREGANO FRESCO (POR ATADO) ✓		
21	UNIDAD	099600080016	PEREJIL (POR ATADO) ✓		
17	KLG	099600010320	AJO ENTERO CATEGORÍA PRIMERA ✓		
64	KLG	099600010364	ARVEJA VERDE CATEGORÍA PRIMERA ✓		
23	KLG	099600010058	BERENJENA (AL PESO) ✓		
31	KLG	099600010010	BROCOLI (AL PESO) ✓		
53	KLG	099600010026	CALABAZA (AL PESO) ✓		
42	KLG	099600020002	CAMOTE AMARILLO ✓		
160	KLG	099600010131	CEBOLLA ROJA (AL PESO) ✓		
15	KLG	099600010031	ESPINACA (AL PESO) ✓		
127	KLG	099600070007	HABA FRESCA ✓		
15	KLG	094100030436	LIMÓN CATEGORÍA EXTRA ✓		

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 las especificaciones técnicas del requerimiento
 * Consignar su dirección de correo electrónico y mantenerla activa
 * Precisar periodo de VIGENCIA en días calendarios (VALIDEZ DE OFERTA 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 presentará en la plataforma de transparencia de la U.E 408 del hospital de espinar o vía correo electrónico, sin borrones y/o enmendaduras, firmada y sellada, precisando número de requerimiento y Razon Social del Proveedor, hasta la fecha de vigencia, caso contrario no será tomado en cuenta.
 *ADJUNTA RNP,FICHA, RUC, ANEXO

COTIZADOR

PROVEEDOR



SOLICITUD DE COTIZACIÓN Nº 0216

UNIDAD EJECUTORA : 408 UNIDAD EJECUTORA 408 HOSPITAL DE ESPINAR
NRO. IDENTIFICACIÓN : 001547
Nº E/M : 00272

Señores :	R.U.C. :
Dirección :	
Teléfono :	Fax :
Email :	Fecha : 16/09/2025
Concepto :	Moneda : S/.
Concepto : ADQUISICION DE ALIMENTOS FRESCOS(VERDURAS)	

CANTIDAD REQUERIDA	UNIDAD MEDIDA	ITEM	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
5	KLG	094100030473	MARACUYA CATEGORIA EXTRA ✓		
605	KLG	099600020083	PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA ✓		
85	KLG	099600020092	PAPA PERUANITA CALIDAD PRIMERA ✓		
117	KLG	099600010023	TOMATE (AL PESO) ✓		
62	KLG	099600010327	VAINITA CALIDAD PRIMERA ✓		
42	KLG	099600020098	YUCA CATEGORÍA EXTRA ✓		
254	KLG	099600020036	ZANAHORIA (AL PESO) ✓		
175	KLG	099600010330	ZAPALLO MACRE CATEGORIA PRIMERA ✓		
TOTAL					

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 las especificaciones técnicas del requerimiento
* Consignar su dirección de correo electrónico y mantenerla activa
* Precisar periodo de VIGENCIA en días calendario (VALIDEZ DE OFERTA 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 presentará en la plataforma de transparencia de la U.E 408 del hospital de espinar o vía correo electrónico, sin borrones y/o enmendaduras, firmada y sellada, precisando número de requerimiento y Razon Social del Proveedor, hasta la fecha de vigencia, caso contrario no será tomado en cuenta.

*ADJUNTA RNP, FICHA, RUC, ANEXO

COTIZADOR

PROVEEDOR

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:



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

PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	605.0
PAPA PERUANITA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	85.0
PEREJIL (POR ATADO)	KILOGRAMO	21.0
TOMATE (AL PESO)	KILOGRAMO	117.0
VAINITA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	62.0
YUCA CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	42.0
ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAMO	254.0
ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA	KILOGRAMO	175.0

1.1. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIÉN REQUERIDO:

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Denominación técnica	Verduras de Hojas
Grupo y Tipo de alimentos	Verduras, hortalizas y derivados
Descripción General 1. Acelga 2. Espinaca 3. Orégano 4. Perejil	<p>Presentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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. • La hoja deberá de estar integra y sin quemaduras y picaduras.
Conformidad a la calidad del producto	<i>0% de tolerancia al control de plagas, la materia prima será rechazada y devuelta al proveedor en caso de encontrar infestación por plagas.</i>
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	<p>Presentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 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 fruto
Grupo y Tipo de alimentos	Verduras, hortalizas y derivados
Descripción General 1. Berenjena 2. Calabaza 3. Limón 4. maracuyá 5. Tomate	<p>Presentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • De primera calidad, Seleccionada, Fresca, tamaño uniforme. • 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 o según producto.
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 bulbo
Grupo y Tipo de alimentos	Verduras, hortalizas y derivados
Descripción General 1. Ajos 2. Cebolla roja	<p>Presentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<i>0% de tolerancia al control de plagas, la materia prima será rechazada y devuelta al proveedor en caso de encontrar infestación por plagas.</i>
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 1. Alverja 2. Choclo 3. Habas frescas 4. Vainitas 5. Zapallo macre	<p>Presentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<i>0% de tolerancia al control de plagas, la materia prima será rechazada y devuelta al proveedor en caso de encontrar infestación por plagas.</i>
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.


 U.E. HOSPITAL ESPINAR
 U.P.S. DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
 CNP 2532



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

Denominación técnica	Verduras de raíz
Grupo y Tipo de alimentos	Verduras, hortalizas y derivados
Descripción General 1. Zanahoria 2. Yuca	<p>Presentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. Papa peruanita 3. Papa canchan	<p>Presentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.


 GERENCIA REGIONAL DE SALUD CUSCO
 U.E. HOSPITAL ESPINAR
 UPS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
 CNP 2352

PAGE 5



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

4.2. CRONOGRAMA DE ENTREGA DE ALIMENTOS FRESCOS VERDURAS - SEPTIEMBRE A DICIEMBRE DEL 2021

DESCRIPCIÓN DEL BIEN	Unidad Med.	Sep	Oct	Nov	Dic	Total Nec.
ACELGA (POR ATADO)	UNIDAD	10	4	3	4	21.0
AJO ENTERO CATEGORÍA PRIMERA	KILOGRAMO	10.5	2	2.5	2	17.0
ARVEJA VERDE CATEGORÍA PRIMERA	KILOGRAMO	31	11	11	11	64.0
BERENJENA (AL PESO)	KILOGRAMO	11	4	4	4	23.0
BROCOLI (AL PESO)	KILOGRAMO	16	5	5	5	31.0
CALABAZA (AL PESO)	KILOGRAMO	26	9	9	9	53.0
CAMOTE AMARILLO	KILOGRAMO	21	7	7	7	42.0
CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILOGRAMO	79	27	27	27	160.0
CHOCLO CATEGORÍA EXTRA PRIMERA	KILOGRAMO	126	43	43	43	254.0
ESPINACA AL PESO	KILOGRAMO	7	3	2	3	15.0
HABA FRESCA	KILOGRAMO	63	21	21	22	127.0
LIMON CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	7	3	2	3	15.0
MARACUYA CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	2	1	1	1	5.0
OREGANO FRESCO (POR ATADO)	KILOGRAMO	2	1	1	1	5.0
PAPA CANCHÁN CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	302	101	100	102	605.0
PAPA PERUANITA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	43	14	14	14	85.0
PEREJIL (POR ATADO)	KILOGRAMO	10	4	3	4	21.0
TOMATE (AL PESO)	KILOGRAMO	53	20	19	20	117.0
VAINITA CALIDAD PRIMERA	KILOGRAMO	31	11	10	10	62.0
YUCA CATEGORÍA EXTRA	KILOGRAMO	21	7	7	7	42.0
ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAMO	127	42	42	43	254.0
ZAPALLO MACRE CATEGORÍA PRIMERA	KILOGRAMO	87	29	29	30	175.0

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 requeridas.
- Declaración jurada de acuerdo con el numeral 1 del artículo 31 del Reglamento de la Ley de contrataciones del Estado.

GOBIERNO REGIONAL DE PIURA
 GOBIERNO REGIONAL DE PIURA
 HOSPITAL ESPERANZA
 EN: San Pedro Mártir de Verona
 DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA



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

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 Jabas 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
- 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:

R.D.R. (Recursos Directamente Recaudados)

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.

GERENCIA REGIONAL DE SALUD CUSCO
U.E. HOSPITAL ESPINAR
UPS DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

[Firma]



“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

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 N° 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 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 DE SALUD CUSCO
U.E. HOSPITAL ESPINAR
CALLE DE LA INDEPENDENCIA 1000
CUSCO - PERU
CNP 2302